

Pour son 15^{ème} anniversaire, La Sœur du Patron vous offre l'Australie

par Philippe Fiévet

C'est à Auderghem que Carl et Vanessa dos Santos (la Sœur) ont posé leurs bagages en ouvrant, il y a 15 ans, l'un des tout premiers restaurants du genre. La Sœur du Patron est aujourd'hui devenue une référence, fidèle à son sens du goût et de la décontraction, toujours autant attachée à l'idée que le monde est un village. C'est donc le vaste monde qui colore l'imaginaire de l'assiette alors que, depuis le début, les vins australiens Brown Brothers confèrent aux papilles le goût des antipodes. Un menu au prix d'il y a 15 ans, et, surtout, un voyage gastronomique et viticole au pays des kangourous, voilà une façon particulièrement généreuse de célébrer un tel anniversaire. Il ne vous reste plus qu'à lever le coude et croiser les doigts !

C'est en 1995 que la commune d'Auderghem ouvrait les yeux sur un monde différent. A l'époque, le paysage était quasi désert en restaurants et c'est donc en pionnier que Carl dos Santos s'installait dans les anciens bâtiments d'un charbonnier. A l'espace disponible composé d'une succession de salles en briques nues, le globe-trotter y ajoute ce qu'il faut de fer forgé et de lampes à huile pour que l'atmosphère s'instaure d'elle-même, ici recueillie, là fantasmagorique, mais toujours chaleureuse.

Les fruits de la maturité

Pionnier encore côté assiette, Carl dédie une partie de ses fourneaux à une cuisine du monde qui, outre ses carpaccios et ses salades, se délecte de saveurs plus lointaines. Le service métissé et plus volontiers féminin fait partie du voyage alors qu'en cuisine, une équipe internationale se relaie sous la direction de Jean-Claude Eppe. Comme l'explique Bouchra, Directrice depuis une bonne dizaine d'années, la stabilité du personnel constitue la marque de fabrique de la maison. «La fidélité de Jean-Claude et de ses cuisiniers, leur attachement à la maison et le plaisir qu'ils ont à y travailler autorisent une belle constance dans l'assiette. Cette stabilité fait partie des fruits de la maturité de la maison.» Il est vrai qu'en quinze ans, l'évolution est notable. «On

a connu des hauts et, plus rarement des bas, concède Carl dos Santos, mais le succès a toujours été au rendez-vous alors que la commune se peuplait de nouvelles enseignes.» Ce qui a changé ? Si l'esprit des lieux reste rigoureusement identique à lui-même, l'évolution en cuisine est, par contre, sensible. Les Spare Ribs des débuts ont fait place à des propositions plus élaborées et, aujourd'hui, pas moins de sept plats exotiques font constamment partie du voyage parmi une carte qui s'est étoffée et des suggestions qui expriment au mieux le suc des saisons.

Du goût et de la cohérence

Dans la nouvelle carte d'octobre, on parle de St-Jacques poêlées au Champagne, de tatin de chicons et fromage de Brie, mais aussi de mijoté de bacalhau, d'onglet de veau aux écrevisses ou de tartare de bœuf à la mode du Périgord à l'huile de truffe et copeaux de foie gras. Ce qui n'empêche pas aux incontournables de s'accrocher à la carte comme autant de moules à leur rocher. Elles ont pour nom Chicken Massala, Casquinha de Siri (gratin de crabe au lait de coco), Moqueca de Bahia (un plat mijoté à base de langoustines, de cabillaud, tomates, poivrons et lait de coco) ou encore ces fameux Spirelli de bœuf badigeonnés de tartufata et couvrant un écrivain de roquette, tomates confites, pignons de pin et copeaux de Parmesan, le tout généreusement laqué d'une sauce au poivre.

«Il y a du goût, renchérit Carl dos Santos et de la cohérence. Car chacune de ces préparations est préparée par le cuisinier qui en partage l'origine géographique.» Version originale assurée, donc, sans édulcoration, mais avec un sens inné du goût, de l'épice et du mode de cuisson adéquat.

Une belle aventure partagée avec les vins australiens Brown Brothers

Si tous les continents font régulièrement les honneurs de la carte, l'Australie, elle, fait la gloire du cellier, depuis les origines du restaurant. «Cela fait 15 ans que nous partageons avec Brown Brothers une belle aventure, explique le patron qui fut l'un des premiers à Bruxelles à proposer la gamme complète dans son livre de cave. Du coup, l'Australie de Brown Brothers deviendra le point de ralliement de ce 15^{ème} anniversaire avec, à la clef, un voyage inoubliable dans la région de Victoria... Le Quinze est donc manifestement un chiffre avec lequel il faudra compter à la Sœur du Patron puisque son menu du mois sera au prix qu'il coûtait il y a 15 ans, soit ces 795 FB qui font aujourd'hui 19,70 €, une offre valable jusqu'à la fin de l'année... D'ordinaire, ce menu du mois en 3 services et à choix multiple revient à 25 €, mais d'autres menus stimulent l'appétit comme celui du jour, décliné en entrée du jour (5,50 €), plat du jour (8 €) et dessert du jour (2,50 €), soit un total de 16 €, à déguster tout ou en partie. Quant aux groupes dont on sait que les deux salles de l'étage leur sont réservées, plusieurs menus sont conçus à leur intention, respectivement à 29,50, 34,50 et 42 €, confirmant ainsi la vocation à la fois festive et familiale de l'établissement.

