

**www.bruxellessecrete.com**Date: **26-05-2023**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://bruxellessecrete.com/fox-nouveau-foodcourt-wolf/>

On a testé : Fox, le nouveau foodcourt imaginé par Wolf



Nous nous sommes rendus à l'ouverture du Fox, la nouvelle halle gourmande imaginée par les équipes du Wolf, et qui vient de s'installer à Watermael-Boitsfort.

Ce 25 mai 2023, un nouveau mastodonte de la restauration s'installait à Bruxelles : nous avons ci-nommé... Fox ! Le petit dernier de la famille du Wolf (rue du Fossé aux Loups 50) a posé ses valises pour le plus grand plaisir de nos papilles au numéro 25 du boulevard du Souverain, à Watermael-Boitsfort.

Il faut dire que dès l'entrée, la différence est de taille. Loin du local un peu étouffé du Wolf en centre-ville, le Fox a choisi la luminosité, la nature et la grandeur. Pourtant, le Loup n'est-il pas plus habitué à la nature que le Renard ? (Vous nous pardonneriez cette blague de mauvais goût, elle était facile). Le Fox s'est installé au Mix, un gigantesque tiers-lieu de verre qui paraît se fondre dans la forêt débutant juste derrière, et qui devrait à terme accueillir un hôtel, des événements, une salle de sport, une piscine et des espaces de co-working.



Bien qu'il soit plus petit en superficie que le Wolf, le Fox bénéficie d'un atout de taille : une vaste terrasse surplombant un étang artificiel, et de majestueuses baies vitrées laissant entrer la lumière de tous les côtés. À l'image du Wolf, nous trouvons à l'intérieur un bar central proposant cocktails, bières, vins et softs, entouré d'une dizaine de stands food dispersés en deux vastes îlots d'un côté et de l'autre de la pièce.

Vous y trouverez notamment : de la street-food coréenne avec Bap & Dak ; des okonomiyakis (galettes japonaises) revisités par le candidat belge Top Chef César Lewandowski chez Lova ; de la cuisine israélienne avec la Cheffe Adi Sivan, gagnante de Master Chef Israël, chez Sababa ; des sushis et des poke bowls chez Roru ; des pizzas napolitaines et un bar à mozzarella chez Moza ; et bien d'autres surprises que vous pouvez découvrir ici.



Mais alors, qu'avons-nous réellement pensé du Fox ? En toute honnêteté : peut mieux faire. Nous serons indulgents (il s'agit seulement des premiers jours) mais quelques points restent encore à améliorer. Bien que le cadre (cette terrasse de folie) et les saveurs de la nourriture proposée soient irréprochables, nous avons été déçus par les prix : 12,90€ le (très très) petit sandwich à l'aubergine et 15,50€ le poke bowl au saumon servi sans la moindre sauce (voir photo au-dessus).

Sur certains stands food, il manquait parfois certains prix (ou alors il était très difficile de les lire ou de trouver une carte). Exit les petits minuteurs ronds du Wolf (qui permettaient de savoir quand son plat était prêt) : au Fox, les commandes se font au prénom, ce qui a parfois donné lieu à un certain désordre. On regrette aussi le manque de places (ça se remplit vite) et la mise à l'écart du seul comptoir à desserts, isolé tout au fond de la salle.



On sent, en quelque sorte, que ce Fox a voulu attirer une clientèle plus sélective, associée au quartier environnant, majoritairement composé de bureaux. Leurs travailleurs trouveront certainement au Fox une excellente adresse pour venir déjeuner le midi ou organiser un afterwork. Les autres y préféreront peut-être le Wolf, plus accessible à tous les niveaux (le Fox reste quand même une très bonne alternative, disons-le). En 2023, l'équipe du Wolf devrait ouvrir une troisième adresse à Saint-Boniface.

Bd du Souverain 25, 1170 Watermael-Boitsfort. Parking sur place.