



...et jours fériés - de plus en plus de monde sur réservation ou s'il y a encore du monde...

**RADIATEURS CIRCULAIRES**

Plat du jour, à base de produits naturels locaux 12,00 à 18,00 €

Walsort, la haute Meuse, là où elle est encore à dimension humaine, là où elle a taillé le calcaire pour se frayer un chemin.

Walsort, petite bourgade endormie où résonnent encore les échos d'une époque rutilante pas si lointaine de nous qui s'est achevée dans les rêves des années septante.

Waulsort où les fantômes de quelques hôtels achèvent de mourir dans leurs reflets sur l'eau lente. Les Coucous, habitants originaires de la localité, nés au pire sur la table de la cuisine, sont à peine deux cents et les patois du nord du royaume sont plus souvent entendus que le local aujourd'hui. Telle est la vie d'une localité qui renaît peu à peu à la vie. C'est là dans ce village pittoresque mosan que je me suis attablé il y a quelques jours dans un lieu plutôt improbable pour un coup de foudre.

Le décor, une belle villa année trente, une terrasse couverte, une cuisine cave transformée en épicerie, quelques marches pour accéder au hall d'entrée. Sur la droite, un salon de musique où un piano à queue mange l'espace, Adelin, compositeur et interprète laisse parfois ses doigts courir sur le clavier histoire d'égrener quelques notes cristallines. A gauche, une salle avec quelques tables sombrement habillées. La déco est refaite depuis quelques temps mais tout est dans son jus. A l'étage il y a un petit musée que je n'ai pas eu l'occasion de visiter, mais qui retrace les belles heures festives du temps où le village était un petit Deauville à la belge.

Olivier, le maître d'hôtel, dans un habit années trente, reçoit, l'œil malicieux, jamais à court d'une anecdote ou d'une information à propos de son village. La carte est simple, régie par quelques principes élémentaires : des produits de saison, vraiment de saison pas juste pour faire joli, locaux, bio autant que possible, le tout mis en œuvre par Diane avec une jolie maîtrise. Au rayon boissons, on compte une quarantaine de bières artisanales et plus ou moins locales. Les vins du Domaine Bon Baron à Lustin sont présents mais ils ne sont pas seuls au monde, accompagnés de cidre et quelques préparations à la fleur de sureau ou au coing. Le menu trois services à 28€ est un petit bijou de simplicité, de sincérité et bonté. Certes ce genre d'endroit ne sera jamais classé dans les guides qu'ils soient jaune ou rouge, il faut dire qu'il y a des nappes, c'est devenu rédhibitoires pour ces gens, mais on s'en tape parce que le bonheur est là.

Comble de bonheur, le lieu multimodal est une coopérative sociale d'insertion. Les gens qui sont derrière ne sont pas à la mode, ils sont simplement bons et gentils. Rien que ça justifie le voyage. Il est même possible de loger sur place en cas de soirée bibitive un rien au-delà des limites de l'irraisonnable. Foncez et prenez le temps de découvrir cet endroit un rien hors des chemins habituels.

---

**Villa 1900**

