

*Pas de solstice d'automne au Sèpia, mais plutôt un éternel printemps pour ce quatrième anniversaire, avec des salles plus lumineuses, un menu à la carte consacrant l'idée que « C'est vous qui choisissez », et une immersion chaleureuse dans le vignoble piémontais. Voilà en tout cas deux associés qui, manifestement, ont trouvé la bonne formule et se sentent définitivement adoptés par une population stockelloise, plus fidèle et réjouie que jamais.*



Calcedonino Terrazzino (VA.S.CO), Olivier Dassy et Carl dos Santos, un trio de choix pour un anniversaire placé sous le signe de la générosité, celui du Sèpia qui se fête à la lumière des meilleurs vins du Piémont.

## Sèpia Un anniversaire tout en luminosité

**A** ses débuts, le Sèpia effarouchait, par son décor tiré à quatre épingles et la réputation plutôt haut de gamme qui effrayait une certaine clientèle. Aujourd'hui, plus personne ne semble intimidé et l'affluence est générale. Que s'est-il passé ?

**Carl dos Santos :** Dire que l'on a creusé notre nid serait un peu court. Nous avons effectivement recentré l'image du restaurant car certains avaient du mal à pousser la porte. Je crois que le cadre initial donnait à penser qu'il s'agissait d'un lieu élitiste à ne fréquenter qu'aux grandes occasions. Ce malentendu a été dissipé dès que nous en avons pris conscience et aujourd'hui tout le monde est unanime à reconnaître que le Sèpia n'a pas la prétention d'un restaurant étoilé. On peut donc y venir tous les jours et bien manger sans pour autant devoir casser sa tirelire.

**Olivier Dassy :** Nous avons aussi capté davantage de lumière car, à l'origine, le Sèpia était un peu trop sombre. Il y a deux ans, nous avons donc égayé nos salles qui ont été entièrement repeintes dans des tons clairs, essentiellement blanc et taupe, en accord avec le wenge des tables et le cuir brun des fauteuils.

**Quelle est l'évolution du côté de l'assiette ?**

**O.D. :** Cuisine du monde et cuisine brasserie se partagent désormais la carte, le tout ponctué de suggestions festives et de belles initiatives du chef qui peut donner libre court à son imagination. On a des viandes grillées, des pâtes créatives, mais

aussi du gibier dès les premiers jours de l'ouverture de la chasse. La grande nouveauté depuis quelques mois, c'est notre formule menu à la carte qui connaît un franc succès depuis que nous l'avons mise en place. Il s'agit du concept « C'est vous qui choisissez » : entrée et plat à 26€ ; plat et dessert à 22€ ; entrée, plat et dessert à 30€, quoique vous preniez à la carte.

**Pour les 4 ans du Sèpia, vous nous emmenez dans le Piémont. Pour quelle raison ?**

**C.d.S. :** Nous avons énormément travaillé les vins du monde depuis l'ouverture. Au cours de cette démarche, nous avons observé à quel point l'Italie était volontiers snobée par les restaurants non italiens. Or la péninsule dispose de vins de qualité qui ont l'avantage de s'accorder avec tous les types de cuisine. A l'occasion de notre anniversaire, nous avons donc décidé de voyager à travers le vignoble piémontais en quête de vraies découvertes, où le rapport qualité-prix reste plus que jamais le mot d'ordre.

**Quelles découvertes proposez-vous ?**

**Terrazzino :** Carl et Olivier présenteront les joyaux du vignoble de la Tenuta Dei Vallarino (une des propriétés de famille Gancia) qui fait maintenant partie du cercle très fermé des meilleurs producteurs du Piémont et est situé sur les plus belles parcelles d'altitude du Piémont que sont les collines

.....

Plein feu sur la gamme des grands vins de la Tenuta Dei Vallarino : la Ladra Barbera d'Asti superiore, le Rispetto Nebiolo, le Bric Carlot Albarossa, l'Inter-nos Monferato, le Brico di Asinari Barbera Nizza Reserva ainsi que le Dialogo Monferato Reserva. Sans oublier cette spécialité de la maison qu'est le Moscato d'Asti moelleux aussi parfait à l'apéritif que sur du foie gras ou au dessert. La plupart de ces vins sont chaque année récompensés par les plus grands concours et guides internationaux tels que le Gambero rosso, le Parker, le Wine Spectator ou le Mondial du vin.



Une atmosphère trendy qui n'est pas sans rappeler quelques bonnes adresses new-yorkaises.

de Monferato et des Langhe. Les vignes bénéficient d'une exposition optimale et d'un terroir que les plus grands leur envient. Ce terroir convient parfaitement aux cépages Barbera, Nebiolo, Cabernet, Merlot et Moscato. La plupart de ces vins passent 12 mois en fût de chêne français et sont vinifiés par le grand œnologue Piero Cane, actuel Président des wine maker Piémontais. A travers cet élan, il s'agit de faire redécouvrir les grands cépages autochtones du Piémont tels que le Barbera, le Nebiolo et le très rare Albarossa, un cépage hybride créé par le croisement du Barbera et du Nebiolo dont les promoteurs et amis sont Lamberto Gancia (l'œnologue de la famille et actuel président du Comité Vins à l'Europe) et Piero Antinori. Tenuta Dei Vallarino expérimente également avec succès de nouveaux assemblages associant les cépages régionaux avec des cépages du bordelais comme le Cabernet et le Merlot. A l'apéritif, n'hésitez pas à découvrir le Prosecco Gancia Cuvée Gastronomia Brut.

SÈPIA Avenue Orban, 221  
à 1150 Woluwe-St-Pierre. Tél. : 02/770.14.71

Ouverts : le midi du lundi au vendredi de 12h à 14h30 (fermé samedi midi et dimanche midi) ; le soir du lundi au vendredi de 19 à 23 h, 24 h le vendredi et samedi. Fermé dimanche soir.

woluwe@sepiarestaurant.be - [www.sepiarestaurant.be](http://www.sepiarestaurant.be)  
Les vins sont distribués par VA.S.CO - 02/583.57.54  
[terra@vascogroup.com](mailto:terra@vascogroup.com) - [www.vascogroup.com](http://www.vascogroup.com)

Design tempéré et tableaux colorés pour une invitation gourmande sur mesure.

