



QUAND LA PROVENCE SE MET À TABLE EN PAYS DE LIÈGE, ON EST À LA BARTAVELLE !

Un restaurant conçu pour les gourmets et les épicuriens, amoureux du sud et de la Provence... Catherine Cornu, en cuisine, élue « lady chef » en 2005, concocte pour notre plus grand bonheur, des plats raffinés et savoureux qui sentent bon le soleil. En salle, c'est Bernard, son époux, qui vous accueille et vous fait partager sa passion des vins, une occasion de savourer de véritables « nectars » à prix très doux ! A découvrir impérativement, « Le menu Lady Chef » de Catherine ou suivre la balade gastronomique au pays de Mistral sur une belle sélection de carte d'inspiration méditerranéenne. Faire une halte à la Bartavelle, c'est vivre un avant goût des vacances, surtout lorsque le temps le permet et que l'on profite de la terrasse qui s'ouvre sur un merveilleux jardin, agrémenté... d'une piste de pétanque !

Texte Ghislaine Horenbach



Guide restaurant ELLE DECO

En cette belle journée de printemps, nous avons dégusté un Canon d'agneau rôti au thym, spirale de pâtes aux aubergines, agrémenté de la sauce au Pesto de Catherine. L'épilogue s'est porté sur la Trilogie de crèmes brûlées, parfumées de Lavande, de Thym et de Vanille... De belles émotions gourmandes, que l'on doit à la cuisinière, qui

Catherine CORNU,
"Lady Chef" 2005



sélectionne avec amour les meilleurs produits frais, de saison et de délicats produits de bouche.

"*Qu'est-ce que ma femme cuisine bien*", nous confie Bernard dans un élan de tendresse... Tandis qu'il nous vante la justesse de la pâte réalisée à l'ancienne, par l'entreprise de Pastificio

della Mamma, de Patrick Tegas, devenu ponctuellement un partenaire pour ses recettes d'exception.

Pour accompagner les mets, on a fait confiance à la sélection de Bernard, qui aujourd'hui nous a choisi d'emblée, un "Franc de Pied" Rosé 2008, vin du pays des sables du Golfe du Lion.

C'est un des meilleurs vins de Paul Vranken, liégeois d'origine et propriétaire du grand domaine Listel. Cet exquis breuvage nous a accompagné jusqu'au plat principal.



Coup de cœur de la Bartavelle FRANC DE PIED 2008

Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion

Sa couleur rose bonbon aux reflets légèrement tui-
lés se fait remarquer, captive l'attention et
déclenche les passions. Son nez est plein de vie,
plein d'arômes de fruits rouges, de pêches de
vigne, d'abricots, amenant une impression de
velours. Sa bouche est ouverte, avec un charme
délicat amplifié par une rondeur et un gras parfait.
Cet équilibre ressenti donne au vin une véritable
profondeur, une vie, une longueur, une consistance
peu commune.



rue Provinciale 138
à 4042 Liers
Tél. : 04/278 51 55
Fax : 04/278 51 57
info@labartavelle.be
www.labartavelle.be