



Créer le beau avec du bon en une assiette. C'est l'ambition que Nicolas Scheidt a apportée en arrivant dans la capitale belge en 2009. Depuis, le chef alsacien est à la tête de quatre établissements, tous différents et audacieux. D'abord le Café des Spores, un restaurant thématique autour des champignons, ensuite la boulangerie Hopla Geiss, qui propose aussi des spécialités alsaciennes, et plus récemment l'Alimentation, une épicerie-traiteur. Sans oublier la Buvette, un bistrot gastronomique devenu incontournable à Bruxelles. Installé dans une ancienne boucherie Art déco, le restaurant est presque entièrement carrelé et les crochets à viande d'origine sont encore suspendus sur des poutrelles métalliques. Comme les vestiges d'une ancienne vie qui continue à habiter les lieux, malgré les 10 ans du restaurant. En proposant des menus uniques à six ou neuf services, dont un repas végétarien, la bistronomie a trouvé son créneau, et ses adeptes. Des plats simples et inventifs pour des papilles à la recherche de produits frais et surprenants. Comme cette assiette potiron, chou de Milan, moules et menthe, les associations sont inattendues et réussies. ■

la-buvette.be

La bistronomie inspirée

À BRUXELLES, LE CHEF NICOLAS SCHEIDT A IMAGINÉ
UNE CUISINE FRAÎCHE ET CRÉATIVE POUR LA BUVETTE,
UN DE SES QUATRE ÉTABLISSEMENTS Marjolaine Roget

par Pierre-Emmanuel Buss

Vin orange du Haut-Valais

COMPOSÉ DE MUSCAT,
DE JOHANNISBERG ET
DE HEIDA, CE VIN ORIGINAL
EST À DÉCOUVRIR

«Fais de ta vie un rêve et d'un rêve une réalité.» La citation de Saint-Exupéry donne tout de suite le ton sur la page d'accueil du site internet de Romain Cipolla: le jeune Fribourgeois exilé dans le Haut-Valais est animé par la passion du vin. C'est l'amour du divin nectar qui l'a poussé à s'inscrire à l'école de Changins pour devenir œnologue. Son diplôme en poche, ce vigneron sans terre est parti en stage chez Claudy Clavien, à Miège, puis chez Philippe Constantin, à Salquenen. Il a emménagé dans ses propres locaux à Raron, en 2019.

Soutenu par ses amis et sa famille, le trentenaire exploite environ trois hectares répartis sur les vignobles de St. German, Raron et Visperterminen. Des vignes en terrasse dans lesquelles les travaux sont effectués exclusivement à la main, dans le respect de l'environnement. A la cave, l'œnologue recherche la finesse avec l'objectif d'obtenir des crus à forte personnalité. C'est le cas de la cuvée Milo, lancée dans le millésime 2018. Il s'agit d'un vin orange composé de muscat, de johannisberg et de heida (savagnin blanc) élevé douze mois en fût de chêne. Pourquoi orange? La fermentation alcoolique se déroule avant le pressurage, en gardant les peaux du raisin en contact avec le jus – d'où la couleur. Pour faire bref, c'est un vin issu de raisins blancs vinifiés comme un rouge.

Romain Cipolla ayant effectué une macération pelliculaire relativement courte, la robe n'est que légèrement orangée. Le nez est expressif, sur les arômes typiques de raisin frais du muscat, mais plus complexe, avec des notes de poire, de fleurs blanches et d'épices douces. La bouche est sèche, tonique, structurée par des tanins discrets qui lui donnent un profil original, souligné par un mélange d'arômes de fruits frais et confits. Une belle découverte. ■



OÙ L'ACHETER?
Weingut Cipolla,
Unterdorf 11, 3942 Raron.
Prix: 27 francs
weingut-cipolla.ch