



(Photo D.B.)

EXCLUSIVITE

La carte des radars

Poster à découper avec tous les radars de Bruxelles

page 3



(Photo B.M.)

V.I.B.

Nina Meert

Atypique et étonnante. Créatrice de génie et femme d'affaires

page 8

LA TRIBUNE IMMOBILIÈRE



(DR)

■ Le monde singulier des lofts : analyse et clés du marché

page 21

Toutes vos annonces immo

la Tribune de Bruxelles

Edition Bruxelles

www.tbx.be

25/8/2005 - N°137



Dans les coulisses de la rentrée des classes

pages 6-7

(Photo Johanna de Tessières)

Tondre la pelouse n'a jamais été aussi facile



Route de Genval, 14a
B-1380 Ohain
(près du Messager de Bruxelles)
☎ 02/ 634 06 06
www.provert.be



Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 18h30
et le samedi de 8h30 à 16h30

Un choix important parmi les plus grandes marques



C'est neuf ! C'est bon ?

NOUVEAUTÉS ■ A la veille de la rentrée, les nouvelles adresses pullulent. Souvent pour le meilleur. Mais malheureusement pas toujours. La Tribune vous guide.

Après six mois de travaux, Rouge Tomate a rouvert ses portes. Emmanuel Verstraeten avait promis plus qu'un simple lifting. Pari tenu. Au point que l'endroit s'affiche comme l'un des projets les plus innovants et les plus aboutis de la restauration bruxelloise. Pourquoi de tels éloges ? Parce que la démarche est pleine de sens et donc enthousiasmante. Rouge Tomate s'est fixé un objectif qui donne un coup de frais à la gastronomie : se servir du plaisir gustatif et du raffinement des alchimies culinaires pour nous mener à nous nourrir sainement. Personnellement, on voit peu d'objectifs "food" plus louables. Si cette approche était déjà présente au début –et cautionnée scientifiquement par la diététicienne Véronique Maindix–, elle s'est aujourd'hui radicalisée. Pour le faire, on n'a pas lésiné sur les moyens. Un audit a été commandé à la filiale consulting du Groupe Alain Ducasse. Celle-ci a repensé l'enseigne bruxelloise de A à Z, en optimisant les points forts et gommant les faiblesses. Sur le terrain, cela signifie un nouveau chef –Fabrice Roche venu d'une table française étoilée– secondé par une équipe upgradée. En cuisine, c'est toute l'infrastructure qui a changé. Celle-ci est passée d'une superficie de 60 à 200 mètres carrés avec deux planchas,

un wok, un espace pâtisserie... La salle aussi s'est agrandie en conservant le même nombre de couverts. Cela sonne peut-être technique mais révèle l'ambition du lieu de restaurer au top.

Tout cela est très bien mais quid de l'assiette ? On a trouvé la maîtrise totale, entre tartare de thon subtilement aromatisé préparé minute et moelleux de tomates cœur de bœuf à se pâmer. Un coup de fourchette dans l'assiette du voisin a permis de s'assurer que le poisson servi est sauvage –une précision que la modestie de la carte passe sous silence avec le fait que la viande de bœuf proposée est rien de moins que du Simmental. On a cherché en vain la fausse note. D'autant qu'on a terminé sur celle, éthérée, de fruits rouges accompagnés d'un sorbet citron vert basilic. Petite anticipation : qui seront les mécontents du nouveau Rouge Tomate ? Sans hésiter, les gros "bouffeurs" qui confondent quantité avec qualité. Pas de doute, un palais délicat et une attention subtile sont nécessaires pour apprécier cette nouvelle carte.

On finira avec la question qui fâche : le prix. Rouge Tomate nouveau s'affiche plus cher. Sans hésiter. Environ 30%. Il faut compter entre 60 et 70€ par personne. En toute logique, si l'on acceptait de payer l'ancienne addition, on ne doit pas rechigner à payer la nouvelle : la qualité totale, du service aux plats en passant par le cadre, a augmenté de bien plus de 30%. Reste que pour certaines bourses, l'augmentation sera fatale. Un seul espoir, dès lors, que Rouge Tomate se décline en version petite restauration... Pourquoi pas ?

WASABI



Rouge Tomate a rouvert avec un cadre agrandi et des assiettes exquises pour un objectif : manger plus sainement. (DR)

Rouge Tomate

★★★★★

Avenue Louise, 190 - 1050 Ixelles. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Tél. : 02/647 70 44.



