

BRUSSELS NEW HIP NEIGHBOORHOOD

LE NÉO-CABARET, LES TAPAS BELGES, LA SIMPLICITÉ ITALIENNE, LE VÉRITABLE STEAK-FRITES OU LA CUISINE RAFFINÉE ET RECONNUE COMME TELLE. GRÂCE À UNE SÉRIE DE NOUVEAUX PROJETS HORECA, LE QUARTIER DE LA BOURSE À BRUXELLES SE MONTRÉ SOUS SON CÔTÉ LE PLUS ÉCLECTIQUE.

Il y a cinq ans à peine, ceux qui se montraient intéressés par l'achat d'un bâtiment dans les rues situées derrière la rue Antoine Dansaert à Bruxelles bénéficiaient d'une belle remise sur les droits d'enregistrement. Aujourd'hui, la valeur des biens immobiliers situés dans ces quartiers autrefois défavorisés a pratiquement doublé. Il est clair que l'"arrière-pays" de la rue commerçante la plus tendance de la capitale a le vent en poupe.

Le secteur de l'horeca n'est pas en reste. La plupart des nouvelles initiatives ont pour cadre le Quai du Bois à Brûler et le Quai aux Briques, appelé Marché aux Poissons – ou Vismet en bruxellois. Autrefois se trouvait ici une partie du port, mais les quais ont été comblés entre 1878 et 1911. Quelques marchands et restaurants de poissons témoignent encore de cette activité d'origine. Si des enseignes connues comme Bij den Boer, La Marie Joseph et, un peu plus loin, Le Vismet ont longtemps été les seuls pôles d'attraction du quartier, la scène horeca y bouge aujourd'hui à une vitesse vertigineuse.

Le premier nouveau venu a pour nom Fornostar (gare aux langues qui fourchent !). Avec sa cuisine italienne simple mais d'excellente qualité, ce restaurant a déjà conquis le cœur des habitants locaux. Quelques maisons plus loin, Brusseleir propose depuis peu un concept qui s'adresse aussi bien aux lève-tôt qu'aux noctambules. Le matin, on y sert un petit-déjeuner, le soir des cocktails. Au menu figurent des "tapas Belgas" :

des bouchées belges, essentiellement froides, comme du fromage, de la charcuterie et des fruits de mer. Dans le décor en noir et blanc sont intégrés des citations de Baudelaire et de Victor Hugo.

À l'îlot Sacré, qui s'étend autour de la rue des Bouchers, Fernand David renoue avec l'essentiel au SteakFrit'. Il a doté l'ancien café populaire Chez Stans d'un style brasserie simple mais joyeux. Après des concepts de grande envergure comme le Museum Brasserie et l'Ostend Queen, l'entrepreneur horeca tire à présent résolument la carte des classiques : frites, stoemp, croquettes aux crevettes, filet américain préparé, soupe aux boulettes, riz au lait servi dans un bocal Weck... L'un de ses atouts et la remarquable "repasse" : les clients qui le souhaitent peuvent demander à être resservis en viande, en frites ou en stoemp.

Ceux qui sont prêts à débourser un peu plus pour une qualité supérieure et veulent découvrir les créations d'un chef couronné se rendront tout au bout du Vismet. Le Quai aux Barques accueille depuis peu le Restaurant Jaloa dans l'une des maisons les plus anciennes de Bruxelles. Avec une architecture originale, un intérieur intimiste et un menu gourmet, Gaëtan Colin écrit ici une suite réussie à sa success-story de la Brasserie Jaloa, Place Sainte-Catherine. Le jeune chef a remporté récemment le Delta d'Argent 2010. Dans un registre complètement différent, mais qui mérite certainement une visite, voici

Madame Moustache et son Freakshow. Il y a un peu plus d'un an, la brasserie Alken-Maes a fermé les portes du haut-lieu de la danse latino Los Romanticos. Or, ce lieu avait joué un rôle important dans la renaissance du Vismet. Depuis peu, les noctambules qui apprécient la théâtralité et l'ambiance "underground" ont retrouvé une adresse à leur goût dans l'ambiance néo-cabaret burlesque de Madame Moustache. Le décor tient le milieu entre un ancien chapiteau de cirque et un boudoir. Des barman déguisés en matelots y servent des shots ou petits cocktails aux clients qui swinguent au son du rock'n'roll, du ska et des tubes des années 80. Ceux qui ont oublié la sensation de se laisser aller dans un espace confiné, faiblement éclairé et totalement enfoncé peuvent venir se rafraîchir la mémoire chez Madame Moustache. ■

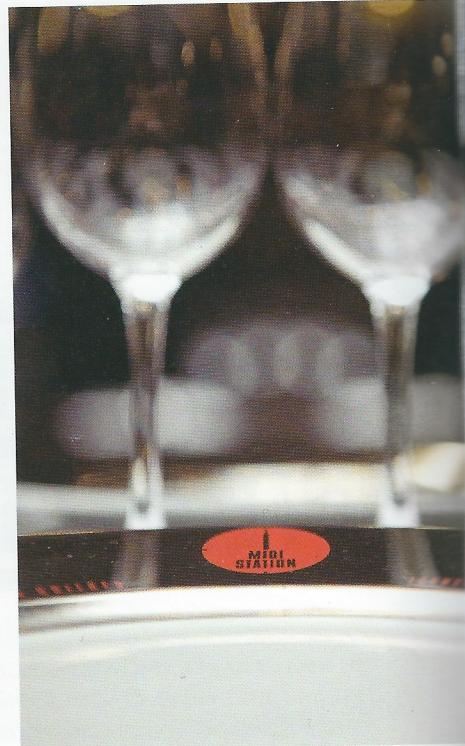
Brusseleir, Quai au Bois à Brûler 9, 1000 Bruxelles. Tél. 02 203 55 51 ; www.brusseleir.com.

