

BAUDOUR

# Le Faitout d'Émilie

Une cuisine franche et vaillante, pétant le feu de Dieu, dans la grande tradition de la brasserie. Avec ses plats de toujours et ses grillades au feu de bois.

ROBERT NICOLAS



## LE LIEU

Au cœur du village de Baudour, commune de Saint-Ghislain, près de Mons.

## LE NOM

Le Faitout a pris le nom de ce grand frère de la casserole. Un choix judicieux puisque sa carte déroule, en au moins cinq douzaines de propositions, à peu près tout ce qu'on peut cuisiner dans une marmite en inox ou une cocotte en fonte, sans compter la litanie des grillades.

## AUX COMMANDES

Le Faitout est aujourd'hui dirigé par Émilie Fernez, dont le prénom associé à celui de son arrière-grand-mère Eugénie compose l'enseigne du restaurant doublement étoilé de son père Éric. Cette jeune femme chef d'entreprise est partout à la fois, en salle, au passe. Elle a appris la gestion à l'école hôtelière de Namur et a bien retenu la leçon de ses parents : se renouveler sans cesse, chercher constamment à faire plus et mieux, toujours avoir un projet sur le feu comme celui, actuellement à l'étude, de développer la

vente des plats à emporter.

## L'ASSIETTE

Voilà une cuisine qui fonce droit au but avec ses plats canailles, ses recettes de grand-mère et ses viandes grillées au feu de bois. De quoi manger avec plaisir, souvent en communiant avec le passé. À l'apéritif, ni chips ni olives, mais un boudin blanc, et un bien bon, crénom de nom. On peut commencer par une boîte de conserve, pour apprécier les sardines de la conserverie artisanale de Belle-Île-en-Mer. La terrine et son bocal de cornichons sont laissés sur la table et on se sert à discrétion. Autres entrées réconfortantes : l'œuf au maroilles et les croustillons aux gruyère et lardons. Pour suivre : langue de bœuf tranchée dans la longueur et sa sauce tomate au madère, ris de veau béarnaise, andouillette champenoise, onglet à l'échalote, bouchée à la reine, côte de cochon Blackwell, agneau de lait et toutes les belles pièces du boucher passées sur le gril. Les desserts sont ceux qui font retomber en enfance. Pour les petits et les nostalgiques, les glaces et sorbets sont disponibles en

cornet. Ici, on boulangé, on charcute, on turbine, on mature. Au Faitout, on fait tout maison : le pain au levain et cette tarte au sucre qu'on nomme pagnon borain, les frites et les croquettes, les sauces et les pâtés. Ici, on est attentif à la satisfaction du client et on prend toujours la commande sur un carnet, pour transmettre éventuellement une petite modification que ne permettrait pas une tablette tactile informatisée.

## DANS LE DÉCOR

Service souriant et vif dans deux grandes salles qui s'étendent de part et d'autre de la rôtissoire. Terrasse donnant sur la place et bar à crustacés en saison.

LE FAITOUT  
place de la Résistance 7331  
Baudour  
Menu à 36,70 €. Ouvert  
tous les jours, midi et soir.  
065 64 48 57