

COUP

Bonne adresse à la côte

Ne cherchez plus le moulin de Klemskerke, au Coq : il a été démonté il y a un an, pour être restauré avant sa résurrection prochaine. Mais, si le moulin n'est plus, la maison du meunier tient toujours bon. Et elle abrite le bistrot « De Kruidenmolen », la maison de bouche la mieux cachée et la plus courue de la région. Le minuscule sas d'entrée franchi, un voyage dans le temps sympathique attend les convives.

Avec ses meubles en bois blanc, son feu ouvert qui, dès l'automne, diffuse une chaleur agréable, son éclairage tamisé, les vieilles photos de famille et la collection de moulins à poivre et à café, vous voilà plongés dans un décor XIX^e, très Flandre profonde.

Le chef de cette maison de bouche, c'est Stijn Bauwens. Ses classes, il les fit aux côtés de Maurice Cardinael au Sanglier des Ardennes, à Durbuy, avant d'apprendre tout sur la préparation de poissons à l'Ecailler du Palais Royal, à Bruxelles, pour terminer son éducation pendant deux ans chez Geert Van Hecke, chef emblématique du trois étoiles « De Karmeliet », à Bruges. Résultat : une inventivité sans bornes au-delà des classiques absolus que sont les croquettes aux crevettes maison (12 euros), moelle poêlée sur toast au gros sel et romarin (10,50 euros), cabillaud à la fondue de tomates sur un lit de purée de pommes de terre et beurre blanc (19,5 euros). Il est prudent de réserver... et l'on n'accepte pas les cartes de crédit !

EDDY SURBONT

De Kruidenmolen, Dorpstraat 1 à Klemskerke (1^{er} Coq), 059/23.51.78, www.kruidenmolen.be. Fermé les mercredi et jeudi.