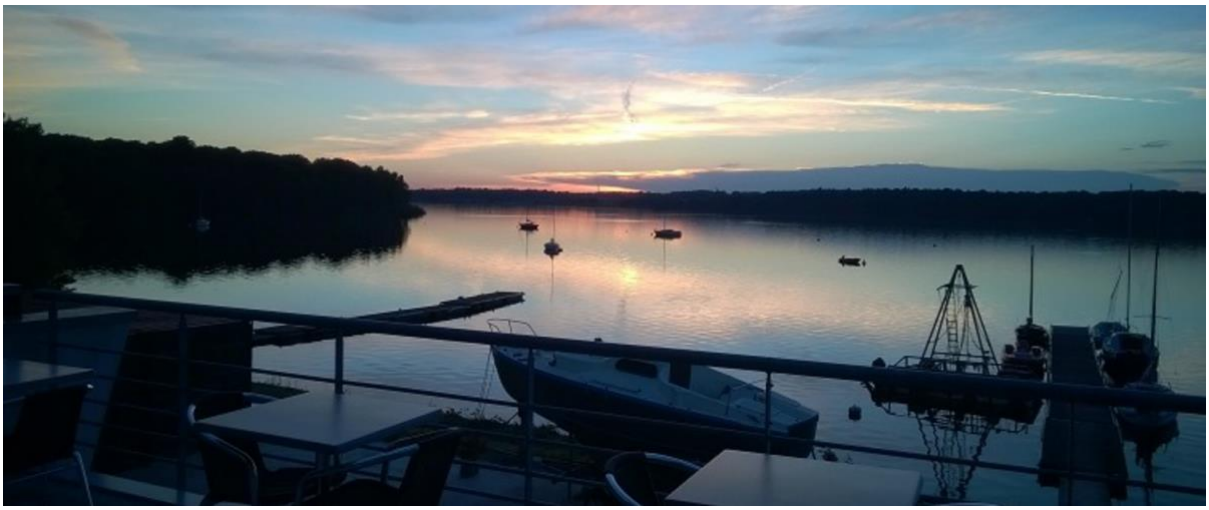


LACS DE L'EAU D'HEURE - LE TRI-MARRANTS

/ Froidchapelle – Hainaut et Cerfontaine – Namur

Par *Christian Sonon*

Le trimaran étant, comme chacun ne le sait peut-être pas, un bateau à trois coques, personne ne s'étonnera du nom choisi par Fabian Santi pour baptiser son restaurant amarré au ponton du club de voile des Lacs de l'Eau d'Heure. Sauf que si ce bateau est en mode plaisance, l'appellation dudit établissement surfe sur celui de l'humour.

« Nous l'avons appelé "Tri-Marrants" parce que nous sommes trois associés et que nous sommes des comiques ! », lance ce Carolo d'origine. Un comique, notre chef-cuisinier ? « Oui. Parce que nous aimons instaurer une joyeuse ambiance dans notre salle. Chez nous, rien n'est guindé. Nous allions le charme de la cuisine de bistro à l'élégance de la gastronomie. Nous avons d'ailleurs un mot pour ce divin mélange : une cuisine bistronomique. »

Et Fabian Santi d'expliquer pourquoi il a quitté les fourneaux de son établissement dans le centre de Cerfontaine pour s'installer, fin 2013, sur la rive sud du Lac de la Plate Taille, à Froidchapelle : « J'étais en fin de bail et la direction des Lacs de l'Eau d'Heure cherchait un point HORECA de qualité qui soit indépendant des attractions et activités sur le site. L'idée était intéressante, car il y a très peu d'établissements de ce secteur dans la région. En outre, nous avons pu bénéficier de l'aide de la Région wallonne et des Lacs de l'Eau d'Heure. »

Après deux saisons pleines, durant lesquelles le Tri-Marrants a d'emblée été porté par la vague du succès, le chef décide, en septembre 2015, de mettre un terme aux cours qu'il donne à l'École hôtelière de Namur afin de se consacrer pleinement à son établissement désormais

ouvert toute l'année. « Les gens de la région nous connaissent bien. Mais les Lacs étant maintenant visités en toutes saisons, nous accueillons beaucoup de touristes durant l'hiver également », se réjouit Fabian. Il faut dire que le restaurant ne manque pas d'attraits. Non seulement la clientèle bénéficie d'une vue panoramique sur le lac et le barrage de la Plate-Taille – vue plus grandiose encore en été grâce à la large terrasse qui donne l'impression de manger sur l'eau –, mais la route s'étant arrêtée à l'entrée du club de voile, le Tri-Marrants baigne dans un calme profond, à peine troublé par le babillage des promeneurs sillonnant le Ravel.

Ambassadeur de la Wallonie

Et puis, il y a la cuisine. Sur la carte, les produits frais rivalisent de charme pour s'arracher les faveur de la clientèle. « Les suggestions viennent directement du marché et nous pouvons compter sur un arrivage journalier de poissons », explique Fabian qui ne résiste pas à l'envie de citer l'un de ses produits phares : le bavarois de Petit Margot associé à un magret de canard séché aux poivres et épices. « C'est une entrée composée de produits du terroir. Le Petit Margot est un camembert bio qui nous est fourni par la ferme du Lumsonry, à Tarcienne, tandis que le magret provient de la ferme de la Sauvenière, à Hemptinne. » Pour ses viandes, le chef ne court pas très loin non plus, puisqu'il se ravitaille en pièces de bœuf à l'élevage de la Petite Suisse à Lompret (Chimay), tandis qu'il va chercher ses charcuteries à la boucherie de Walcourt. « Et nous proposons une bière artisanale créée spécialement pour le lac par deux jeunes de la région : la Dame des Lacs. Elle accompagne régulièrement les plats que nous proposons. »

C'est cet amour pour les produits du terroir qui a valu au Tri-Marrants d'être reconnu comme ambassadeur par « Wallonia.be ». Une reconnaissance qui traduit l'effort constant des trois associés pour promouvoir les produits wallons en Belgique et, via le biais des touristes étrangers, hors de nos frontières.

