



... et le couvert

LE RELAIS DES TEMPLIERS

Imprégnez-vous de l'âme de Charleroi et de son folklore.
Savourez des plats faits maison. Goûtez aux produits régionaux.
Dégustez une bonne bière de chez nous...
Les Templiers de Charleroi, un « Bistrot de Terroir »
animé comme on les aime ! Découverte.

TEXTE Lena Goessens — PHOTOGRAPHIES Fred Guerdin



ont le sens de la convivialité et une humeur très locale et bien trempée. « *Nous nous sommes rencontrés à Charleroi parce que nous fréquentions les mêmes établissements. Mais on n'est pas encore amants !* », se plaît à raconter Philippe, cet ancien basketteur qui regarde avec nostalgie les trophées remportés par les vétérans et qui prennent la poussière sur une étagère.

Pour marquer de son empreinte l'Exposition universelle, la Brasserie Diekirch a implanté au cœur de la Ville-Haute de Charleroi, en face de l'hôtel de ville, un monument resté fidèle à lui-même depuis plus de cinquante ans. Avec ses boiseries d'origine, ses lustres d'époque, ses tables et chaises rustiques, ses affiches touristiques anciennes, le relais Les Templiers est une authentique taverne au style médiéval où il fait bon vivre et se retrouver.

Rendez-vous branché, ce bistrot est un espace de rencontres, un lieu d'échanges où habitués et touristes croisent leur chemin le temps d'une dégustation artisanale. « *Médecins, artistes, journalistes et peintres se retrouvent régulièrement au comptoir ! Nous avons même un local qui accueille les Gilles Récalcitrants depuis 1977* », insiste Giuseppe Ferrito, ou plutôt Joseph. Lui, toujours vêtu de son tablier de barman, ça fait vingt-cinq ans qu'il foule le sol de cette brasserie devenue sienne il y a près de douze ans. Depuis, il s'est associé à Philippe Stiennon. Les deux patrons font le service côte à côte. Du haut de leurs cinquante ans, fiers d'être carolos, ils

Une taverne labellisée

Cet endroit typique où règnent une ambiance chaleureuse et l'esprit régional, s'est vu récemment labellisé « Bistrot de Terroir ». Instaurée en 2010 par le ministre du Tourisme en fonction, cette labellisation a pour initiative de redorer le blason de l'Horeca et de faire participer les brasseries au développement touristique et socio-économique de la Wallonie. « *C'est une belle récompense pour nous, mais nous n'avons rien fait de plus pour l'obtenir. Nous travaillons toujours de la même façon* », explique Joseph. En tant qu'ambassadeur de la ville de Charleroi, la brasserie Les Templiers a le devoir, entre autres, de proposer au moins trois plats de terroir, de mettre à la disposition des étrangers des informations touristiques sur la région et d'être affiliée à l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA.

Une ardoise traditionnelle

Ces conditions élémentaires, la brasserie Les Templiers les respecte depuis longtemps. L'ardoise suggère toujours les spécialités et les plats du jour faits maison. « *Nous éplu-*





Notre Invito,
Virginie Pierre, en
visite chez
Les Templiers !



chons encore les pommes de terre à la main et nous les cuisons deux fois, comme c'est la tradition. Même la mayonnaise est faite à la main par Bruno, notre cuisinier », se vante Joseph avec son accent carolo indéniable. Le vrai trésor culinaire du cuistot est qu'il manipule des produits frais issus de petites productions locales. « On fait très attention à collaborer avec des producteurs de la région. » Et Joseph d'ajouter : « L'escavèche nous vient d'un petit fabricant de Virelles et la viande de la boucherie Yvan à Gosselies. » À côté du traditionnel américain garni ou du fameux lapin à la Chimay bleue, on retrouve des abats français comme les andouillettes et les tripes ou encore les moules de saison disponibles jusqu'à la fin mars. La carte des breuvages, quant à elle, propose des trappistes et des bières belges de qualité : Orval, Chimay et Maredsous au fût trônent en reine sur les tables. La Scotch et la Guinness au tonneau sont également bien appréciés. Sans oublier le P'tit Peket distillé en alambic à Biercée.

Pour le bonheur des clients fidèles et le régal des palais espagnols, italiens, polonais et anglais qui poussent la porte de ce relais carolo, l'établissement est ouvert tous les jours jusqu'au dernier client ! ■

Renseignements

Les Templiers

Place du Manège, 7

B-6000 Charleroi

+32(0)71 32 18 36

www.bistrotdeterroir.be