

Une approche du vin résolument dé-com-plexée

L'endroit plaira non seulement aux amateurs de belles bouteilles mais aussi à ceux qui aiment accompagner leur dégustation d'un bon petit plat ! Une adresse qui revisite les codes vinicoles traditionnels Wine in the City se trouve Place Reine Astrid à Jette, plus connue sous le nom de Place du Miroir par les Bruxellois bon teint.



Le vin est un très vaste domaine, passionnant à explorer, mais peu d'entre nous ont réellement le temps de s'y intéresser vraiment. Pas facile de s'y retrouver ! Du coup la tendance est de se rabattre sur les quelques vins.

En créant "Wine in the City", Eddy Münster a choisi d'adopter une approche très cool, décontractée, plus adaptée aux goûts et aux besoins des clients. Un large choix, mais surtout des conseils, et un classement adapté, de l'apéro au dessert. Il propose une large sélection de bouteilles, avec plus de 500 références en permanence.

Mais ce qui le distingue d'emblée des autres cavistes, c'est le mode de présentation : les vins ne sont pas classés par origine ou région, mais en fonction du plat auquel ils doivent s'accorder.

On commence par l'apéritif, les bulles, puis les entrées, les poissons et crustacés, les viandes blanches, les viandes rouges, les fromages et les desserts.

A chacune de ces catégories correspond une sélection de vins appropriés, bien rangés, présentés très clairement, avec leurs noms, leurs caractéristiques, leurs prix, avec à chaque fois différentes possibilités selon le budget envisagé.

Du verre à l'assiette : Wine in the City est non seulement un wine shop, mais aussi un bar à vins et une excellente adresse pour déguster une cuisine aussi spontanée que gourmande !

Il faut savoir que le chef, Eddy Münster, est non seulement un amoureux du vin mais aussi un chef extrêmement doué.

Il a eu plusieurs restaurants, où il jouait volontiers les francs tireurs, proposant des prix nettement plus démocratiques qu'ailleurs pour une cuisine riche en saveurs et en personnalité.

Mais devant les sollicitations des clients, il s'est aménagé une petite cuisine au milieu des bouteilles. Il y a placé quelques tables et Eddy propose une déclinaison de plats, en fonction des produits qui l'inspirent. Verdict : c'est à se damner tellement c'est bon !

Ravioles de foie gras, poêlée de pieds bleus et huile de truffe blanche - Gnocchi au pesto, roquette et pancetta - Rémoulade de King crabe aux asperges - Nage de petits gris de Namur et St Jacques aux lentilles pointes vertes à l'ail frais, etc ...

C'est purement une cuisine du marché, dans toute sa fraîcheur, toute en saveurs.

Les prix vont en moyenne de 6 à 14 euros pour les entrées, de 12 à 18 euros pour les plats. A noter que certains des plats à la carte peuvent être dégustés entre 11h et 18h. Le Chef propose aussi un menu 5 services à 35 euros (hors boissons, 50 euros avec les vins sélectionnés)

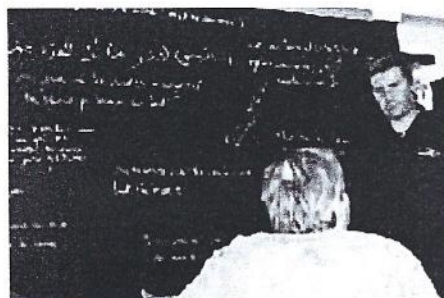
L'une des rares adresses à Bruxelles à proposer en permanence pas moins de 15

vins au verre... De quoi déjà s'occuper ! Des vins que l'on débouche à la demande, au lieu d'être conservé "en machine".

On peut bien sûr aussi choisir une bouteille dans les casiers du magasin, et la boire sur place, moyennant un droit de bouchon de 10 euros. Quand on vous dit que Wine in the City, c'est une approche du vin décomplexée et conviviale ! ♦



Jusqu'au jour où il a considéré qu'il avait fait le tour de la question, et qu'il voulait se consacrer à son autre passion, le vin. Au départ il y proposait "pour accompagner" des dégustations, quelques assiettes de charcuteries (de très haute qualité, évidemment !) et quelques fromages soigneusement affinés.



34, Place Reine Astrid à 1090 Jette - Tél. : 02 420 09 20

Web : www.wineinthecity.be - E-mail : info@wineinthecity.be

Magasin ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h30

Cuisine ouverte du mardi au samedi de 12h à 14h30 et le vendredi de 18h20 à 21h

Tapas et petits plats servis du mardi au samedi de 11h à 18h