Renseignements :

Le Tri-Marrants
Rue de Oupia, 4/2
B-6440 Froidchapelle
+32 (0)479 52 01 26
www.letrimarrants.be

Esplanade de l'Europe, 2A bte 2
B-4020 Liège
direction@wawmagazine.be

Guide : Petit Futé 2020

LE TRI-MARRANTS

Surfant sur la vague bistronomique, Fabian Santi revisite sensiblement les produits locaux pour les mettre joliment en scène. Ils côtoient des classiques de la cuisine française, là aussi retravaillés et proposés suivant les saisons. Certains plats sont même terminés à l'ancienne avec découpe, présentation et flambage en salle ! Un tableau de suggestions complète la carte, incluant des plats végétariens. Pour tout dire, on a bien connu le chef dans différentes maisons plus proches de la ville de Charleroi et le retrouver ici est le gage de passer un moment agréable à table. On y trouve aussi une carte de petite restauration, des boissons (bières belges et whiskies) et un tea-room pour les après-midis gourmands. Le Tri-Marrants s'inscrit également dans une démarche écologique et pratique le tri sélectif et le compostage ! La vue panoramique sur le lac est imprenable.

Restaurants en Belgique – le guide des restaurants Deltaweb

Restaurant Le Tri-Marrants

Rue de Oupia 4, 6440 FROIDCHAPELLE (Hainaut)

Restaurant Le Tri-Marrants
Cuisine: Bistronomique
Tél: 0479 52 01 26
Restaurant, Salle de banquets, Beau cadre, **Terrasse**, Bon rapport qualité/prix
Jours de fermeture : lundi, mardi
Fermeture(s) annuelle(s) : 5-20/1
Capacité séminaires: 60 personnes
Capacité banquets: 80 personnes

Budget moyen par personne:
À la carte: (3 services + **vin**): 50-65€
Menu (3 services **hors vin**): 35.00 €
Plats et spécialités :

- Foie gras maison nature & speculoos: 19.00€
- Porcelet basse t°, crème au fromage de la ferme de Queuwys: 23.50€

L'avis de DeltaWeb :
Avec sa belle terrasse et d'une salle élégante, toutes deux avec une magnifique vue panoramique sur le vaste lac de la Plate Taille, ce bon restaurant de cuisine bistronomique propose, servis avec le sourire, des plats savoureux habilement concoctés à partir de produits frais du terroir wallon (par exemple, des ravioles de queue de bœuf au fromage de Chimay avec un bouillon et de la courge ou bien du magret de canard "Sauvenière" laqué au miel du pays des lacs et son jus brun au vinaigre vintage). Tableau de suggestions. Pointons aussi la carte des vins et des whiskies, les cours de cuisine, le service chef à domicile et le service traiteur à emporter, la climatisation, le Wi-Fi et un parking public. Bon rapport qualité-prix

---

Brochure Touristique Province de Namur

Le Tri-Marrants Local cuisine Gourmet cuisine

At the center of " Pays des Lacs", on the banks of the "Plate Taille", Tri-Marrants welcomes you in a modern setting with panoramic lake views.

Hide
Discover a Bistronomique kitchen ... The charm of the bistro cuisine and elegance of fine dining, specializing in regional products, we offer a varied restaurant menu and seasonal, a small restaurant and tearoom card.

Rue de Oupia , 4 /2
6440 Froidchapelle
+32479520126
+3271119005
letrimarrants@gmail.com
http://www.letrimarrants.be
https://www.facebook.com/Le-Tri-Marrants-114545118655898/

LABZ-D

Local. Artisanal. Bio. Zéro-Déchet.

Le Tri-Marrants : une cuisine inspirée par les produits locaux

Fabian Santi propose des plats qui mettent en valeur le terroir régional. Que ce soit à travers les boissons, la viande, le fromage ou encore les fameuses morilles qui lui ont valu un passage à la télévision, la Wallonie est présente sur toutes les tables.

Fier ambassadeur de la marque Wallonia.be, le chef met un point d'honneur à dénicher des produits locaux d'excellence afin de les mettre en avant dans les assiettes. Elles reflètent « *le charme de la cuisine de bistro et l'élégance de la gastronomie* », comme il le dit si bien. Pour ne rien gâcher, elles sont servies sur l'une des 20 plus belles terrasses d'Europe.

Quelques produits « phares » : le safran de Saint-Pierre (produit à Villers-deux-Eglises), le beurre de la ferme Lorge à Thy-le-Château, le jambon d'Ardenne, le coucou de Malines ou encore le canard de la ferme de la Sauvenière à Hemptinne-lez-Florennes. Il travaille également avec la ferme de Queuwys (Froidchapelle), la ferme du Lumsonry à Tarcienne ou encore, du côté de Cerfontaine, le Jardin de la Galinette et la Cinse à Bedot. C'est là qu'il se fournit en fromages, volailles, œufs, légumes et autres produits Bio. Plus étonnant encore : un gin premium Bio en provenance de Maredsous !

