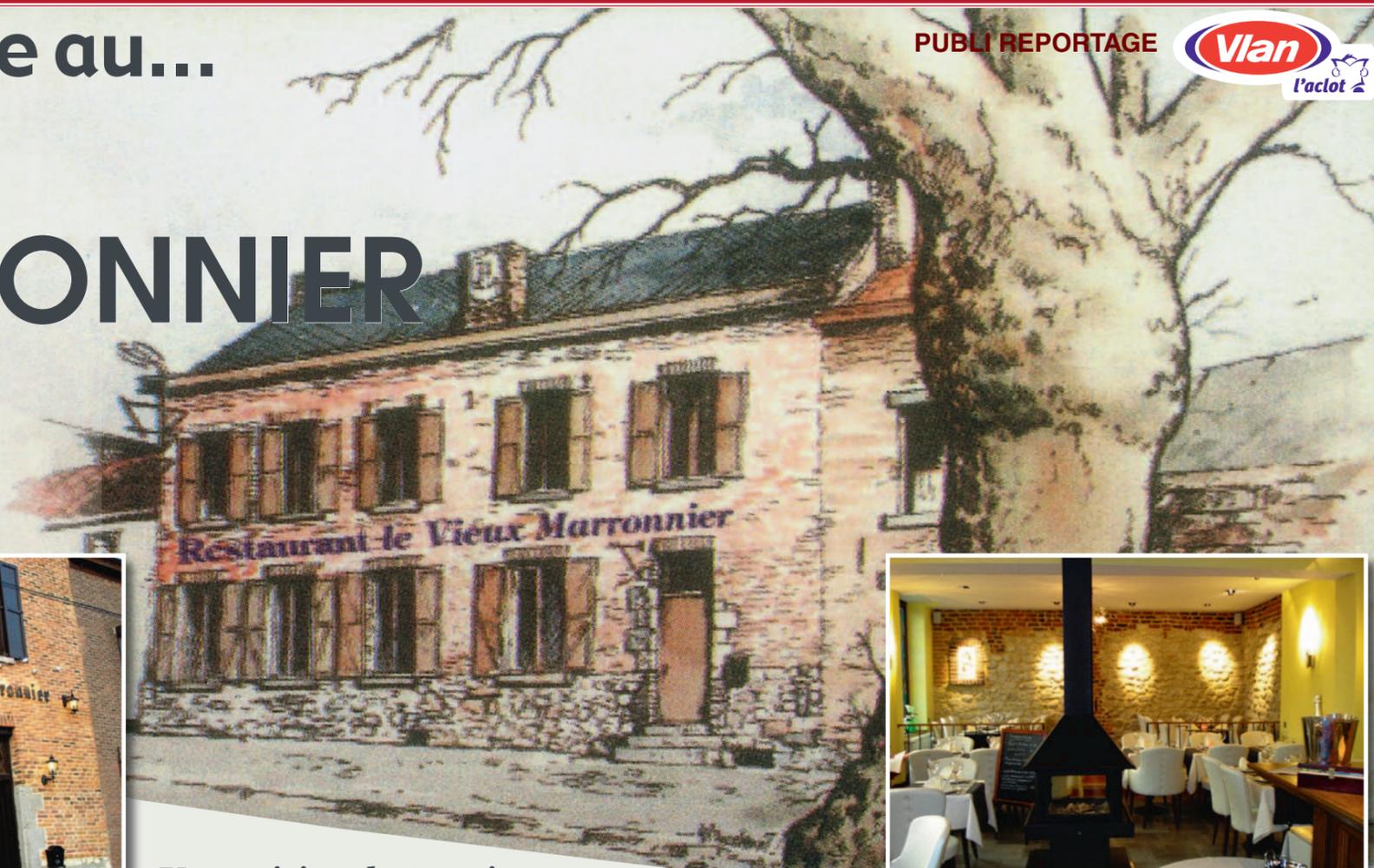


VIEUX MARRONNIER



Une cuisine du terroir dans un cadre historique

Jean-Marie Laurens et Chantal Carter ont redonné vie à un bâtiment ancestral, situé sur la place de Baulers. Après plusieurs mois de travaux, ils en ont fait un petit bijou dédié à la bonne cuisine française et du terroir. Son nom ? « Le Vieux Marronnier »... en hommage à l'arbre tout aussi ancestral qui trône face à l'église du village. En effet, cet arbre près de trois fois séculaire, a été planté le 3 janvier 1680 lors de l'union d'un des enfants de la ferme Cochet.

