

■ LE SÉLYS

Mont Saint-Martin 9-11

☎ +32 4 222 94 94

www.crowneplazaliege.be

info@crowneplazaliege.be



Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menus de 65 € à 125 €. Carte : 85 € environ. Lunch : 45 €.

Depuis le début 2013, Samuel Blanc, chef renommé et étoilé, est venu s'installer aux commandes du Sélys. Une chance, une aubaine, que dire un réel bonheur pour les gastronomes que d'avoir ce talentueux chef à la tête d'un restaurant en Cité ardente. A l'heure où je vous écris, on ne sait pas encore si le célèbre guide rendra son étoile à Samuel Blanc. Une étoile qu'il a avait obtenue lorsqu'il était le chef de l'Hostellerie de Lafarque à Pepinster. Pour ma part, je lui décerne des milliers d'étoiles, en tout cas celles qu'il m'a offerte tant sa cuisine m'a mené haut dans le ciel. Raffinée, recherchée, originale, savoureuse, parfumée, extraordinaire,... un vraie bonheur gustative voire une « orgastronomique » pour reprendre une expression de Mathilda May (pour signifier qu'elle a eu un orgasme gustatif) ! Les menus varient en fonction de la météo et de l'inspiration du chef français. Ce sont les produits qu'il rencontre, les techniques qu'il découvre, sa perpétuelle recherche d'accords qui créent la magie. Samuel Blanc est toujours à l'affut de nouveautés à nous faire partager par le biais de la gastronomie. Au Sélys, **Catherine Jarbinet** est toujours notre sommelière de cœur, toujours en quête de crus et qui nous propose des assortiments parfois déroutants, osés, mais toujours de bon ton. J'ai dégusté une composition autour de la caille est de la betterave, avec notamment une mousse à la truffe exquise, un filet de plie avec un risotto de quinoa et pleurotes ainsi que de la ramonasse façon aigre-douce, un vrai délice. Pour terminer, un dessert composé de trois préparations sur le thème de la figue dont une avec de la glace au vin rouge et des bâtonnets de meringue au yaourt ainsi que des nems de figues, à tomber ! Le tout assorti de vins en parfait accord avec les plats et mes goûts ! Ajoutons à cela un service impeccable, d'une équipe très sympathique et prévenante. Outre les menus, le Sélys propose également un lunch sur le temps de midi.