



Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans ont donné une compagnie gourmande à leurs vins.



Catherine Soetens a concocté les bonnes saveurs du panier.

# Accompagné, le vin part en pique-nique

ANHÉE Bioul

Le site du château de Bioul se réconcilie petit à petit avec la légèreté et l'insouciance. Dernière innovation : un pique-nique bistronomique rafraîchi de ses bons vins.

Comme nombre d'acteurs touristiques, le domaine viticole réinvente les modes d'accueil de ses visiteurs. Après les pluies diluviennes des dernières semaines, l'été s'est réinstallé dans son grand parc arboré et, soleil ou pas, il y montre une photographie parfaite d'un bonheur intemporel. Dans le cadre, des promeneurs devisent sous les frondaisons centenaires de hêtres et même d'un noyer d'Amérique âgé de 270 ans ; ils s'amusent de leurs reflets dans l'eau dormante d'un étang de 1 hectare ; sont retenus par un parfum de la rose-raie ; éventent une histoire chevaleresque dans la galerie italienne, ou musardent du côté des vignes, d'où sont tirés de vifs vins du Nord, floraux, minéraux et fruités.

L'image est déjà très enivrante comme cela mais il manquait jusqu'ici une Madeleine de Proust à l'instantané, un zeste de sensualité. Dans ce plein air majestueux, un de nos cinq sens y était en

souffrance : le goût. Alors, les vigneron, Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans, ont accommodé la nature opulente et immobile du parc au tableau mouvant d'un pique-nique. Ils ont embarqué leurs vins et un éventail de six préparations dans le même panier. Cet été, les promeneurs n'ayant d'yeux que pour le patrimoine peuvent donc y croiser des dîneurs, les uns posés, les autres itinérants, mais tous en quête d'une émotion rare, digne d'un beau château féodal.

À la lisière du vignoble ou sous les arbres géants, les visiteurs dégustent ces quelques gourmandises du terroir, dressées dans des bocaux de verre et accordées fort plaisamment à un vin du château, pour sublimer l'instant. Un verre de Terre-Charlot ou de Batte de la Reine, deux blancs, ou un Cortil Braco, un rouge.

L'idée d'un pique-nique est née du déconfinement et d'un concept original, tel un fil rouge, nommé *Made in Bioul*.

« À Pâques, raconte Vanessa Vaxelaire, propriétaire de ce château familial où elle a grandi, on a vu dans le parc des gens heureux. Ils retrouvaient autour du pain et du vin le plaisir de la liberté, très espacés des uns des autres. » Le printemps glacial, qui a fait passer des nuits blanches aux vigneron, obligés d'allumer des feux pour gagner des degrés, n'a pas découragé les candidats à vivre cette expérience décalée à la marge de son créneau météo idéal. En période de Covid, on ne rechigne pas à rogner sur le confort. Dou-doues, bonnets et braseros ont vite fait oublier l'atmosphère frisquette.

« Comme la formule a bien démarré, on a eu envie d'évoluer et de proposer un panier plus haut de gamme », poursuit Vanessa Vaxelaire, toujours la première à développer et à mettre au banc d'essai de nouveaux concepts œnotouristiques, son cœur de métier.

Ces délices bistro-œno-miques ont été concoctés par une sémillante épicurienne, Catherine Soetens. Un temps, cette trentenaire aux fines papilles, artificière gastronomique, conseilla les clients de l'hôtel-restaurant Le Castel, à

Fosses, quant au choix du vin. De sommelière, la voilà transférée au fourneau du château de Bioul pour une mission précise : y mettre en musique des saveurs goûteuses avec les notes des blancs et des rouges *made in Bioul*, du vignoble à la mise en bouteille.

## Jacques dans le vignoble

« L'accord mets-vins va tout aussi bien à un pique-nique dans le parc déclinant une variété de saveurs », pose-t-elle. Le restaurant, avec service à table, n'aura eu qu'un temps. « On a voulu se recentrer sur l'œnotourisme dans une formule plus légère, et ainsi retrouver notre ADN », précise la passionnée maîtresse de ces lieux grandioses. Vanessa Vaxelaire nous emmène dans ce parc enchanteur, prenant par son romantisme, même quand la pluie y cascade de feuille en feuille et que son crépitemment couvre le concert des oiseaux. À ce divertissement de bouche indémodable, très Belle Époque, les vigneron ont greffé des sons, autres que ceux des murmures naturels, du grand vent et de tout ce qui y vole et bruisse. Le week-end, Serge, l'accordéoniste,

## Une palette de saveurs pastel

Le panier bistro-œno-mique décline une variété de goûts éclatée en six bouchées. À ce menu de plein air, on trouve un gaspacho de légumes du Sud au curry, rillettes de truite saumonée et tuile croquante, pastel de légumes, sticks de poulet grillé au sésame et sauce à l'estragon, foie gras/rhubarbe et acidulé pomme/pamplemousse. Enfin, tomate burrata en religieuse et tartelette au chèvre et courgettes. [www.chateaubioul.be](http://www.chateaubioul.be)

est invité à chauffer ces moments œno-touristiques inédits. Le répertoire, largement survolant, passe des airs joyeux de guinguette à la musique légendaire des chansons de Brassens et de Brel, celui qui chanta son ultime volonté : qu'à son dernier repas, on boive, en plus du vin de messe, ce vin si joli qu'on buvait en Arbois.

PIERRE WIAME