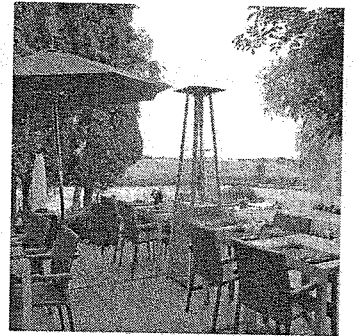
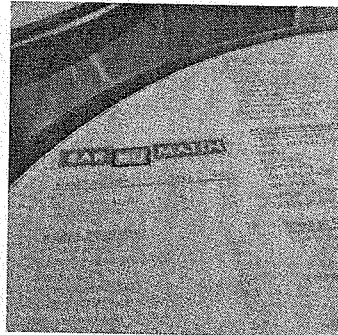


Musts de la rentrée (1)

Par Michel Verlinden. Photos DR.



Retour aux affaires courantes. Pour atterrir en douceur, Victoire vous donne « les » adresses de la rentrée. Histoire de ne pas rater une miette du goût du jour.

12h11

Saint-Gilles prend plus que jamais des allures de Lower East Side new-yorkais. C'est encore un peu plus vrai depuis l'ouverture d'Ozfair, une cantine du midi à la fois bio et fair-trade. Le lunch unique à 6 € y est un petit miracle ciselé en cuisine par Émilie, entre laitue brabançonne joliment aromatisée et salade riz à la menthe. On profite de la table d'hôtes pour faire un shopping – food mais aussi déco et vêtements – en version commerce équitable.

Ozfair, 9 rue Jean Volders, 1060 Bruxelles, T. 02 534 67 00, www.ozfair.be

13h51

Fresh Mama est la néocantine dont tout le monde parle. L'adresse s'ouvre sur un shop en forme d'épicerie et se poursuit par un espace de restauration où de jeunes chefs cuisinent en live d'après des recettes élaborées par Yves Mattagne himself. Plus frais, y a pas. Mention pour les trop bons wraps et les assiettes où trônent les légumes de saison.

Fresh Mama, 65 rue Xavier de Bue, 1180 Bruxelles, www.freshmama.be

18h30

Pas de doute, le bar du moment c'est le Bar du Matin. C'est signé... Frédéric Nicolay, le roi du lieu de divertissement made in chez nous. Une fois de plus, il a réussi un super bel endroit qui ne se prend pas la tête et surtout qui accueille tout le monde à bras ouverts... Un petit bonheur qui risque de redorer le blason de ce coin de Bruxelles plutôt endormi. Le bon plan? Les cacahuètes au wasabi et le thé à la menthe!

Le Bar du Matin, 172 chaussée d'Alséberg, 1190 Bruxelles, T. 02 537 71 59.

20h18

Un peu plus loin que le Lion de Waterloo, Kaiyou s'ouvre sur les champs. Depuis la terrasse – un must quand il fait beau – c'est le Brabant wallon à perte de vue. À l'intérieur, le décor est à l'image de la villa coscua qui abrite le lieu. L'assiette, elle, eurasie avec talent: makis revisités, bœuf grillé au gingembre, nouilles sautées au poulet mais aussi steak consensuel. Face à tant de bonne volonté, on pardonne le service encore un peu maladroit.

Kaiyou, 38 chaussée de Charleroi, 1380 Lasne, T. 02 387 11 32, www.kaiyou.be



DÉLICIES D'INITIÉ

Claude Verhaeren

Actu Directeur général de Forma – une société de mobilier de bureau design – et foodie notoire, Claude Verhaeren est en train de mettre sur pied un projet inspiré par la cuisine de rue. Chut, c'est top secret...

Les 2 Frères Pour moi, c'est le meilleur rapport qualité prix de Bruxelles. Je m'y rends à pied et j'y rencontre mes amis du Globe Village – le complexe architectural où sont situés mes bureaux – qui doivent penser comme moi. 2 avenue Vandercaey, 1180 Bruxelles, T. 02 376 76 06.

Kif Kif Tout à fait le Bruxelles que j'aime, dans lequel se mélangent les cultures et les gens. En plus, j'embrasse le patron, ça fait bien! J'adore le couscous. 1 square de Biarritz, 1050 Bruxelles, T. 02 644 18 10.

10 Corsocomo Une fois par an, au printemps, pendant la foire du meuble à Milan. Incontournable! Ils sont fous... On y boit, on y mange et on y achète car l'endroit est également librairie et concept store. Impensable sans réserver. 10 Corso Como, 20154 Milan, T. 00 39 02 29 01 35 81.