SteakFrit', Rue des Dominicains 14, 1000 Bruxelles. Tél. 02 514 37 10 ; www.steakfrit.be.

Fornostar, Quai au Bois à Brûler 65, 1000 Bruxelles. Tel. 02 201 30 22 ; www.fornostar.be.

Jaloa, Quai aux Barques 4, 1000 Bruxelles. Tél. 02 513 19 92 ; www.restaurantjaloa.com.

Madame Moustache et son Freakshow, Quai au Bois à Brûler 5-7, 1000 Bruxelles. Tel. 0485 534 494 ; www.madamemoustache.be.



NEOCABARET, BELGISCHE TAPAS, EENVOUDIG ITALIAANS, ONVERVALSTE STEAK MET FRIETEN OF EEN BEKROONDE, FIJNE KEUKEN. DE BUURT ROND DE BRUSSELSE BEURS TOONT ZICH MET EEN REEKS NIEUWE HORECAPROJECTEN VAN ZIJN MEEST VEELZIJDIGE KANT.

Ruim vijf jaar geleden kreeg je - bij wijze van incentive - nog een fikse korting op de registratierechten als je een pand kocht in de achterliggende straten van de Brusselse Dansaertwijk. Vandaag is het vastgoed in die voormalige achtergestelde buurten bijna in waarde verdubbeld. Het is duidelijk: het 'hinterland' van Brussels meest trendy winkelstraat is aan een steile opmars bezig.

Dok de horeca gaat mee in die verschuiving. De meeste nieuwe initiatieven vinden we terug op en rond de Brandhoutkaai en Baksteenkaai, ook wel Vismarkt of - op zijn Brussels - Vismet genoemd. Vroeger bevond zich hier een deel van de haven, maar de kaien werden tussen 1878 en 1911 gedempt. Enkele resterende vishandelaars en visrestaurants getuigen nog van die oorspronkelijke activiteit. Bekende restaurants als Bij den Boer, La Marie Joseph en even verderop Le Vismet waren lange tijd zowat de enige noemenswaardige trekpleisters. Daar komt nu aan een verbluffend tempo verandering in.

De eerste nieuwkomer in de rij, Fornostar (verspreek je vooral niet), heeft met zijn eenvoudige, maar uitstekende Italiaanse keuken intussen bij de locals zijn strepen al verdienend. Enkele huizen verderop pakt Brusseleir sinds kort uit met een concept dat zich zowel tot ochtendmensen als tot nachtraven richt. 's Morgens serveren ze hier ontbijt, 's avonds cocktails. Op het menu staan 'tapas Belgas': Belgische, hoofdzakelijk koude hapjes als kaas, charcuterie en zeevruchten. In het zwart-witte decor zitten spreuken van Baudelaire en Victor Hugo verwerkt.

Op het 'heilig eilandje', de buurt rond de Beenhouwersstraat, keert Fernand David terug naar de basics met SteakFrit', waarvoor hij de voormalige volkse biertent Chez Stans uitdoste in een eenvoudige, maar vrolijke brassieriestijl. Na grootschalige concepten als Museum Brasserie

en Ostend Queen trekt de horecaondernemer volop de kaart van de klassiekiers: frietjes, stoemp, garnalenkroketten, rundstartaar, dagsoep met balletjes, rijstpap geserveerd in een weckpot ... Opvallende troef daarbij is de 'repasse'. Vlees, frieten of stoemp worden, voor wie wil, een tweede keer geserveerd.

Wie voor kwaliteit gerust een cent overheeft en wil genieten van de creaties van een bekroond chef, trekt naar het einde van de Vismet. Op de Schuitenkai huist Restaurant Jaloa in wat zowat het oudste huis van Brussel moet zijn. Met een originele architectuur, een intimistisch interieur en een fijnproeversmenu zorgt Gaëtan Colin hier voor een mooi vervolg op het succesverhaal van Brasserie Jaloa op het Sint-Katelijneplein. De jonge chef werd onlangs bekroond met een Zilveren Delta 2010.

Helemaal van een andere orde, maar zeker het vermelden waard, is Madame Moustache et son Freakshow. Ruim een jaar geleden sloot brouwerij Alken-Maes de deuren van de immens populaire danstempel Los Romanticos. De salsaat speelde een belangrijke rol in de heropleving van de Vismet. Nachtraven die enige theatraliteit en een regelrechte undergroundsfeer genegen zijn, kunnen er zich sinds kort opnieuw uitleven - deze keer in de burleske neocabaretsfeer van Madame Moustache. Het decor houdt het midden tussen een oude circustent en een boudoir. Als matrozen uitgedoste barmannen serveren er shots of kleine cocktails en je swingt er op rock-'n-roll, ska en eightiesklassiekiers. Wie vergeten was hoe het aanvoelt om nog eens helemaal uit de bol te gaan in een zweterige, schaars verlichte en compleet doorrookte ruimte, kan op deze plek zijn geheugen opfrissen. ■

Brusseleir, Brandhoutkaai 9, 1000 Brussel.
Tel. 02 203 55 51; www.brusseleir.com.

SteakFrit', Predikherenstraat 14, 1000 Brussel.
Tel. 02 514 37 10; www.steakfrit.be.

Fornostar, Brandhoutkaai 65, 1000 Brussel.
Tel. 02 201 30 22; www.fornostar.be.

Jaloa, Schuitenkai 4, 1000 Brussel.
Tel. 02 513 19 92; www.restaurantjaloa.com.

Madame Moustache et son Freakshow,
Baksteenkaai 5-7, 1000 Brussel.
Tel. 0485 534 494; www.madamemoustache.be.