Forcément, avec de tels produits, ça ne peut être que bon ! Mais c'est également très beau…

À l'occasion de la fête des mères, le Tri-Marrants proposait un menu à 45€ (+15€ pour le forfait vin) comprenant de jolies et succulentes mises en bouche, une entrée composée d'une mousseline de chou-fleur aérienne et d'un surprenant filet de sole en beignet, un plat centré sur une pièce de bœuf tendre et, pour conclure, un rafraîchissant Pavlova aux fraises.

Une bonne adresse qui devient incontournable dès que le soleil pointe le bout de son nez !

Voici un petit aperçu…

-

- Où ? : Lacs de l'Eau d'Heure - rue de Oupia 4/2 - 6440 Froidchapelle
- Site : www.letrimarrants.be
- Tél. : 0479/52.01.26
- Mail : letrimarrants@gmail.com
- Facebook : Le Tri - Marrants

// Valeurs: Bio, Local

RTBF

Sud Presse

Des morilles cultivées en Wallonie !12/04/2019

La Chine a souvent été considérée comme le paradis de la morille, mais c'est bien en Wallonie que Stéphan Rosoux et son équipe cultivent ce produit de luxe extrêmement recherché par les plus grands chefs.

Cultivée à Mons, dans un lieu tenu secret tant le produit est luxueux (la moyenne est de 100 euros le kilo), la morille est un drôle de champignon extrêmement difficile à cultiver. « *Il faut une terre spéciale, un terroir, comme on dit* », explique Stéphan Rosoux, « *De plus, c'est un champignon dont on avait jamais su isoler les gênes pour les reproduire. Les chinois y sont arrivés et un français a acheté la licence exclusive pour l'Europe, nous avons pris contact avec lui pour pouvoir le faire en Belgique* ».

3 ans plus tard, les premières morilles du producteur sont commercialisées, notamment chez Fabian Santi, chef du restaurant « Le Tri-marrants », un restaurant gastronomique sur les bords des lacs de l'eau d'heure. « *Nous sommes spécialisés dans les produits du terroir* » souligne Fabian Santi qui est aussi ambassadeur de la marque Wallonia.be, « *donc dans les circuits courts et principalement dans tout ce qui est de la région. Avoir ça c'est d'abord exceptionnel en Wallonie* ».

Mais attention, ce champignon haut de gamme ne se prépare pas n'importe comment. « Ça ne sert à rien d'aller dans des préparations trop compliquées avec ce genre de produit. ajoute Fabian Santi. « *Le parfum est tellement subtil que c'est vraiment lui qu'on met à l'honneur. Par contre, la morille ne peut pas se manger crue ! C'est un champignon qui peut être toxique s'il n'est pas cuit !* ». D'autres restaurateurs se sont déjà manifestés pour pouvoir servir ce champignon à leurs tables. « *La demande est même plus importante que l'offre !* » conclut le cultivateur.

Stéphan n'est pas le seul à s'être lancé dans la culture de ce produit peu banal en Europe. Dans certaines régions de France, la morille est cultivée depuis quelques années et la société belge Vallor sprl travaille aussi sur la culture de la morille. Depuis 2018, Vallor fournit déjà plusieurs établissements étoilés du pays, notamment dans le Brabant wallon.

Source : RTBF - Sud Presse

Les Ambassadeurs

Lacs de l'Eau d'Heure

- 50 min
- 25.05.19

Les Ambassadeurs aux lacs de l'Eau d'Heure, le plus long littoral de Belgique ! Avec 66 km de berges, plus que la côte belge, les Lacs de l'Eau d'Heure sont devenus une des destinations qui attirent le plus de touristes en Wallonie. Mais Les Lacs de l'Eau d'Heure, c'est aussi une station touristique, la seule en Belgique, qui propose un choix d'hébergements et de nombreuses activités sur le site. En se posant en hydravion sur le Lac de la Plate Taille, Armelle découvre non seulement des sports nautiques... et ils sont nombreux... mais surtout qu'une semaine de vacances ne lui suffirait pas à tout essayer ! Elle n'a que l'embarras du choix parmi, entre autres, des activités aériennes, un golf au bord de l'eau, de la découverte nature, de l'accrobranche, un Bike-Park étonnant et de magnifiques promenades en vélo. Pour Jean-Philippe Watteyne, c'est aussi le paradis des produits locaux... Sur la terrasse du Tri-Marrant, en compagnie du Chef Fabian Santi, il cuisinera de la ricotta de brebis avec du sandre. Quant à Guy Lemaire, il nous rappelle que tout ceci existe grâce aux barrages. Démonstration dans les entrailles de la Plate Taille, le plus grand barrage de Belgique, pas moins !

Casting et équipe

- *Animateur/trice - présentateur* Armelle Gysen
- *Animateur/trice - présentateur* Jean-Philippe Watteyne
- *Animateur/trice - présentateur* Guy Lemaire

Le Petit Futé

Google | le tri marrants

Livres | Ajouter à ma bibliothèque | Rédiger un commentaire

Résultat **1** sur **1** dans ce livre pour **le tri marrants**

plaisance. Tagliata, entrecôtes, boulettes sauce tomate maison, filet américain, burger, pâtes et salades, le tout à un prix vraiment relax. Les horaires sont aussi intéressants !

