

# Une bonne affaire de famille

ire Champlon  
La Roche, à hauteur  
comont, le petit  
lage de Ronchamps.  
s « Senteurs de lys »  
accueillent la clientèle  
puis cinq ans.

A FAMILLE de Patrick Thomas et de Brigitte Philippart a choisi de quitter la ville de La Roche pour s'installer en rase campagne, à Ronchamps, un hameau situé entre Champlon et La Roche. Plein cadre champêtre.

Patrick Thomas (46 ans) est chef de Nadrin (Houffalize), sa épouse est une Bastonarde qui a étudié la coiffure à Ron. C'est là qu'elle a connu son futur époux, étudiant à l'hôtellerie dirigée par leurquin et animée par Robert Nicolas, M<sup>me</sup> Jacky ack, Pirotte-Paquis, et les autres. Patrick fait partie de la promotion 76.

Il fut immédiatement engagé chez Léo, à Bastogne, où il travailla pendant cinq ans. Ensuite, il fut occupé à son compte à la Sapinière, rue de Bastogne, à La Roche, où il resta pendant vingt ans. C'est qu'il s'est fait connaître.

## Dans les fleurs

On décida un jour, en famille, qu'il était temps de changer d'air et de préférer les grands espaces. C'est à Ronchamps, à proximité de la route Champlon-La Roche sur un terrain couvert de fleurs,



Patrick et Hervé Thomas, dans leur lumineuse salle de restaurant des « Senteurs de lys », à Ronchamps.

AL 286748

Le chantier de construction fut mené tambour battant en six mois de temps. Le restaurant des *Senteurs de lys*, selon une formule choyée par la patronne, était né. Aujourd'hui, il se complète avec un tea-room qui fait l'affluence dansante,

## Salade de scampis poêlés

Voici une recette chère à Patrick Thomas des *Senteurs de lys*, à Ronchamps (La Roche). Cette recette pour quatre personnes porte sur une salade de scampis poêlés au beurre d'orange, cacaoté.

**Ingédients :** 20 scampis d'eau de mer 16/20, 4 oranges à jus, 50 g de beurre, un assortiment de salades de saison, environ 10 g de cacao pur à 100 % et 5 cl d'huile d'olive extra vierge.

**Préparation :** presser deux oranges et enlever les quartiers des deux autres, dresser sur assiette les différentes salades. À part, faire réduire le jus d'orange, le cacao et assaisonner. Poêler les scampis à l'huile d'olive, assaisonner. Monter la sauce au beurre. Déposer la chair des deux oranges, sur chaque assiette. Dresser les scampis sur la salade et saucer dessus. Saupoudrer légèrement de cacao à l'aide d'un petit tamis.

☎ 084/41 28 63.

tous les dimanches après-midi.

Décor aéré, fonctionnel, espacé, jolie fresque murale signée par l'artiste rachecourtoise Josée Rochus-Kraus, une amie de la famille ; tentures et plantes vertes du plus bel effet. Vaisselle résolument moderne, en provenance de La Roche.

La présentation générale se veut impeccable, comme l'accueil des clients.

## Tel père, tel fils

Le restaurant a été ouvert en avril 98. Depuis lors, les affaires tournent. Patrick Thomas est secondé par son fils Hervé (22 ans) et, selon les circonstances et le besoin, lors des week-ends notamment, par l'autre fils, Julien (20 ans), et la fille Julia (17), encore aux études.

Les Thomas ont des références. Patrick s'est spécialisé dans les produits du terroir. Il a été présélectionné pour le *Bocuse d'or* en 90, il est médaillé d'argent au concours *Au bon beurre* en 91, il a participé au concours européen des *Sauveurs régionales*, à Poitiers en 85 ; il est médaillé d'argent au concours des cailles, en 2001 à La Roche, etc. Hervé est sur les traces paternelles : médaille d'or du Meilleur apprenti restaurateur en Wallonie en 2000, idem pour le concours *Chocolat et Grand Marnier* d'Ardenne-Eifel en 2000 et 2001 à Revin, etc.

Les *Senteurs de lys* peuvent accueillir soixante personnes à l'aise et près de 180 dans les banquets. La clientèle de passage est composée de randonneurs, les promeneurs pédestres des GR, mais également les

cavaliers, les cyclos et motocyclistes. Parmi les gens qui ont profité des services des *Senteurs de lys*, le footballeur anderlechtois Paul Van Himst, ancien entraîneur fédéral, qui faisait partie d'un mariage célébré dans la région de La Roche. Il a apprécié la qualité du nouveau restaurant campagnard.

Les spécialités du terroir sont fournies par les producteurs de canards de Floumont (Ortho), les escargots de Bertogne, les jambons Bosquet à La Roche, les poissons de la Starfisch à Bruges, les volailles de la maison Bouillon, à Liège, etc.

## Suggestions

Quelques bonnes suggestions proposées à prix étudié : le duo de rouget scampis au beurre blanc (10,50 €), les petits gris de Bertogne à la bourguignonne (8,50), la terrine de canard de Houmont (8,50), le filet de pintadeau et foie gras de canard, sauce au porto (16,50), la blanquette de lotte aux chicons et au jambon (17,50). On en passe.

Le menu des suggestions est affiché à 28 €, le menu *Ponts gourmands* est à 20 €, le menu *Senteurs de lys* à 27 € et le menu dégustation est à 33 €.

Le rapport qualité-prix est particulièrement intéressant.

Par beau temps, on profite d'une terrasse ensoleillée qui attire la clientèle et favorise la causette. Avec un œil sur la grande forêt de Champlon et le nez au milieu des fleurs...

Jean-Pierre MONICORVAL