



En haut : Fouad Zabata, dans son restaurant PtitBeur, sert un tajine d'agneau de Gibecq, mi-cuit de choux de Bruxelles, oignons confits au sésame. En bas : poule sauté à la coréenne et légumes de saison proposés par le restaurant Anju, où officient Gaspard Hardy, Victor des Roseaux et Josh Kang.

LOLA REBOUD POUR LE MONDE

centre, il ne désemplit pas. Sous un plafond constellé d'un millier d'ampoules s'y construit une cuisine singulière bardée d'épices et d'influences venues d'ailleurs. « C'est de la "streetonomie", un croisement entre bistro et street food, définit Thierry Goot. On va plus loin que les traditionnels burgers et pizzas. »

Chips de saint-jacques

Pour preuve, le chef belge Logan Depuydt, qui défie vents et averses dans un stand en terrasse, s'appuie sur *tasado*, une technique de grillade sud-américaine, pour créer des bouchées dignes d'un restaurant étoilé. Le jour de notre passage, le patron déclinait une saint-jacques en tartare, avec une mousseline de butternut, et utilisait les bardes (parties qui entourent la noix) pour réaliser une couronne de riz soufflé, croustillante comme une meringue, au goût subtilement iodé.

En croquant dans cette grosse chips de saint-jacques, on se dit qu'il y a en Belgique, plus qu'en France, une approche légère, voire irrévérencieuse de la popote. Chez PtitBeur, à Saint-Gilles, Fouad Zabata tente, par exemple, des expérimentations presque sacrilèges. Belge d'adoption depuis cinquante ans, le patron d'origine marocaine crée aujourd'hui dans ce resto aux allures de salon familial des tajines... belges. Presque tous ses produits sont bio, glanés chez des producteurs locaux de confiance.

« Je garde la base traditionnelle du tajine en utilisant les épices habituelles : gingembre, cumin, curcuma, safran... », égraine le patron. Mais pour la garniture, je ne m'interdis rien, que ce soit le chou de Bruxelles, et bientôt du petit gibier – faisane, lièvre, canard – ou même du porc. Je ne le fais pas par provocation ou pour suivre une tendance, mais parce que j'ai envie de faire sortir ma cuisine de son carcan. »

Ce « melting-popote » produit parfois de petits miracles. Le chef Florent Ladéyn, qui sème ses restaurants locaux dans le nord de la France, a planté en avril son nouvel établissement, Klok, au cœur de Bruxelles. Il a confié les clés des cuisines à Jordan Joubert, qui pilote une brigade belgo-franco-portugaise faisant apparaître des « OGNI » (objets gourmands non identifiés) à longueur de service. « Ici, on travaille ensemble, on goûte ensemble, on perfectionne ensemble », observe le chef. Et l'esprit d'équipe transparaît dans chaque proposition, repoussant les limites du « déjà-mangé » et du « déjà-bu ».

Un épi de maïs grillé au four à pizza est enveloppé dans un assaisonnement portugais, le *masa de pimentão*, adouci par une crème à la citronnelle ; une langue de bœuf saumurée, fondante, est électrisée par un kimchi de carottes ; une poitrine de cochon se fond dans un dashi kombu, un bouillon d'algues japonais... « On veut faire un resto sans étiquette, sans frontières, avance Jordan Joubert. On ne prétend pas tout révolutionner, mais au moins, on tente des choses ! » Prochain projet : une blanquette de bulots de mer du Nord, pour sceller l'amitié franco-belge. De quoi perdre définitivement la boussole. ■

LÉO PAJON

GASTRONOMIE

BRUXELLES - envoyé spécial

Une serveuse kazakhe tend le menu imaginé par un chef belge, pour des plats cuisinés par un Français. Et le large bol déposé sur la table contient un délice coréen : le *samgyetang*, un bouillon parfumé au gingembre et à la jujube (une petite datte chinoise), dans lequel barbote une cuisse de poulet fumante. Bienvenue chez Anju, ouvert en mai. Un restaurant du quartier animé de Saint-Gilles, dans le sud de Bruxelles, où, comme dans beaucoup d'établissements de la ville, les nationalités s'entremêlent dans un grand *melting-pot* de langues, de cultures et de plats gourmands.