LE TRI-MARRANTS
rue de Oupia 4/2
Froidchapelle
✆ +32 479 52 01 26
www.letrimarrants.be
letrimarrants@gmail.com
De septembre à juin : fermé le lundi et le mardi. En juillet et août : fermé le lundi. Horaire ouverture cuisine (pour les commandes) : de 12h à 14h30 et de 18h à 20h30. Bistrot de terroir. Menus de 35 € à 45 €. Carte : 40 € environ.
Surfant sur la vague bistronomique, Fabian Santi revisite sensiblement les produits locaux pour les mettre joliment en scène. Ils côtoient des classiques de la cuisine française, là aussi retravaillés et proposés suivant les saisons. Certains plats sont même terminés à l'ancienne avec découpe, présentation et flambage en salle ! Un tableau de suggestions complète la carte, incluant des plats végétariens. Pour tout dire, on a bien connu le chef dans différentes maisons plus proches de la ville de Charleroi et le retrouver ici est le gage de passer un moment agréable à table. On y trouve aussi une carte de petite restauration, des boissons (bières belges et whiskies) et un tea-room pour les après-midi gourmands. Le Tri-Marrants s'inscrit également dans une démarche écologique et pratique le tri sélectif et le compostage ! La vue panoramique sur le lac est imprenable.

À voir – À faire

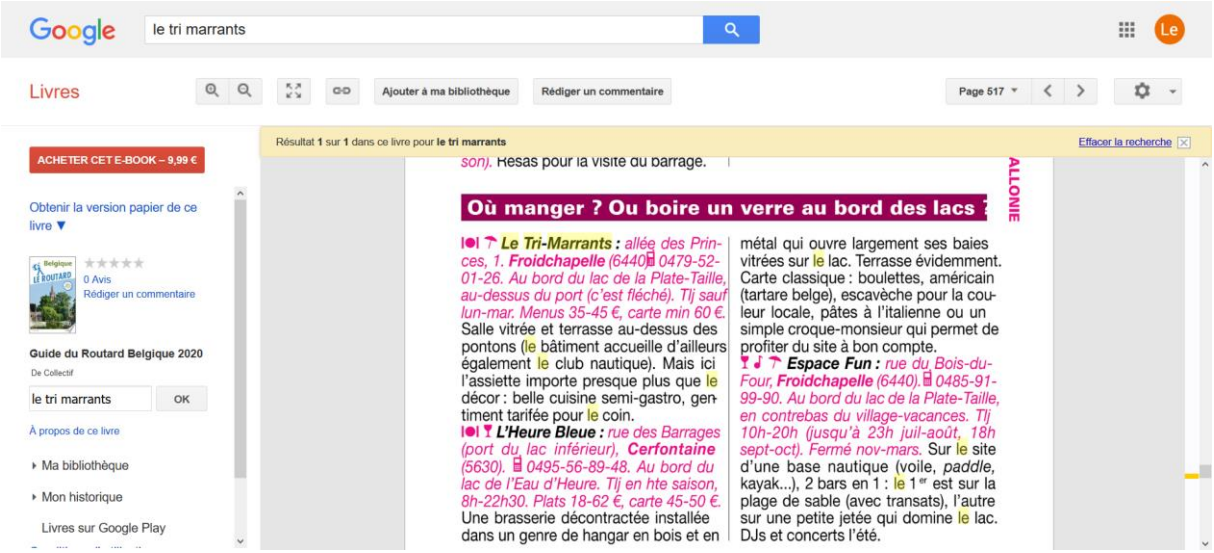
AQUACENTRE – LACS DE L'EAU D'HEURE
rue du Bois du Four 1
Froidchapelle
✆ +32 71 20 81 81
www.lacsdeleaudheure.be
aquacentre@vert-marine.com
Fermé du 17 novembre au 1er décembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours.
Véritable attraction familiale pour amateurs de plaisirs aquatiques, l'Aquacentre joue sur tous les

Le Petit Futé 2019 Wallonie

Le Petit Futé 2020 Charleroi -Métropole

Le Guide du Routard 2020

Le Guide du Routard 2020



Escapade gourmande aux Lacs de l'Eau d'Heure – Le Tri-Marrants

Par
Emmanuelle Hubert
-
12 septembre 2019

Situés à la frontière des provinces du Hainaut et de Namur, les Lacs de l'Eau d'Heure sont une destination verte de plus en plus populaire à 1h30 de Bruxelles et 45 minutes de Charleroi. Si je connais cet endroit depuis que je suis petite, ça faisait très longtemps que je n'y étais plus retournée. Cette année, j'ai rattrapé ça avec deux voyages aux Lacs de l'Eau d'Heure, le premier à l'occasion de la campagne « Wallonie, Terre d'Eau » de Wallonie Belgique Tourisme, et le second pour y découvrir une belle adresse gourmande, le restaurant Le Tri-Marrants – je vous propose donc un petit mélange de ces deux escapades dans cet article !

Le Tri-Marrants, gastronomie aux Lacs de l'Eau d'Heure

Situé sur la commune de Froidchapelle, sur les bords du Lac de l'Eau d'Heure, le restaurant Le Tri-Marrants mérite à lui seul le déplacement, surtout lorsqu'il fait beau. Avec sa terrasse donnant sur la marina, le dépaysement est garanti !