Frère et sœur, de Uccle à Auderghem

Enfin, on ne peut évoquer ces 15 années écoulées sans évoquer les dernières évolutions : l'ouverture, depuis trois ans, d'un bar adjacent permettant aux fumeurs de trouver un havre de paix et de plaisir en apéritif ou après le repas ; mais aussi, et surtout, le fait que Vanessa, la vraie Sœur du vrai Patron, a voulu entretemps répondre positivement aux appels uclois en ouvrant sur leur commune, il y a tout juste un an, une Sœur du Patron identique à l'originale, en plus intimiste. Cette belle histoire fraternelle couron-



© Benoît Deprez / Tif

Tableau de famille sur fond de bush australien

C. Terrazzino (Sales & Brand Manager VA.S.CO) a troqué son habit contre la tenue de Cattleman en compagnie de Carl, sa sœur Vanessa (au centre) et des fidèles de la première heure : (de g. à dr.) Jean-Claude Eppe (le grand Manitou des cuisines), Nancy Debaets, la directrice Bouchra Mounkari et Yasmira Oualhadj.

née de succès se voit donc aujourd'hui dédoublée pour le bonheur du plus grand nombre.

Brown Brothers, un nectar australien qui vaut de l'or

Cela fait déjà 15 ans que la Sœur du Patron est l'inaliénable ambassadeur de Brown Brothers dont les 15 vins principaux ont toujours été à la carte. D'ailleurs, à l'occasion de cet anniversaire qui est aussi celui d'un partenariat fidèle, ces 15 crus pourront s'emporter au prix de 15 €, la Sœur du Patron présentant dans la foulée une exclusivité, un vin blanc 100% Pinot Grigio. Il faut remonter 1889 à Milawa, dans l'état de Victoria, au Nord/Est de Melbourne pour retrouver les premiers millésimes Brown Brothers, une maison familiale qui est la mémoire vivante du vignoble australien dirigée par la même famille depuis 5 générations. Aujourd'hui, celle-ci est à la tête de 5 petits vignobles dans l'état de Victoria situés à des altitudes différentes et où chaque cépage profite du sol et du climat idéal : le sol volcanique du Banksdale pour la Syrah et le Cabernet, les Whitlands, un vignoble qui culmine à 800 mètres d'altitude, pour préserver la fraîcheur de leur Chardonnay, Pinot Grigio et Sauvignon, celui d'Heathcote pour le grand cépage espagnol Tempranillo, le Milawa pour le Dolcetto et Zibibbo (Moscato) et le sol tertiaire et chaud du Mystic park pour les Muscats et le Tarrango, un cépage hybride créé par la famille en 1962 à partir de deux cépages portugais que sont le Sultana et le Touriga Nacional vinifié pour être bu frais comme un Sancerre rouge ou un grand Brouilly. Chaque année, Brown Brothers se voit récompensé pour la qualité de ses vins

En exclusivité, le Pinot Grigio



Carl dos Santos dans les généreux vignobles de la région de Victoria dont les vendanges se font traditionnellement en mars puisque nous sommes dans l'hémisphère sud.

CONCOURS

Du verre à l'avion : votre ticket pour le pays des kangourous

Goûtez l'un des 15 vins Brown Brothers à la carte de la Sœur du Patron et, après tirage au sort le 7 décembre 2010, effectué en présence d'un huissier, gagnez un fabuleux voyage de 8 jours pour une personne (possibilité d'extension). Au programme, découverte du vignoble Brown Brothers et de la beauté de l'état de Victoria. Visite des points touristiques ainsi que de la ville de Melbourne et découverte de quelques bonnes tables gastronomiques. Un voyage tout compris dont le départ est fixé au 19 mars 2011, en pleine période des vendanges.

En collaboration avec les Voyages Antipodes, le spécialiste de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, responsable Marc Lambert.

Av. Louise 483
1050 Bruxelles



02 643 32 94 - www.antipodes.travel

LA SŒUR DU PATRON

1700, chaussée de Wavre - 1160 Auderghem - 02/675 00 92
5, avenue J&P Carsoel - 1180 Uccle - 02/374 08 80

Ouvert 6 jours sur 7 sauf samedi midi et dimanche. (Uccle : ouvert très prochainement le dimanche midi à la demande générale)
Les vins Brown Brothers sont distribués par VA.S.CO - 02/583 57 54
terra@vascogroup.com - www.vascogroup.com.

La Sœur du Patron, c'est une enseigne à Auderghem (gauche), mais aussi, depuis un an, à Uccle (ci-contre)