

Bientôt 20 années de Bistro Léo

La brasserie a ouvert en 1990 à côté du célèbre Wagon

La recette de l'automne



Quand on demande à un touriste ce qu'il connaît de la ville de Bastogne, il arrive régulièrement qu'il réponde le char et ... le restaurant wagon.

Le wagon restaurant Léo, c'est en effet une institution à Bastogne. Tout le monde connaît. Au

LE BISTRO LÉO C'EST UNE BRASSERIE AUX AIRS PARISIENS

fil des années, la famille Bertholet a étoffé son offre. Le wagon a beaucoup évolué et côtoie aujourd'hui l'hôtel Léo, le glacier Léo et bien sûr l'incontournable Bistro Léo. La personnalité de Martial Strépenne, responsable des lieux, est associée au Bistro depuis son inauguration en 1990. Celui qui semble ne jamais quitter ses bretelles ne manque jamais de venir saluer les habitués, les amis de la maison. Le Bistro Léo, c'est une brasserie aux airs parisiens. On



La N'Ice Chouffe, bière brune d'hiver, est servi à la pompe en cette fin d'année.

■ DAVID MARTIN

peut y boire de très nombreuses sortes de bières différentes mais aussi prendre un repas de qualité. La carte est très variée. Il y a d'une part les grands classiques : sandwiches, pâtes, salades, omelettes, quiches... La carte comporte aussi de nombreuses suggestions qui changent régulièrement. Actuellement, on peut déguster la salade folle de saison de chasse en corolle croustillante (lire ci-dessous) mais aussi des tagliatelles fraîches aux macarons de hachis de jeune cerf, la terrine de marcasin maison au zeste d'orange et poivre vert, le cassoulet de cuisse de canard confite ou encore

la fameuse Floriflette gratinée au fromage d'Orval. Pour les amateurs de fromage, c'est également au Bistro Léo la saison de la fondue savoyarde. Deux versions sont proposées : la traditionnelle au vin blanc ou la spéciale à La Chouffe. On l'a compris : que ce soit la Chouffe, l'Orval ou d'autres, les bières sont omniprésentes au Bistro Léo. Elles sont près de cinquante à la carte ! Il y en a toujours l'une ou l'autre qui est mise à l'honneur. Actuellement, la N'Ice Chouffe et la Leffe de Noël sont mises en avant. Le Bistro Léo affiche le label "Ambassadeur Orval" qui garantit que la

trappiste gaumaise y est servie dans les règles de l'art. A la carte, il y a toujours l'Orval jeune et aussi une version un peu plus âgée. En ce moment, on sert de l'Orval qui a été mise en bouteille en août 2008. Avec accompagnement de fromage d'Orval, bien entendu ! Notons encore que le Bistro Léo est également connu pour ses soirées musicales. Il y en a six chaque année. Et l'établissement affiche à chaque fois "complet" ! «

DAVID MARTIN

À NOTER Ouvert du mardi au dimanche dès 7h30.

www.wagon-leo.com 061.21.65.10