Mais les attraits du restaurant ne se limitent pas à sa localisation stratégique (idéale également si vous avez décidé d'entamer le grand tour des lacs à pied ou en vélo, c'est la pause de midi parfaite !). Dans un endroit si touristique, on ne s'attend parfois pas à trouver une carte si alléchante, et pourtant. On trouve ici une carte gastronomique, mettant en avant un mélange de produits locaux et de beaux produits venus d'ailleurs. En local, le restaurant travaille notamment avec le beurre de la ferme Lorge à Thy le Château, le fromage, la volaille et les œufs de la ferme du Lumsonry à Tarcienne, ou encore le porc Colombus de M. Biron, pour n'en citer que quelques-uns.

Le choix est difficile entre les très belles suggestions du jour sur ardoise (présentées en détails par le serveur) et une carte avec notamment le menu « bistronomique » du moment à 35€ les 3 services avec 1 entrée, ou à 45€ avec 2 entrées – un excellent rapport qualité-prix.

Nous avons finalement opté pour un menu en 4 services d'un côté pour Monsieur et un menu en 3 services à la carte pour moi, histoire de pouvoir goûter à un maximum de choses !

A la carte, en entrée, je me suis laissée tentée par le ris de veau et sa crème à la truffe. Ce sont deux de mes péchés mignons, alors évidemment mis ensemble ça ne pouvait que me plaire ! Le ris de veau était parfaitement cuit et la sauce crémeuse à souhait, relevée par quelques râpures de truffe fraîche, vraiment parfait !

Quant aux deux entrées du menu, il s'agissait tout d'abord d'un beau morceau de fondant de porc Colombus sauce Chimichurri, suivi d'un filet de solette en beignet, crevettes grises et mousseux de laitue.

J'ai continué en plat principal avec l'une des spécialités de la maison, le coquelet « au foin », préparé à table devant nous. La viande était à nouveau très tendre et la sauce excellente également.

Monsieur a quant à lui dégusté le filet de veau, jus à l'origan frais et tian de légumes. Nous avons terminé en dessert avec une glace et le dessert du jour, un excellent Pavlova très bien présenté. Bref, un repas sans faute, que ça soit au niveau du service ou de nos assiettes. N'oubliez pas de réserver le weekend, surtout s'il fait beau, la terrasse est bien évidemment très vite prise d'assaut les beaux jours !

Emission Table & Terroir

T&T canard

J'aime Commenter Partager

TV Lux

19 25 partages

Journal d'une Gastronome by Fanny

Fabian Santi

2019
23 octobre, 12:57 ·

Le Tri - Marrants à Froidchappelle

Quand Fabian Santi m'a contacté pour m'inviter à découvrir son restaurant, j'ai dit oui tout de suite.

J'accepte peu d'invitations mais reste toujours ouverte à une rencontre, une discussion, une découverte si l'établissement me tente et propose une cuisine à laquelle j'adhère. Mon devoir de transparence veut toutefois que je vous l'indique quand c'est le cas.

C'est vendredi passé que nous avons pris la route pour les barrages de l'Eau d'Heure, Chéri et moi.

Le restaurant est situé juste à côté du centre nautique (mais est totalement indépendant) et borde le lac de la Plate Taille. La vue panoramique y est fantastique et est un des gros points forts de l'endroit.

La salle, entièrement vitrée, est décorée simplement, dans les tons vert et gris, avec quelques touches de couleur par ci par là. Merci à Chéri qui a joliment immortalisé l'endroit, allez donc voir les photos ☺

Je suis heureuse d'avoir pu découvrir le Tri-Marrants en basse saison. Pour cette première, c'était idéal. L'été, la terrasse est évidemment prise d'assaut et je n'aurais sans doute pas su autant échanger avec Fabian. Il est seul en cuisine et réalise donc un travail de dingue au quotidien.

Ce fut une vraie belle rencontre. Honnête, chaleureuse, remplie d'échanges et de générosité. Pour la passionnée que je suis, c'est toujours un plaisir de rencontrer un Chef.

Sans parler de Stéphan, au service. Quel bonheur! De la présentation du tableau de suggestions au dessert, il assure un magnifique travail de brasserie, expliquant chaque détail, échangeant constamment des anecdotes.

Ils ont tous les deux une très grande experience dans la restauration et ça permet de très beaux échanges sur le sujet. Fabian fut notamment le Chef propriétaire du restaurant l'Amaryllis, un établissement réputé de Charleroi il y a plusieurs années.

Bon bon, revenons à nos moutons. Et qu'est-ce qu'on y mange au Tri-Marrants alors?

Une cuisine bistronomique où beaux produits, finesse et gourmandise se rejoignent dans chaque assiette. Tout ça s'articule autour d'un tableau de suggestions qui change en fonction des arrivages, d'une petite carte et d'un menu proposé en 3 ou 4 services (à 35 ou 45€).

Un point qui m'a particulièrement plu: cette volonté de servir du bon, du local autant que faire se peut, mais sans s'y perdre. Fabian refuse, par exemple, certaines cuissons de viande si elles risquent de gâcher le produit. C'est écrit directement à la carte et aucune négociation n'est possible. Il veut que chaque produit soit magnifié, cuit comme il le faut et redirigera alors le client vers d'autres propositions.