« Le bâtiment existe depuis 1712, bien avant la naissance de la Belgique. » Jean-Marie Laurens plante ainsi le décor de son nouveau restaurant, « Le Vieux Marronnier », sur la place de Baulers (Nivelles). Avec sa compagne, Chantal Carter, il l'a entièrement restauré. « Avant la guerre, il servait de maison de village où se déroulaient toutes les fêtes et réunions. Abandonné suite à des conflits familiaux, il a ensuite été reconstruit en partie. » C'est en effectuant les travaux de rénovation que le couple a mis à nu les murs en moellons d'origine et mis en valeur deux niches dédiées à la Vierge. Au bout de 11 mois de chantier, ils ont ainsi restitué au bâtiment son âme d'époque, tout en l'aménageant avec confort et une touche subtile de design. L'hiver, un poêle à bois réchauffe l'atmosphère intérieure, tandis qu'un beau jardin et sa terrasse s'ouvrent pour les beaux jours.



Monsieur Laurens responsable du Vieux Marronnier.



Madame Carter avec Monsieur Huart, bourgmestre de Nivelles.

Deux esthètes

Il faut dire que tant Jean-Marie Laurens que Chantal Carter ont le goût de l'esthétique. Le premier, grand amateur d'art – pas seulement culinaire ! – et d'antiquités, descend d'une longue lignée d'artistes peintres, la seconde a travaillé de nombreuses années pour un joaillier contemporain de renommée mondiale. « Le Vieux Marronnier » est la concrétisation de leur rêve. « Je tiens depuis 21 ans la brasserie-restaurant « L' Hydromel » à Anderlecht et j'avais envie de revenir à la cuisine au sens plus strict du terme », explique le patron, qui exerce son métier depuis plus de 35 ans. Diplômé d'une école hôtelière renommée de la côte belge, il a travaillé six ans sur des navires de passagers, avant de se mettre au service de l'Estérel, un restaurant étoilé. Il a également créé un service traiteur – banquets, été chef pour plusieurs adresses et finalement lancé « L'Hydromel ».

Un accueil chaleureux

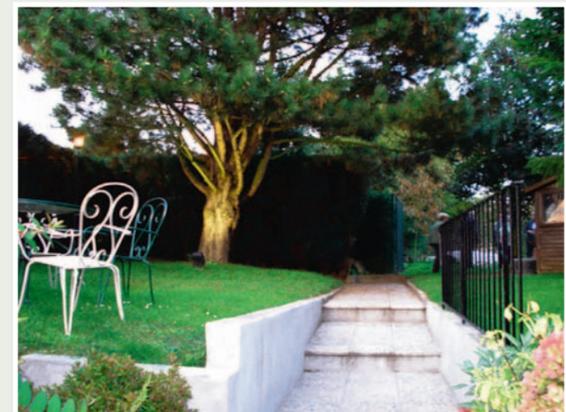
Jean-Marie Laurens se met aux fourneaux du « Vieux Marronnier », aidé par une jeune adjointe, Axelle. En salle, Chantal Carter vous accueille chaleureusement en parfaite hôtesse de maison, tandis que le maître d'hôtel Dany, bien connu du milieu gastronomique bruxellois, dirige la salle avec style et aisance grâce à sa très grande expérience professionnelle.

A table, « Le Vieux Marronnier » propose une carte variée, avec une touche d'originalité propre au chef, qui maîtrise la cuisine fine aussi bien italienne que grecque et française. Cela donne un résultat surprenant, tel que la « Petite Couronne d'Agneau à la menthe », le « Coucou de Malines aux écrevisses », les « Scampis à l'hydromel sur lit de pommes » ou encore la « Côte de Veau piémontaise, sauce safran », qui ravira les papilles les plus sensibles.

Outre la carte, plusieurs menus (à partir de 20 euros) sont proposés le week-end, tandis qu'un lunch à 15 euros varie chaque midi.



Les bourgmestres d'Anderlecht et de Nivelles.



Le Vieux Marronnier
 Place de Baulers 7 - 1400 Baulers
 067/77.12.77
 Fermé le lundi et le mardi