

Samedi 08 février 2014 #312 Le magazine lifestyle du Soir

VICTOIRE

Parfums

Les formules
qui rendent
sexy

**VINCENT
CASSEL**

*“Dans La belle
et la bête, la 3D
a pris le pas
sur mon jeu
d'acteur”*

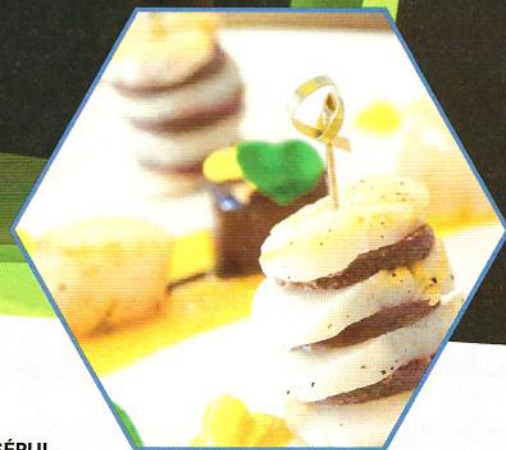
Love stories

Le tour du monde **de la séduction**
Menu coquin pour duo épicé

Un bon ami est comme le vin,
plus vieux, le meilleur.

RESTO

Une cuisine classique mais décomplexée et gourmande à un prix très démocratique.



WINE IN THE CITY | TEXTE ET PHOTOS RENÉ SÉPUL

Lorsqu'en 1997, Michelin a ajouté le Bib Gourmand aux étoiles, le Guide rouge cherchait à élargir son lectorat en distinguant des maisons affichant un rapport qualité-prix intéressant. La récompense saluait le repas soigné et servi à prix modéré, soit un menu complet (entrée, plat et dessert) ne dépassant pas aujourd'hui les 35 € en province, 36 € dans les capitales. Si la sélection opérée s'avère de bon conseil pour le lecteur, force est de relever que les chefs se montrent plus circonspects sur le sujet, certains appréciant une récompense qui salue également le côté convivial de leur maison, d'autres la percevant comme une médaille en chocolat. À Jette, Wine in the City répond bien à l'idée que je me fais du sujet. C'est bon, c'est même très bon, et pas cher du tout. Le menu 3 services y est affiché à 25 € et le 5 services à 35 €. Abordable pour une cuisine de saison et de produits, joliment maîtrisée par Eddy Münster, patron des lieux. À l'ouverture de ce bar à vins, celui-ci n'imaginait pas que l'on puisse y faire bombance, associant à l'époque juste quelques tapas, saucissons et autres pâtés maison aux flacons ouverts sur place. Le souci du bon et les demandes d'une clientèle qui

l'avait vu à l'œuvre au Comme chez Soi ou Chez Bruneau l'ont convaincu d'aménager une vraie cuisine, d'où il envoie depuis deux ans des plats à vous laisser pantois. L'assiette discute classique, certes, mais sans s'y perdre. Un midi de décembre, il m'a fait goûter une tranche de lard iberico cuite à basse température, caramélisée comme il se doit (20 €), puis des raviolis maison, farcis au crabe et ris de veau (18 €), désarmantes de douceur. Les Saint-Jacques et boudin noir (notre photo) laissent percer un certain souci d'esthétique, sans glisser dans l'esbroufe. Une cuisine décomplexée, gourmande comme il se doit, ainsi qu'en témoigne une belle entrecôte simmental, os à moelle et bordelaise (30 €), approuvée des viandards. Un débat s'est d'ailleurs engagé avec la table voisine : fallait-il ou non dévoiler ce bon plan au risque de ne plus y trouver place, vu l'exiguïté des lieux et ses horaires ? Michelin l'ayant bien fait, je me dis que ce serait idiot de vous en priver. Droit de bouchon : 10 € ! Et vous avez bien lu ! ✕

Wine in the City, 34 place Reine Astrid, 1090 Jette, T. 02 420 09 20, www.wineinthecity.be Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 10 h 30 à 18 h 30, le vendredi jusqu'à 21 h.