Vous conserverez également un unique jeu de couverts durant tout votre repas afin de réduire l'impact environnemental. Je trouve ça génial personnellement. C'est aussi par ces petites actions collectives qu'on y contribue. Toutefois, si vous souhaitez en changer, on ne le vous refusera pas.

Je vous laisse découvrir notre repas grâce aux photos, ça vaut mieux qu'un long discours. Toutes les descriptions et impressions s'y trouvent en commentaire.

J'entends déjà les sales langues... L'invitation m'a-t-elle fait perdre mon objectivité? Non, je ne pense pas. C'était excellent, c'était précis, et j'y retournerai. Le cadre, le concept, les assiettes, les partis-pris et la mentalité du Chef correspondent exactement à ce que j'apprécie.

Bref, allez-y et venez me dire ce que vous en avez pensé. Je pense que c'est la meilleure chose à faire ☺ Profitez de cette basse saison pour aller les découvrir. La vue reste géniale, même à l'intérieur.

Merci Fabian de m'avoir fait honneur. Ça fait du bien des moments pareils, sincères et authentiques! À très bientôt

Emission Table & Terroir 2

Voici le lien pour la vidéo des deux recettes

https://www.tvlux.be/…/l-aoescaveche-et-le-boudin-blanc_327…

Table et Terroir est avec Michel Boreux et Fabian Santi.

28 septembre 2019

Envie de proposer un apéro différent ? Voici la recette d'escavèche proposée par Fabian Santi (Le Tri - Marrants)

 Recette d'escavèche de Chimay et le boudin …

Afficher la suite

Mathieu Closset "Blog"

Mathieu Closset a ajouté une photo.

25 septembre · 2019

Une petite visite dans le Hainaut ,et puis ....
Je déjeune où ?
Oui ,oui , j'ai rencontré sur FaceBook un chef sympa à 25 Minutes Fabian Santi du Tri Marrants au barrage de l'Eau d'Heure

Bon il fait pas beau ,mais bon .....

Dans un petit port de plaisance jouxtant le lac
Un resto tout de bois et de verre surplombant une vue à couper le souffle

Joli cadre contemporain coloré et terrasse magnifique surplombant le lac

Ouf ,jusque là ,il ne peut rien t'arriver ☺

Après une carte courte où l'on ne sait pas trop où l'on se trouve ,mais avec un menu à 35 ou 45 € 1 ou 2 entrées assez alléchant ,on vient vous apporter un grand tableau avec quelques beaux produits de saison qui vous met définitivement à l'aise

Je choisi de superbes ravioles de queue de bœuf ,des petits légumes bien croquants dans un bouillon très parfumé et une belle concentration de saveurs

Un duo de sole et saumon d'Ecosse bien rouge à cœur et une magnifique mousseline légèrement citronnée et passes Pierre donnant une petite note iodée subtile

Petite carte de vins bien choisis

C'est très bien ,belle cuisine bistronomique ,avec la volonté du chef pour les suggestions ,d'aller plus loin .....

Idéal en famille ou en tête à tête romantique ☘

GENRE : GASTRONOMIE LACUSTRE

LA PASTORALE HENNUYÈRE

Du côté des lacs de l'Eau d'Heure, on n'est plus tout à fait en Belgique quand le temps y met du sien. Sans parler des lumières de fin de journée qui n'ont pas leur pareil pour nimber le paysage d'un sfumato rose et doré. Autant dire que le cadre est propice aux opportunismes gastronomiques : on y est détendu à ce point qu'une tranche de jambon sur tartine de pain apparaît comme une bénédiction. Sans savoir si l'on avait l'esprit critique suffisamment vaillant, il nous a semblé que ce Tri-Marrants ne cédait pas à la facilité. Le chef, un rien hâbleur, énumère les suggestions en live, entre scampis au lardo di colonnata et entrecôte maturée 28 jours. Le bougre ne se contente pas de mettre l'eau à la bouche, il détaille également ses fournisseurs, dont plusieurs sont des fermes des alentours. On ne peut qu'applaudir, il est courageux de faire monter son prix de revient dans un contexte où beaucoup raboteraient sec. En entrée, les asperges au saumon fumé au bois de hêtre (20 euros) sont intelligemment relevées de gremolata, tandis que le plat, un tendre coquelet cuit au foin (25 euros), accompagné de légumes bruts – radis, carotte... – et d'une croquette à la menthe, résonne comme une symphonie pastorale. MICHEL VERLINDEN

Le Tri-Marrants, 4/2, rue de Oupia, à 6440 Froidchapelle.
Tél. : 047952 0126. www.letrimarrants.be

Évasion

5 terrasses au bord de l'eau pour manger au soleil ce week-end

Le soleil sera de la partie ce week-end. Et si on allait s'installer sur une terrasse au bord d'un lac pour faire le plein de vitamine D et se laisser bercer par le doux clapotis de l'eau ?

Par Tiffany Sales. Photos : DR. | Le 05 août 2018

Le Tri-Marrants à Froidchapelle

Installé sur les rives du lac de La Plate Taille, le plus grand de Belgique, le Tri-Marrants propose une cuisine alliant le charme de la cuisine bistrot et l'élégance de la gastronomie. L'occasion de savourer de délicieuses préparations à base de produits du terroir mais aussi de profiter de la terrasse qui donne littéralement l'impression de manger sur l'eau.