Les recettes ont été établies par le chef étoilé Sang Hoon Degeimbre, qui pioche dans son potager des merveilles (shiso, cébette, agastache) jetées en pluie sur les spécialités coréennes. En salle, son associé français, Victor des Roseaux, large sourire encadré par d'impressionnantes rouflaquettes, replie sa haute silhouette, de table en table, pour expliquer la carte. « Bruxelles est une des capitales les plus cosmopolites d'Europe, et les restos reflètent cette diversité, sourit-il. Ici, il y a une petite communauté coréenne : une dame de 50 ans est venue tester le *samgyetang*, elle a versé une larme parce que ça lui rappelait sa jeunesse. »

Selon l'Institut bruxellois de statistique et d'analyse, la cité compte 179 nationalités, et 59 % de ses habitants ne naissent pas belges. « Bruxelles est une ville d'hybridation, développe Olivier Marette, responsable de la gastronomie pour l'office du tourisme. Il y a dix ans, la scène gastronomique était un peu le reflet de ce qui se passait à Paris. Aujourd'hui, ça part dans tous les sens : Vietnamiens, Congolais, Mexicains... s'expriment d'autant plus librement que la gastronomie, ici, n'a pas le poids écrasant qu'elle a en France. »

Georges Baghdli Sar, né en Syrie et arrivé à l'âge de 11 ans en Belgique, a ainsi bâti en quelques années un empire aux saveurs du Moyen-Orient. Après C'Chicounou et My Tannour, cet infatigable bûcheur a lancé Kamoun il y a quelques mois, dans le quartier d'Ixelles. Dans la salle saturée de rires et de musique pop, avec ses tables à touche-touche et ses impressionnantes assiettes à partager, on a le sentiment de participer à un grand banquet de copains. Le repas est une fête (si on n'est pas attaché aux produits locaux et de saison).

En guise de mise en bouche, un serveur dépose sur la table un mortier contenant de l'huile d'olive, de l'ail cuit, du gros sel, du thym citronné et du zaatar, le tout à mélanger, puis à saucer avec du pain hallah (brioche, tressé). Le repas n'a pas vraiment commencé qu'on est déjà calé ! Puis déboulent de gigantesques daurades en croûte de sel, des souris d'agneau posées sur d'épais maïs de semoule, du houmous chargé de légumes... On repart ceinture desserrée au dernier cran.

Les rues adjacentes pullulent d'enseignes aux noms exotiques, et, malgré l'inflation qui sévit dure-



Bruxelles met le monde à son menu

Tajine alliant agneau et choux de Bruxelles, bouchées inspirées de l'« asado » sud-américain, bouillons coréens... les propositions culinaires de la capitale belge reflètent son cosmopolitisme. Un melting-pot gourmand et inventif

Chez Klok, une brigade belgo-franco-portugaise repousse les limites du « déjà-mangé » et du « déjà-bu »

ment, les restaurants restent bondés. La capitale belge est avide de nouveautés. L'entrepreneur Yves Jadot était parti à 18 ans avec 100 dollars en poche à New York, où il a créé une chaîne de restaurants et des bars. A 56 ans, il revient à Bruxelles pour importer un *speakeasy*, un bar caché. « Ici, notre culture, c'est la bière, les bons bars à cocktail sont très rares », observe-t-il.

A Ixelles, posé juste en face d'une église, le lieu a été baptisé « Confessions », et s'est doté d'un décorum à l'avenant : une des toilettes a même été maquillée en confessionnal (sans homme d'Eglise, qu'on se rassure). De grands triptyques, peints par Adeline Jadot (la fille du boss), mêlent références créoles, new-yorkaises, belges. Et sur la carte, on retrouve le filet

américain, ce tartare de bœuf belge, mixé et bourré de mayo, dans un sandwich miniature.

Les boissons, équilibrées, pleines de fantaisie, ont été imaginées par Nicolas Vignals, un Français passé par les cuisines avant de s'intéresser aux cocktails. The Generosity, par exemple, est une variation autour du raisin à base de tokay, un vin liquoreux hongrois, et de verjus, jus acide extrait des grappes. Il s'accompagne, comme tous les autres cocktails maison, d'un morceau conçu spécialement par le compositeur Jabeau (le fils Duboss), à écouter au casque fourni par le bar. Une expérience multisensorielle revigorante !

Ce peps bruxellois est difficilement compréhensible d'un point de vue économique, comme l'ob-

serve Elisabeth Debourse, rédactrice en chef de l'édition belge du *Fooding*, lancée cette année et recensant 400 bonnes adresses. « La Belgique a mis beaucoup de temps à se remettre du confinement, explique-t-elle. Il n'y avait pas autant d'aides pour les restaurateurs qu'en France. Mais, paradoxalement, il y a un élan, une nouvelle génération qui sait où elle va, qui se metisse, et qui fait envie ! »

En juin, l'entrepreneur de 67 ans Thierry Goot, fondateur de la halle gourmande bruxelloise le Wolf, a ainsi remis le couvert en créant le Fox à Watermael-Boitsfort, dans le sud-est de la ville : douze comptoirs rassemblés dans un bâtiment brutaliste des années 1960 qui impressionne par sa haute masse de béton. Le lieu a beau être loin du