

## 64 La bonne table de ...

**Patrick Gubbelmans**

Le CEO de Synaps s'est attablé 'Au milieu de nulle part', plus précisément au milieu des champs du Brabant wallon, près de Genappe ...

### Au milieu de nulle part ou le plaisir de s'égarer

**Patrick Gubbelmans** a fondé l'entreprise de formation logicielle Synaps, dont il est toujours le CEO. Un mégacontrat avec la Commission européenne ayant été récemment reconduit, il pouvait s'octroyer le temps d'un petit dîner, sans mauvaise conscience aucune. Petite pause gastronomique au milieu des champs du Brabant wallon.





## L'avis du critique

L'apéritif maison, un mousseux à la crème d'abricot, annonce un voyage culinaire ponctué de quelques suggestions pas piquées des vers ...

### L'assiette

La carte propose des plats typiquement de saison et des incontournables comme les croquettes aux crevettes ou l'américain maison et ses frites fraîches. Mais notre choix s'est porté sur les suggestions du chef, superbes mariages de saveurs et de textures. La trilogie de scampis en parcours de saveurs se déclinaient façon sauce au vin, homardine et à l'ail, tandis que les noix de Saint-Jacques croustillantes faisaient corps avec une crème de cèpes. Côté plats, belle surprise avec ce toumedos de lapin farci aux cèpes, parfaitement secondé d'une sauce aux oignons. Si vous préférez la jouer plus légère, préférez-lui la papillote de saumon et écrevisses rehaussée de son double caviar. La carte des desserts n'est pas en reste puisqu'elle propose aussi bien des classiques que quelques innovations comme ce capuccino de Baileys et sa glace au nougat.

### En conclusion

Une adresse à recommander à ses amis, qui ravira à la fois les amoureux de bons petits plats bien de chez nous et les gastronomes à la recherche de nouveautés.

Philippe Limbourg, rédacteur en chef du guide Gault Millau Belux

**A**vant notre rencontre 'Au milieu de nulle part', Patrick Gubbelmans ne s'était encore jamais attablé dans cet établissement très prisé de Ways, près de Genappe. Et nous qui pensions qu'il s'agissait de son restaurant favori ! En fait, depuis qu'il a découvert les sagesses de la neuropsychologie, Patrick Gubbelmans a décidé de tourner le dos aux habitudes et aux idées reçues. Notre invitation était pour lui l'occasion de découvrir de nouveaux horizons. Le choix de ce restaurant n'était cependant peut-être pas totalement dû au hasard. Patrick Gubbelmans est en effet à deux reprises tombé en panne de voiture,

à deux pas de l'établissement. La serviabilité et l'amabilité du chef l'ont à chaque fois séduit, à un point tel qu'il s'était tou-

## Très convivial et informel, tout en étant classique et de standing

jours promis de venir goûter ses spécialités culinaires. En tant que chef amateur, Patrick Gubbelmans est très critique sur le contenu de son assiette. Ni les brasseries ("toujours le même cadre, le même menu et des plats que je peux faire moi-même"), ni les hauts lieux à la mode ("une approche hautaine qui déçoit souvent") n'ont pu le convaincre. Fort heureusement, 'Au milieu du nulle part' ne correspond à aucune de ces deux descriptions. On y joue toujours à guichets fermés et la cuisine ne suscite que louanges. "Une excellente surprise", c'est en ces termes qu'il décrit l'expérience avec enthousiasme. Très convivial et informel, tout en étant classique et de standing, avec quelques petites touches originales dans son aménagement, le restaurant existe depuis quatre ans. Le propriétaire, Maxence Van Crombrugge, a par ailleurs récemment lancé une table d'hôtes de 20 couverts à Genappe. Une initiative dont le succès semble assuré. Le chef, Gilles Marneffe, qui dirige les deux établissements, sait en effet parfaitement capter les souhaits de ses clients. En plus d'une carte traditionnelle, il propose des plats un peu plus osés. Partant pour une petite aventure gastronomique ? "Pourquoi pas ?", opine Patrick Gubbelmans. C'est en effet la question qu'il se pose à chaque fois qu'une nouvelle opportunité se présente à lui. S'il est vrai qu'il risque parfois d'être un peu déçu, il n'en reste pas moins que la

vie lui a offert bien des cadeaux inattendus. "On dit parfois que je suis froid et distant, mais la réalité est tout autre. J'aime accorder ma confiance à mes collaborateurs et je suis suffisamment patient pour attendre le résultat de leurs idées et propositions." A l'image de son approche de travail avec ses 40 collaborateurs, Patrick Gubbelmans lance au garçon un peu interloqué, "donnez-moi le plat dont vous êtes le plus fier !" Et de nous glisser en souriant, "je suis certain qu'il donnera le meilleur de lui-même". Patrick Gubbelmans est un joyeux convive, un oiseau rare parmi les patrons, un de ceux pour lesquels on ne rechignerait pas à prester une petite heure supplémentaire ... Trois personnes qui avaient quitté Synaps pour d'autres latitudes ont depuis réintégré le navire. N'est-ce pas le plus beau des compliments pour un employeur ? ■

SBR