

Wasabi en secret

CHUT ! ■ Cette semaine quatre plans refilés sous le manteau et du bout des lèvres. Une recommandation : merci de ne pas – trop – diffuser.

Il y a des adresses comme ça que l'on voudrait garder pour soi. C'est moche mais c'est comme ça. Des lieux qu'on adore au point de ne pas en faire part aux autres. Mais l'exercice a ses limites. Comme le faisait remarquer très justement une collègue : "Quand ces endroits auront fermé par manque de fréquentation, il sera trop tard pour en parler." Vu qu'on n'a rien eu à objecter, on livre ici quatre endroits dont on a les coordonnées tatouées sur le bras gauche, celui du cœur.

Boutico-resto

Ozfair, tout près du parvis de Saint-Gilles, est une adresse relativement récente. Quelques semaines d'ouverture tout au plus. Preuve que la valeur n'attend pas le nombre des années, on en a fait un quartier général. Ozfair est un projet pluriel dominé par des valeurs devenues désormais incontournables : commerce équitable, solidarité – tant avec les pays du Sud qu'en proximité –, écologie, responsabilité. L'adresse fait valoir plusieurs zones. Un espace boutique qui décline un tas de produits – alimentaires ou pas –, un coin sensibilisation pour glaner toutes les informations nécessaires pour devenir un citoyen responsa-



Un gros coup de cœur pour Ozfair, adresse équitable. (Ph. B. Maïndiaux)

ble, ainsi qu'une table d'hôtes. Inutile de dire que même si le reste du projet mérite qu'on s'y intéresse, c'est cette dernière qui a retenu toute notre attention.

100 % conquis

Franchement, gros coup de cœur ! On s'est fait un bio-lunch – à la cool – comme on les aime. Le principe fera fuir certains mais attirera les meilleurs à la façon d'un aimant. Soit une assiette plat du jour aux allures de mezzé revisité qui permet de grignoter sain. Pas question de faire le difficile, cette dish of the day s'affiche une et unique. C'est ça ou on passe son chemin. Lors de notre visite, il s'agissait d'une assiette joliment balancée fai-

sant place à une salade de riz à la menthe, un houmous classique, un autre de betteraves et quelques feuilles d'une magnifique laitue brabançonne assaisonnée. Un délice ! Ces petites harmonies ciselées par la chef, Emilie

- nous ont fait chavirer le cœur par leur simplicité et leur saveur. Le tout pour 6 euros – vous lisez bien ! Pour agrémenter le tout, on a opté pour un excellent cheese-cake (3,50 euros) sur lequel on a versé quelques tasses d'un rooibos aromatisé de lemongrass (3 euros). Totalement conquis alors qu'on n'a même pas encore testé les petits-déjeuners du dimanche – jour de marché – dont on nous a dit tant de bien.

WASABI

Ozfair



Rue Jean Volders, 9 – 1060 Saint-Gilles.
Ouvert du mardi au samedi, de 11h45 à 14h15,
et le dimanche pour le petit-déjeuner
de 9h à 13h.
Tél. : 02 534 67 00. www.ozfair.be