

CINÉMA_CONCERTS_THÉÂTRE_EXPOS_ACTIVITÉS_RESTOS_BARS_CLUBBING_SHOPPING_POTINS_CAFÉ

**ENGLISH
CORNER**

KIOSQUE

JUILLET-AOÛT '08 POUR SORTIR À BRUXELLES, ENTREZ DANS KIOSQUE
N°239_2 EUROS_MENSUEL_BRUXELLES DE DÉPÔT : BRUXELLES X

TOP 50 TERRASSES DE L'ÉTÉ

INTERVIEWS

**ERIC BOSCHMAN
OLIVIER FREY**



RESTOS

Les nouveautés de *Philippe Longtain*

Des adresses neuves, des assiettes originales, des endroits à (re)découvrir, des coups de cœur, chaque mois, le choix resto de Kiosque ...



NICOLAS ET PIMPRENELLE

34 quai aux Barques_1000

02 219 99 98

Fermé dimanche et lundi

Salle climatisée et

jardin d'hiver.



+ - 40 euros

Paiement:



NICOLAS ET PIMPRENELLE, LE RETOUR !

Bonne nuit les petits !

Ceux qui ont été bercés dans leur plus jeune âge par la télévision des années 60 se souviendront sans doute de l'incontournable Nounours avec ses petits compagnons Nicolas et Pimprenelle, apparition télévisuelle qui signifiait invariablement que l'heure du coucher avait sonné. Mais aujourd'hui, le Nicolas dont il est question n'est autre que Nicolas Leveaux, un grand et fort gaillard né en France, à Metz, en 1970, et qui peut se prévaloir d'une très solide expérience derrière les fourneaux, acquise notamment au Prévôt, chez Agastache et Tonka, ou encore au Barbizon. Cette fois, enfin, il peut voler de ses propres ailes, en s'installant dans le quartier du Vismet, tout au fond des « bassins », quai aux Barques. Un restaurant connu auparavant des amateurs de bonne cuisine marine (Le Loup Galant),

totalelement rénové et redécoré. Une réussite, la vénérable et jolie maison en sort transfigurée, à travers d'harmonieuses combinaisons de gris, remettant en valeur de beaux volumes. Beaucoup d'élégance sans « bling bling », avec des tables bien espacées. On pressent qu'on y sera gâté, et on ne se trompe pas : le repas sera sans fausses notes, un véritable festival de saveurs, de beaux produits, des cuissons tip top, des herbes et épices utilisées avec tact, franchement on a adoré. Et ce d'autant plus que les prix ont la bonne idée de rester très raisonnables, eu égard à la qualité et la générosité de l'assiette (premier menu 3 services à 30 euros, menu « sauvagerie » à 38, 46 ou 54 euros, pour 3, 4 ou 5 services). Une belle découverte, à essayer cet été impérativement !



Kiosque a aimé : l'ambiance très agréable, le plaisir de déguster de bons produits, de jolies compositions : trilogie d'huîtres, trilogie de cailles, superbe poêlée de ris de veau et rognons, sans oublier une excellente bouillabaisse...