

La France à la carte au Gaou

Si son nom fleure bon la lavande. Le Gaou explore, à travers une carte variée, toutes les régions de l'Hexagone. Il fête ses 25 ans du 1^{er} au 15 mars.

● Vincent DUBOIS

Impossible de rater cette terrasse qui vous invite à ses tables au bord du boulevard du Roi Albert et qui, dès le retour des beaux jours, est inondée de rayons dorés. Le soleil, ce sympathique restaurant en reflète également la chaleur dans son enseigne : le Gaou. Un nom emprunté au patois provençal et qui signifie «le passage». La maîtresse des lieux, Nicole Mailliet, en a hérité lorsqu'elle a repris l'établissement il y a tout juste 25 ans. «L'ancien patron venait du Sud de la France. J'ai gardé le nom qui évoque cette belle région», nous confie-t-elle. Aux fourneaux et souvent en salle au côté d'Angélique, Nicole a commencé sa formation sur le terrain. Après être passée par une boucherie à la chaussée de Bruxelles et un commerce de fromages aux Bastions, à Tournai, elle a partagé le sort des saisonniers dans un hôtel en Suisse. Le mal du pays l'a ramenée non loin de ses origines templeuvoises, dans la Cité des cinq clochers, où le Gaou n'attendait qu'à être repris. L'aventure - et c'en était une plutôt difficile au

début - se poursuit depuis un quart de siècle. Avec un certain bonheur.

Si, à travers une déco aux tons pastels - qu'elle met un point d'honneur à réaliser elle-même - Nicole conserve à l'établissement des accents du Sud, elle n'hésite pas à visiter les différentes régions de France. Son foie gras - farci de poires ou de pommes - de même que ses magrets de canard évoquent le Périgord, ses grillades - les côtes d'agneau à la jardinière de légumes affichés à 15,5 €, par exemple - fleurent bon la Provence, la quiche se veut lorraine, les rognons prennent des accents dijonnais...

Nicole se taille également une bonne réputation pour la préparation de homards, sortis du vivier installés à l'entrée du restaurant. Demis ou entiers, ils se verront tantôt en belle vue, thermidors, à l'armoricaine ou préparés selon la recette du chef pour un prix allant de 17 à 34 € suivant la préparation et quantité souhaitée.

Côté vins, qu'ils soient rouges,

blancs ou rosés, ils proviennent aussi des quatre coins de l'Hexagone. Celui du patron, ou, en l'occurrence de la patronne, n'est pas de la piquette; Nicole met un point d'honneur à mettre en pichet un côte de Castillon de très belle facture.

«Dans quelque temps, je vais toujours proposer également une sélection de vins étrangers, d'Afrique du sud et d'Australie. Les premiers essais se veulent plutôt concluants», explique-t-elle.

Si la carte change relativement peu, de manière à satisfaire une clientèle composée principalement d'habitues, les menus sont pour leur part renouvelés mensuellement. Question de titiller quelque peu vos papilles, nous vous livrons celui qui s'affiche actuellement à 16 €:

En entrée, vous avez le choix entre la salade de chèvre et petits lardons au miel ou la quiche lorraine. Pour le plat principal, vous pourrez opter pour le coq au vin ou l'entrecôte Angus à la sauce Béarnaise.

Et pour ponctuer le tout : la crème brûlée ou la pointe de Brie sur lit de salade. Bon appétit! ■