



De la terrasse couverte, on aperçoit les oiseaux du jardin et la Meuse, en contrebas. Sur l'assiette, un radis mauve déguisé en souris. © D.R.

La Villa 1900, brasserie-restaurant vraiment pas comme les autres, veut ressusciter l'un des plus beaux coins de Belgique : le petit village mosan de Waulsort

Ce n'est pas un trois étoiles, non. C'est bien mieux que ça. Lancée par dix fondateurs un peu fous, croyant dur comme fer au durable, au don, au local, à toutes ces choses « *qui font du bien* », la coopérative à finalité sociale Projet NOW a deux objectifs : recréer de l'emploi dans la région de Waulsort – où les touristes fortunés descendaient autrefois l'été dans les grands hôtels en bord de Meuse – et démontrer qu'il est possible d'entreprendre, de produire, de consommer, de vivre « *autrement* ».

LE CADRE

Un jour, la Villa 1900 s'est appelée Roc Meuse. Avant ça encore, Serena. Cette beauté mosane date de 1902 et a conservé de sa Belle Epoque de nombreux éléments comme l'escalier monumental en bois, le carrelage de l'entrée, les hauts plafonds, les radiateurs en fonte, le montage en bois...

On y vient aujourd'hui non

plus pour les vacances, mais pour prendre un café, boire une bière (44 bières artisanales wallonnes au choix !), prendre un goûter, dîner, souper, bruncher ou commander un pique-nique. Ce petit vent de liberté souffle évidemment jusqu'à la cuisine, créative et de saison, variable tous les jours en fonction du marché et de l'humeur de l'équipe.

LE PLAT

Outre les recettes qui font la part belle aux légumes de chez nous, outre les tourtes, les soupes, les fromages artisanaux, la truite mosane, l'autruche de Dinant ou les escargots de Warnant, il vous faudra goûter la raviole de Waulsort. « *C'est une amônière – la pâte est faite maison – cuite au four, croustillante au sommet et servie avec une petite sauce au fromage (mais on s'adapte aux allergies !)*, explique Diane Olivier, responsable de gestion. *On la farcit selon l'arrivage du jour : en ce moment, on a plusieurs sortes de choux, des*

bettes, du potimarron, des poireaux, des épinards, le navet convient super bien à la raviole. Ou les fanes de radis que la plupart des gens jettent bêtement à la poubelle. »

En dessert, vous aurez peut-être droit au cake aux pommes de Diane, avec la peau, parce que « *c'est ridicule d'enlever la peau des pommes quand elles sont bios !* ».

Et après ça, à vous la visite du château de Freyr, ouvert toute l'année, ou la célébration du solstice d'hiver, le 19 décembre, en costumes et autour du sapin de Noël décoré de pommes dorées... comestibles.

JULIE HUON

► Villa 1900, ruelle des Jardins, 5540 Waulsort. Cuisine non-stop jusqu'à 21 heures (les mardi, mercredi et dimanche soir sur réservation). Fermé le lundi. Location de vélos électriques, bibliothèque de livres à partager, repair café, magasin d'alimentation locale et/ou bio, soirées jeux, etc. 0470/46.26.99. www.waulsort.be/

Du Sax et du Kroll

Waulsort-Dinant, c'est dix minutes de voiture. Et il se passe toujours quelque chose à Dinant (tous les fans du festival Deep in the woods savent ça). Si l'expo Warhol vient juste de se terminer – 100 œuvres avaient envahi l'ancien couvent de Bethléem, dont les Marilyn et les Campbell's Soup –, il reste le spectacle de ce bon vieux Kroll (10 Dates, 10 Villes), toujours mordant, jamais cynique, à découvrir le mardi 17 novembre au centre culturel. Et le 24, même endroit, pour le 200^e anniversaire de la naissance d'Adolphe Sax, célèbre inventeur dinantais, *The Real Sax Section*, une initiative de Steve Houben et Michel Herr qui rassemblent sur scène cinq excellents saxophonistes de jazz, issus de plusieurs générations, et le trio de la pianiste Nathalie Lories. www.dinant.be/