Sauce n'importe quoi

La Villa Natka pourrait se classer sous le label "Voir et se faire avoir". La Natka, c'est du grand n'importe quoi. A tous les niveaux. Ou presque. Le public, d'abord, qui mélange bon grain et ivraie. La carte, ensuite, qui part dans tous les sens : "les sardines millésimées" c'est bien mais déjà vu ailleurs, "le poisson servi en wèk" trop cuit et les "entrées sous forme de tapas" trop fashion. D'habitude ce genre d'endroit est d'autant plus facile à haïr qu'on vous y accueille désagréablement. Ici, ce n'est pas le cas, on est même désolé d'être si dur tant l'accueil est sympa et spontané. Reste aussi : une belle terrasse et une piscine.

o Villa Natka, chaussée de Waterloo, 1020 - 1180 Uccle. Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h à 23h30 (lounge, de 18h à 02h30). Tél. : 02/3749363.



Déconstruire l'assiette

Un parallèle s'impose : tout ce que l'on a trouvé à côté de la plaque à la Villa Natka, on l'a trouvé réussi au Point Bar. Logé à la place de l'ancien Point G, cette nouvelle adresse arbore une scénographie chaude mêlant briques anciennes et tons atmosphériques. Mais là où ça déménage le plus, c'est du côté du chef que l'on peut voir travailler "live" au fond de la salle. Plus d'assiettes mais un plateau dégustation mêlant compositions audacieuses servies en verres ou en wèk. La formule "plat" s'affiche à 19€ et offre 3 dégustations. On a opté pour un plateau avec un "vapeur de sandre" à tomber. C'est également ouvert le midi. On reviendra.

★★★ Point Bar, rue du Pépin, 39 - 1000 Bruxelles. Ouvert de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30, fermé le samedi midi et le dimanche. Tél. : 02/50304043.



Y'a plus !

Tout cela aurait bien pu être très sympa. Quelques vieux vinyles reggae, des bonnes vibrations, un accueil tout en sourire et même une petite terrasse chouette, décor brut de décoffrage évoquant un troquet parisien... Malheureusement, le destin l'a voulu autrement. Du vin blanc ? Pas au frigo ! Le Mojito ? On le croirait servi sans alcool. Les olives noires ? Y'en a plus ! Les vertes ! Oui, mais juste les piquantes alors. Allez, va pour les piquantes. Sur le tableau noir, les tapas ont l'air alléchant. Dommage, on n'a plus envie d'entendre "Y'a pas". Alors, on se lève, on prend sa veste et sa déception et on dit "A la prochaine". Sans y croire.

o Zonneklop, rue de la Paix, 31 - 1050 Ixelles. Tél. : 0472/795291.

NECTARS

Délice suisse blanc



Vieux cépage valaisan, un des plus grands de par sa race, l'Arvine est unique et n'est cultivée qu'en Valais et dans la vallée d'Aoste. Ce vin témoigne d'un vrai travail de bénédictin. La production est minuscule et Jean-Louis Mathieu n'hésite pas à travailler toutes ses cuves différemment pour encore plus de typicité. Le résultat est celui d'un vin exubérant avec un peu de sucre résiduel qui fait songer à un vin du Nouveau Monde. La robe est jaune clair, puissante et corsée, avec des notes de pamplemousse rose, de citron vert et de glycine en fleur. En fin de bouche, on remarque une note saline propre à la Petite Arvine. Un vin qui joue dans la cour des grands.

- Accords gourmands : apéritif, foie gras, crustacés, homard, gâteau sec aux amandes et au miel.
- Temps de garde : 2 à 3 ans.
- Température de service : 12°C.

■ Petite Arvine, 2004, Valais AOC, Cave Saint-Mathieu. 17,70€. Tél. : 02/513 53 27.

Délice suisse rouge

Le Grillette est élaboré avec 100% de pinot noir avec un passage en barrique française neuve – et d'une année – pendant 12 mois. Le terroir est pauvre, constitué de calcaire et de cailloux. Ce vin est à suivre car pour Tom Stevenson du "Wine Report", il s'agit d'un des dix domaines les plus prometteurs du moment. De fait, on s'enthousiasme pour le nez de grilles et un peu épicé et boisé sans excès. En bouche, le résultat est rond, structuré et prometteur quant au vieillissement. Il s'agit d'un vin authentique qui n'a rien à voir avec les "bêtes à concours" qui en mettent plein la vue.

- Accords gourmands : gibiers à plumes, certains fromages à pâte dure et poissons relevés.
- Temps de garde : 3 à 5 ans.
- Température de service : 16 à 18°C.

■ Grillette, Noir des Roches, 2001, Neufchâtel AOC, Domaine Cressier. 17,70€. Tél. : 02/513 53 27.