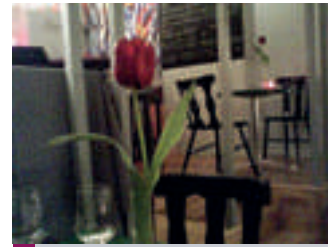




\*\*\* Sortez couverts

## Ethique et inventif



Nicolas et Pimprenelle

Par Vincent Braun

**Adresse :** 4 quai aux Barques  
1000 Bruxelles.

**Ouverture :** du mardi au samedi,  
de midi à 14h30 et de 19 à 23h.

**Rens. :** 02.219.99.98 ou  
www.nicolasetpimprenelle.com.

**Prix :** 30-50 €.

UNE OASIS AU MILIEU D'UN DÉSERT. Ou presque. L'endroit est, il est vrai, un brin excentré, niché dans une maison du XVII<sup>e</sup> derrière le théâtre royal flamand (KVS). Le quartier est peu animé mais truffé d'ateliers de créateurs, à deux pas de la rue Dansaert qui leur offre vitrine. "Nicolas et Pimprenelle" y a bien sa place tant sa cuisine inventive au service des saveurs et des valeurs éthiques en fait un haut-lieu de création. A l'intérieur, si les murs et les poutres déclinent la gamme des gris, le mobilier modulable joue la carte du mélange des couleurs. Avec ses tables pour deux que l'on peut chaîner à l'envi. Avec ses fresques abstraites et multicolores qui squattent les murs. Et dans les assiettes rectangulaires – mais blanches – des mets qui séduisent les papilles autant que l'œil. Le service est à l'avenant, dynamique, détendu et prévenant.

L'établissement est ouvert depuis près d'un an. Mais l'équipe qui avait repris à l'époque le "Loup galant" a quelque peu changé. Le chef Nicolas Leveaux s'en est allé. Et avec lui, le concept d'une cuisine à base d'herbes rares, dans la ligne du chef savoyard Marc Veyrat. Niccolo Ferro a repris le flambeau avec le souci de privilégier les légumes frais, de saison et les producteurs bio. Cela donne, par exemple, cette compote de pommes parfumée au jus d'orange sanguine sicilienne qui accompagne une aumônière de boudin noir à la coriandre et au piment d'espelette. Un régal sur lequel le Château Pey-Lescours (un saint-émilion grand cru) fait merveille, sa froideur au sortir de la cave tempérant idéalement les assauts du piment. Il arrose ensuite plutôt bien les magrets de canard du Sud-Ouest laqués au gingembre et au miel. Ou encore ce succulent steak, tâte noire belge, grillé.

La maison sert aussi des picadas (tapas argentins) et débute un service de fast good, aussi sur commande. L'incontournable du moment ?

## UN P'TIT NOIR ?

### Café

*Hachette Pratique (env. 25 €)*

Un ouvrage sponsorisé et à l'emballage tape-à-l'œil (présenté dans une toile de jute, comme un sac de café), mais Stéphane Lagorce y propose un panorama complet du café et de son utilisation en cuisine.

## RENDEZ-VOUS

Dans notre prochain numéro (samedi 28 février), vous pourrez lire le compte rendu de la dégustation de vins de Pomerol, organisée par "Momento" avec notre chroniqueur Baudouin Havaux.