

Notre Top 10 des restaurants en 2013

On le sait, la fin de l'année est propice aux coups d'œil dans le rétroviseur. Quelles sont les tables qui nous ont procuré le plus de plaisir sur quelque 250 adresses testées cette année pour Le Vif Weekend ?



9 Wine in the city

Wine in the city, caviste spécialisé « accords mets-vins » ou grignoter une planche de fromages ? Pas que. Depuis 2 ans, l'adresse restaure impeccable. Parmi les bouteilles que l'on aime - Alain Graillot, Coume del Mas, Clos de l'Oum -, quelques tables jouent la carte du droit de bouchon (10 euros). Au bout, une cuisine ouverte, antra du chef Eddy Munster. Le « Vitello Tonnato à ma façon » est un tableau dans lequel câpres, coulis de poivron, balsamique et mayonnaise au wasabi sont comme des coups de pinceau. Les ravioles de noix de Saint-Jacques aux giroles, soulignées par une sauce montée au beurre blanc, sont tout aussi parfaites.

34, place Reine Astrid, à 1090 Bruxelles. Tél. 02 420 09 20 - www.wineinthecity.be Ouvert de 12h à 14h30 du mardi au samedi, ainsi que le vendredi de 19h à 21h30.



10 Uppkök

C'est beau un jeune chef qui défend son projet avec passion. Tables en chêne fabriquées de ses mains, plats déposés/exposés en salle, nom forgé signifiant « cuisine découverte ». Martin Hubaut appartient à une génération de chefs qui s'étend de Magnus Nilsson à René Redzepi. La Wallonie a bien besoin d'un tel talent, capable de suer pour une certaine idée du bon. Sa cuisine est hantée par les notions de « circuit court » et de « traction animale ». Une création comme « Laitue romaine grillée/croquante, Persil, Fèves des marais/échalotes, Maquereau rôti, Vinaigrette » est le plus bel hommage, croquant et saouls, à cette gastronomie pour le temps présent.

4, Chaussée Nationale, à 5330 Sart-Bernard. Tél. 081 51 20 23. Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 21h30, fermé mercredi midi, samedi midi et dimanche.

9 Wine in the city

Wine in the city, caviste spécialisé « accords mets-vins » ou grignoter une planche de fromages ? Pas que. Depuis 2 ans, l'adresse restaure impeccable. Parmi les bouteilles que l'on aime - Alain Graillot, Coume del Mas, Clos de l'Oum -, quelques tables jouent la carte du droit de bouchon (10 euros). Au bout, une cuisine ouverte, antra du chef Eddy Munster. Le « Vitello Tonnato à ma façon » est un tableau dans lequel câpres, coulis de poivron, balsamique et mayonnaise au wasabi sont comme des coups de pinceau. Les ravioles de noix de Saint-Jacques aux giroles, soulignées par une sauce montée au beurre blanc, sont tout aussi parfaites.

34, place Reine Astrid, à 1090 Bruxelles. Tél. 02 420 09 20. Ouvert de 12h à 14h30 du mardi au samedi, ainsi que le vendredi de 19h à 21h30.