

Les bonnes tables

par Guy Lemaire



Vivre Contemporain

retrouvez-nous...

www.vivrecontemporain.be

Angleur

Le Vaudrée

On devrait élever une statue au Vaudrée! Dans une ville qui ferme ses cuisines de plus en plus tôt, le Vaudrée «historique» de la rue du Val Benoît, à Angleur, poursuit inlassablement et depuis un quart de siècle, sa politique du 7j/7 et 24h/24, excusez du peu. S'il n'existait pas, il faudrait l'inventer! Ce que fit en son temps Camille Dumez, relayé par Yves Collette. Depuis, le Vaudrée s'est constitué une vraie petite «chaîne». On connaît le Vaudrée II de la rue Saint-Gilles (ouvert jusqu'à 1h, en semaine et plus tard, le week-end), on ne doit pas oublier ceux de Juprelle et de Boncelles (2h, en semaine et 4h, le week-end). La bière y coule évidemment à flots. Mais des dizaines de vins (et même du champagne), d'alcools complètent l'offre la plus impressionnante du pays. Le Vaudrée est même un atout touristique, en bonne place dans tous les

guides. Certes, les chiffres changent, mais les bières tournent autour du petit millier de nuances (dont les quasi trois douzaines de pompes qui desservent les fûts). Pression, trappistes, d'abbaye, faro, gueuze, fruitées, de Noël, de saison, sans alcool, blondes, blanches, brunes, ambrées: la Belgique est vraiment «le» pays de la bière, même si les suggestions les plus exotiques, provenant de pays dont vous ne savez même pas qu'ils sont producteurs, ne sont pas oubliés. Mais, pour revenir à la partie solide, le Vaudrée prépare une cuisine parfaitement en accord avec l'esprit des lieux. Cuisine de brasserie, familiale, généreuse et pour tout dire très honnêtement composée, quelle que soit l'heure de votre commande. Servie avec une professionnalisme irréprochable, à des prix qui n'agressent pas le portefeuille. Entrées froides (tomates crevettes, saumon fumé, pâté à la bière, par exemple), chaudes

(calamars, scampi, cuisses de grenouilles), des potages, des américains, tête de veau, vol-au-vent, jambonneau et les boulets d'amon nos-ôtes, des grillades, des pierrades (et même la pierrade exotique aux trois sauces et gratin dauphinois) avec une touche finale sucrée. Pas de plat du jour, pas de menu (sauf à partir de 10 couverts). Très exactement ce qu'on a envie de manger quand on veut espacer les libations ou quand on sort du spectacle ou qu'on rentre du réunion tardive. Le Vaudrée I vous sert dans une vaisselle classique, les verres sont quelquefois personnalisés au contenu, l'espace est aéré, confortable (banquettes, tapis), quelques jeux renforcent l'atmosphère bistrotière et il n'est pas interdit de se hisser au comptoir du bar sur de solides tabourets. Plus de cent convives s'installent au rez-de-chaussée, capacité doublée par la salle climatisée de l'étage. Une usine qui a une âme et quasiment une fonction



sociale. De là à dire que le Vaudrée devrait être remboursé par la Sécu, il y a encore de la marge. Mais

tant d'histoires de cœur ou d'affaires s'y sont faites et défaits que les murs qui, c'est bien connu, ont des

oreilles, pourraient en raconter. A quand le livre de souvenirs du Vaudrée?

Le Vaudrée
Rue du Val Benoît, 109
4031 Angleur
Tél. 04/367.10.61
7j sur 7 et 24h/24

On se nourrit fort bien
entre 5€ et 20€.