Rue de Oupia, 4/2, B-6440 Froidchapelle. www.letrimarrants.be

Gael

Lifestyle Tourisme Nos terrasses préférées au bord de l'eau

Nos terrasses préférées au bord de l'eau

juin 30, 2015 | Par Gael.be

Le doux clapotis d'un lac ou d'une rivière est le meilleur accompagnement musical pour un verre ou un dîner, en amoureux ou entre amis…

Nos terrasses pférérées, au bord de l'eau, en Wallonie et à Bruxelles.

FROIDCHAPELLE: LE TRI-MARRANTS

Sur les rives de la Plate Taille, le plus vaste plan d'eau des lacs de l'Eau d'Heure, Le Tri-Marrants propose une cuisine alliant le charme de la cuisine de bistrot et l'élégance de la gastronomie. On y vient pour les préparations à base des produits du terroir, mais aussi pour savourer de délicieux cocktails en s'amusant des exploits des adeptes de ski nautique et de planche à voile.

Le Tri-Marrants, 4/2 rue d'Oupia, Froidchapelle.

L'Avenir

EAU D'HEURE

On dirait la mer !

ÉdA

À proximité immédiate du club de voile, à quelques encablures de la tour de la Plate Taille, le Tri-Marrants offre une vue imprenable sur le lac, depuis la terrasse ou depuis le restaurant lui-même.

Le vent qui souffle dans les mâts des bateaux et les cris des mouettes assurent un dépaysement complet au gourmet. Le chef, Fabian Santi, parle avec enthousiasme de son établissement né voici deux ans : « Notre concept, c'est la cuisine bistronomique, c'est-à-dire allier le charme de la cuisine de bistrot à l'élégance de la gastronomie. Dans cette optique notre carte est saisonnière et nous gardons, bien sûr, un tableau de suggestions. » Le restaurant veut aussi s'impliquer dans la cuisine durable, dans le circuit court et dans les produits locaux : « Nous nous impliquons ainsi dans l'économie locale». Raison pour laquelle on trouvera au Tri-Marrants les produits frais venus de toute notre région. « Nous avons également une grande variété de poissons ! C'est l'une de nos spécialités.» Tout comme les rognons et le ris de veau ou le foie gras maison. Le patron qui dispose d'une solide expérience dans l'Horeca, dispense également des cours de cuisine et des dégustations durant l'année.

Le Tri-Marrants – Rest'O Bistr'O, Rue de Oupia, 4/2 à Froidchapelle – www.letrimarrants.be0479 520 126

Wallonia . be

Des morilles cultivées en Wallonie !

-

Des morilles cultivées en Wallonie !12/04/2019

La Chine a souvent été considérée comme le paradis de la morille, mais c'est bien en Wallonie que Stéphan Rosoux et son équipe cultivent ce produit de luxe extrêmement recherché par les plus grands chefs.

Cultivée à Mons, dans un lieu tenu secret tant le produit est luxueux (la moyenne est de 100 euros le kilo), la morille est un drôle de champignon extrêmement difficile à cultiver. « *Il faut une terre spéciale, un terroir, comme on dit* », explique Stéphan Rosoux, « *De plus, c'est un champignon dont on avait jamais su isoler les gênes pour les reproduire. Les chinois y sont arrivés et un français a acheté la licence exclusive pour l'Europe, nous avons pris contact avec lui pour pouvoir le faire en Belgique* ».

3 ans plus tard, les premières morilles du producteur sont commercialisées, notamment chez Fabian Santi, chef du restaurant « Le Tri-marrants », un restaurant gastronomique sur les bords des lacs de l'eau d'heure. « *Nous sommes spécialisés dans les produits du terroir* » souligne Fabian Santi qui est aussi ambassadeur de la marque Wallonia.be, « *donc dans les circuits courts et principalement dans tout ce qui est de la région. Avoir ça c'est d'abord exceptionnel en Wallonie* ».

Mais attention, ce champignon haut de gamme ne se prépare pas n'importe comment. « Ça ne sert à rien d'aller dans des préparations trop compliquées avec ce genre de produit. ajoute Fabian Santi. « *Le parfum est tellement subtil que c'est vraiment lui qu'on met à l'honneur. Par contre, la morille ne peut pas se manger crue ! C'est un champignon qui peut être toxique s'il n'est pas cuit !* ». D'autres restaurateurs se sont déjà manifestés pour pouvoir servir ce champignon à leurs tables. « *La demande est même plus importante que l'offre !* » conclut le cultivateur.

Stéphan n'est pas le seul à s'être lancé dans la culture de ce produit peu banal en Europe. Dans certaines régions de France, la morille est cultivée depuis quelques années et la société belge Vallor sprl travaille aussi sur la culture de la morille. Depuis 2018, Vallor fournit déjà plusieurs établissements étoilés du pays, notamment dans le Brabant wallon.

Source : RTBF - Sud Presse

Dossier de Presse
Le Tri – Marrants
D'Avenir

L'initiative

C'est la rencontre de 2 éleveurs passionnés par la variété des races bovines et d'1 restaurateur amateur des vraies saveurs du terroir wallon. Ces 3 acteurs, de l'étable à la table, ont pour ambition de créer une nouvelle filière de production et commercialisation de viande bovine de qualité différenciée avec des véritables boeufs de races à faible effectif. Ces animaux pâtureront des parcelles abandonnées par l'agriculture conventionnelle et assureront ainsi le retour à la biodiversité originelle riche et variée. En outre, en amont de la filière, des partenariats seront créés avec des mouvements citoyens. En aval, il est prévu d'organiser des visites pour intéresser les plus jeunes voire d'autres éleveurs à cet avenir durable.

