

Belgique : LA «HAINE DU JUIF» déchaîne la barbarie

# Marianne

ÉDITION BELGE

INDEPENDANCE INTELLIGENCE IRRÉVÉRENCE

Science  
Ces énigmes  
qui nous  
troublent



Ce que doit faire  
le roi Philippe  
pour ne pas être

Sire,  
merci

Merde, Sire  
(comme on dit  
au théâtre)

# détrôné

ALBERT II • Sa fortune • Les coulisses de sa vie  
• Ses tables préférées • A qui profite l'abdication ?



Marianne ÉDITION BELGE N° 18 Du 6 au 12 juillet 2013 - 3,80 €



## Monde

48 | Hongrie : ce pays qui a éradiqué la gauche

par Anne Dastakian

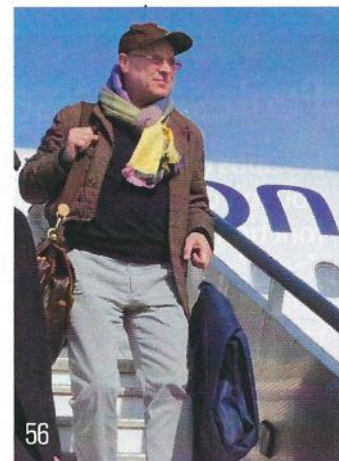
60 | Courrier des lecteurs

64 | Ces énigmes de la science qui nous troublent

par Aline Richard

64 | La folie des massages

par Linh Pham



56

Belga

Le Standard est dans la tourmente. Les supporters sont dans la rue. D'Onofrio n'est pas loin. Mais est-ce un bien ?

## Culture

78 | Le jour où Bernanos fit volte-face

par Hubert Prolongeau

84 | Festival d'Avignon, les bobos ont-ils eu sa peau ?

par Jack Dion

92 | Vacances, je lis tout

par Alain Bertrand



84

Belga

Où le Hollandais range-t-il sa caravane en hiver ? Alain Bertrand vous emporte dans une histoire de politique alternative.

## Conso

94 | Wine in the city

par Philippe Bidaine

95 | Saveurs et arômes du Languedoc

par Périco Légasse

98 | Faut voir

par Guy Sitbon



96

Philippe Bidaine

Place du Miroir à Jette, des vins épatants avec des préparations de même qualité.



**RESTO**

## Wine in the City

# LES VINS PRÉSENTÉS SELON LES METS

Sur la célèbre place du Miroir, à Jette, des vins épatants avec des préparations qui ne sont pas en reste... **PAR PHILIPPE BIDAINE**



**UN CADRE ÉLÉGANT,**  
à la hauteur du verre  
et de l'assiette.

**EDDY MÜNSTER** devant  
une magnifique pièce  
de Black Angus USA...



Photos Philippe Bidaine

**L**es amateurs de bonne table se souviennent sans aucun doute d'Eddy Münster, ce cuisinier de formation (Ceria) qui, après être passé, entre autres, par des maisons comme Bruneau ou encore Les Capucines (rue Jourdan), et ensuite dans le secteur traiteur, avait repris ou ouvert une série d'établissements à succès, comme Le Petit Sauvage, Bobbenotje ou encore La Route de Compostelle, avant de se tourner vers le négoce du vin.

Au départ, essentiellement tourné vers l'Horeca, notre homme avait envie de s'orienter vers les particuliers. Un cap qu'il allait franchir voici six ans en lançant, à Jette, sur la célèbre place du Miroir, un concept des plus innovants, baptisé Wine in the City. L'idée maîtresse de l'établissement était de présenter les vins non pas en fonction de leur origine mais bien de leur place dans un repas. Ainsi, on passerait d'abord par les bulles (champenoises ou autres), puis par

les vins susceptibles d'être servis en apéritif. Viendraient ensuite ceux qui accompagneraient bien une entrée ou un poisson, ensuite les viandes blanches et les volailles, puis les viandes rouges et enfin les desserts. Le tout classé, dans chaque catégorie, par puissance croissante...

Des vins à emporter, bien sûr, mais également à déguster sur place, au verre, avec pas moins de 15 crus différents proposés en permanence et des bouteilles à ouvrir moyennant un droit de bouchon de 10 €.

Au départ, pour accompagner ces dégustations, le maître des lieux se contentait de proposer quelques belles assiettes de charcuterie ou de fromage. Mais c'était sans compter le démon de la cuisine qui l'habitait encore... Tant et si bien qu'aujourd'hui, si la maison n'a en rien abdiqué dans le domaine du jus de la treille, que du contraire, on peut aujourd'hui également y faire de vrais repas, à un niveau qui nous a très heureusement surpris.

**LE PROPRE DE WINE  
IN THE CITY** est de  
présenter les vins en  
fonction de leur accord  
avec vos repas.



Ainsi, approvisionné en grande partie par l'incontournable Bruno Mouysset (Sud Ouest Restauration), Eddy Münster concocte une cuisine gourmande qui met intelligemment en scène des produits des meilleures origines, au sein d'une carte qui change toutes les semaines. Ainsi, voici quelques jours, en entrée bien de saison, les très savoureux «Maatjes sur parfait de pommes de terre, oignons & haricots verts» (13 €) ou encore la «Mosaïque de foie gras et anguilles fumées, émulsion de poire» (18 €), mais aussi, en grosse pièce, une savoureuse «caille aux girolles & légumes de saison, raviole de foie gras» (14 €) ou encore le «filet de barbue aux tomates d'antan & senteurs de Provence» (22 €).

A noter, pour les appétits modérés, l'amusant menu «Tapas, je me laisse faire», proposant, pour 25 €, trois petites préparations en fonction du marché, ou, pour les faims plus importantes, le magnifique menu Tapas cinq services proposé à 35 € ou, mieux encore, 50 € avec les vins assortis.

**Parfait dans son genre ! ■**

**Wine in the City**, 34 place Reine Astrid (connue sous le nom de «place du Miroir») à 1090 Bruxelles (Jette).  
Tél. 02/420 09 20 - Fax. 02/420 03 20.  
www.wineinthecity.be - info@wineinthecity.be.  
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h30. Fermé le dimanche et le lundi.