

À LA CARTE

Par René Sèpul et Julie Rouffiange.

Photos DR.

21H35

Une des plus belles sélections de vins de la capitale, à emporter ou à apprécier sur place (droit de bouchon de 8 €) accompagnés d'une assiette de charcuteries ou fromages, pata negra et autres tapenades. Tous les samedis après-midi, dégustation gratuite, avec, parfois, la présence d'un vigneron. Au tableau, chaque jour, des coups de cœur comme l'excellent Chablis 1^{er} Cru de Thomas Pico ou l'Irouleguy du Domaine Arretxea, en Pays basque. Pas mal de vins naturels en rayons, quelques grands classiques, mais aussi des trouvailles étonnantes comme ce vin d'Ukraine à oser avec un moelleux au chocolat.



Étiquette, 19 av. Émile de Mot, 1000 Bruxelles, T. 02 644 64 11, www.etiquette-wines.com Ouvert du lundi au vendredi de 17 h à 24 h, samedi de 11 h à 24 h. Fermé le dimanche.



À TABLE!

Considéré par Omnivore, mouvement représentant la cuisine d'auteur, comme l'une des grandes promesses de la gastronomie de demain, Davy Schellemans a fait de sa Veranda une des dix tables à voir et à vivre dans le pays. Et ce, en moins de deux ans... Une cuisine suspendue entre rigueur, finesse et sensibilité jouissive. On y court tant que les prix restent abordables.

Veranda, 60 Guldenvliesstraat, 2600 Anvers, T. 03 218 55 95. Ouvert du mercredi au vendredi midi et soir, samedi et dimanche soir.

BULLES POP

Pour fêter ses 150 ans, la plus folle des eaux pe' s'associe à la fondation Warhol et s'habille Pop Art. Des étiquettes et un packaging inspirés du style et de la palette de l'artiste.

Perrier by Andy Warhol, 4,19 € la bouteille de 50 cl, en grands magasins, www.perrier.com



CANTINE MODERNE

Plutôt récent, l'endroit s'est taillé une jolie réputation par l'exercice délicat du brunch, pas évident à réussir. Belle ambiance. Dans le genre cantine moderne, on y propose les classiques du genre - œufs à la coque ou brouillés, jus frais, yaourts, salades, mais aussi gratins divers de légumes, stew, pancakes, quiches... En jouant la carte du produit de saison, du bio quand c'est possible et sans en faire trente-six salades.

Yeti, 5 rue Bonsecours, 1000 Bruxelles, T. 02 502 24 26, www.iloveyeti.be Ouvert du mardi au vendredi de 8 h à 16 h et le week-end de 10 h à 18 h.

LE CHEF DE LA SEMAINE



GEERT VAN HECKE

De Karmeliet, 19 Langestraat, 8000 Bruges, T. 050 33 82 59, www.dekarmeliet.be Ouvert du mardi au samedi midi et soir.

Quelle impression cela fait-il au premier chef triplement étoilé de Flandre d'être à la barre d'un navire depuis trente ans?

Ça ne vous rajeunit pas! Je suis fier de dire qu'en trente ans, je ne pense pas avoir raté un seul service. Nous avons commencé petit. La première étoile n'a rien changé à nos habitudes. Nous sommes restés longtemps à deux en cuisine, avant de grandir à partir de la deuxième étoile. La troisième n'a jamais été une fin en soi, mais plutôt une fierté. L'esprit est resté identique.

Votre cuisine a-t-elle changé?

Pas vraiment. Je reconnais un héritage belge, mais avec une attention à ce qui se fait ailleurs. J'aime travailler l'asperge de Malines. Je l'associe à la sole ou au turbo, avec une mousseline de pommes de terre. Certains de mes plats étaient déjà à la carte il y a trente ans. L'œuf fermier frit, mousseline de petits pois et truffe noire, par exemple, ou le dos de lapin farci à la royale, avec carottes et navets confits. Je me méfie des modes. Aujourd'hui, tout le monde parle de maquereau. Eh bien, il y a plus de vingt ans, j'avais associé tartare de maquereau, pamplemousse et caviar. La clientèle adorait ce plat, puis s'en est fatiguée. Avant, de nouveau, de le réclamer...

Chez qui nous emmenez-vous manger?

Au Kruidenmolen, une brasserie très soignée. La sole meunière y est parfaite, ainsi que quelques plats canailles de cochon, comme l'os à moelle.

Au Kruidenmolen, 1 Dorpstraat, 8420 De Haan, T. 059 23 51 78, www.kruidenmolen.be Fermé le mercredi et le jeudi.