Les partenaires

• A l'étable , 2 éleveurs
Hugues DERZELLE de l'Elevage de la Petite Suisse à Lompret
Claude DEAUX à Vaulx lez Chimay
• A la table, 1 restaurateur

Fabian SANTI, du restaurant « Le Tri-Marrants » à Boussu-lez- Walcourt

Notre stratégie pour la concrétiser

C'est une dynamique **collaborative** que nous voulons créer:

 Assurer un financement partiel du projet à travers des mouvements citoyens. Les citoyens partenaires se verront récompenser par des remises ponctuelles sur certains produits alimentaires wallons.

 Mener à bien différents travaux liés à la restauration environnementale via des partenariats établis avec des écoles pour la mise à disposition de jeunes stagiaires

Nous recherchons

• Créer des partenariats « d'aval » avec des mouvements

citoyens qui sont également préoccupés par le développement durable, le « manger local », etc.
• Relayer le projet, les actions réalisées et le financement collaboratif proposé à tous les sympathisants de ces mouvements citoyens

Contribution à la durabilité du système agroalimentaire wallon

L'initiative intègre les 3 dimensions du développement durable: économique, sociale et environnemental:

 Économique : production et commercialisation d'une viande de qualité différencié, synergie avec d'autres producteurs agroalimentaires wallons

 Social : « consommateurs - investisseurs », intégration des plus jeunes, réseaux, échanges

 Environnemental : biodiversité en 3D « vaches à faible effectif, faune et flores originelles restaurées »

Le Cuberdon

18 chefs étoilés – 50 recettes salées et sucrées

Olivier Carpentiers

Racine

Fabian Santi, Tri-marrants 3 recettes

Le cuberdon 18 chefs étoilés - 50 recettes salées et sucrées

Olivier Carpentiers

- Le vrai bonbon traditionnel belge !

Cet étonnant petit cône de sucre coloré contenant un épais sirop de fruit est fabriqué de façon artisanale par une poignée d'artisans et de maîtres confiseurs. Le cuberdon ne contient que des ingrédients naturels sélectionnés avec le plus grand soin parmi des fruits, des fleurs ou encore des épices venues des quatre coins du globe. Avec sa texture particulière, ce bonbon, à l'origine disponible uniquement dans l'arôme framboise, est un doux plaisir datant du XIXe siècle. Et comme bon nombre de produits extraordinaires, nul n'en connaît réellement l'origine. Quoiqu'il en soit, la recette gardée secrète depuis sa création n'est jamais sortie du Plat Pays pour des raisons de fragilité et de difficulté de conception. En effet, pas moins de six étapes et sept jours sont nécessaires à la confection du Cuberdon.

GASTRONOMIE & TOERISME

Rendez-vous avec le Nord
Gastronomie & Toerisme verschijnt vijf maal per jaar en is een realisatie van de vzw Horizon, Astridlaan 90 b1, 8620 Nieuwpoort en vzw Reizen & Smullen, Bassevillestraat 101, 8434 Westende, met als doel de horeca, het toerisme, vrije tijd, lifestyle en interieur in al hun vormen te promoten. De redactie bestaat uitsluitend uit vrijwilligers. Al deze reportages zijn wekelijks te beluisteren op de FM 106,1 Radio Beach, elke vrijdagvoormiddag even na 10

TAFELEN MET ZEILZICHT

Er is voor iedereen wel een verfrissing en eetgelegenheid te vinden: gastronomisch tafelen of een eenvoudige snack: er is voor iedereen wat wils: het streekbier La Dame des Lacs in het Crocodil Café is een goede start.

Bij een van de grootste zeilclubs van het land bij Lac de la Plate Taille, ligt Restaurant-Bistro Le Tri-Marrants, waar Chef Fabian Santi overheerlijke gerechten tovert volgens het Terre et Mer principe. De eigenaars Fabian Santi, Fabrice Santi en Hans Rary zorgen voor een aangename sfeer en een top service die gastronomen laat watertanden.

Het is duidelijk, een weekend volstaat niet op alles te ontdekken wat Les Lacs de l'Eau d'Heure te bieden heeft. Deze trekpleister zorgt voor een dynamiek in de streek die je laat verlangen het volgend weekend terug te komen. Een aanrader.

Destinations

À Froidchapelle

Restaurant Le Tri-Marrants

Qui peut le mieux parler du restaurant Le Tri-Marrants à Froidchapelle si ce n'est son cuisinier, Fabian Santi ?

Horeca Journal

HORECA BISTROT DE TERROIR®

Voyez du pays avec nos Bistrot de Terroir® !

Le Tri-Marrants, le charme et l'élégance, sans chichis

« Je ne voulais pas un métier fixe, typé ou ordinaire. Je voulais des aléas, quelque chose de créatif, d'artistique et surtout, un métier de service ! »

Valonia, aventura natural

¿Dónde comer?

• **Le Tri-Marrants** (Froidchapelle): Restaurante de cocina local con terraza sobre el Lago Platte Taille. Cenar aquí es una experiencia única, dado que tendremos unas vistas inmejorables del atardecer.

2018
CERTIFICATE of EXCELLENCE
tripadvisor®

2019
ATTESTATION d'EXCELLENCE
tripadvisor®

Dossier de Presse
Le Tri - Marrants

Fabian Santi