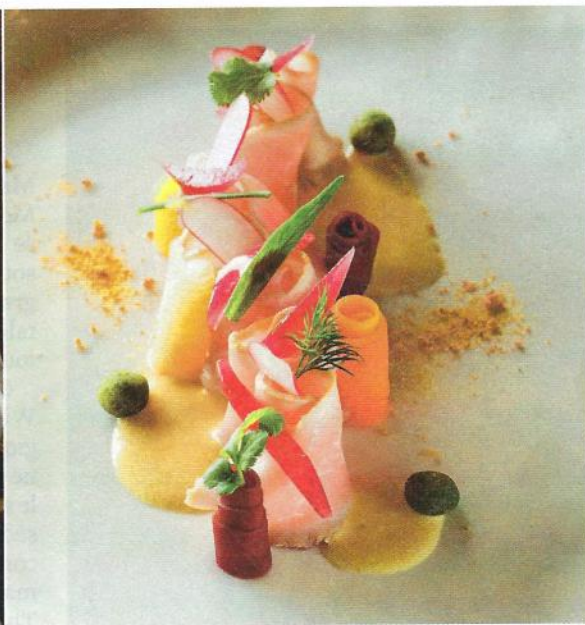


SENS

AUX COULEURS DE LA BOTTE



PHOTOS PG

On y connaît le Fellini puis le Basta Così. Depuis janvier, c'est le SenS. Une table dont l'ambition est de réinterpréter la cuisine italienne selon nos techniques et notre inspiration. Une démarche mise en musique par Eddy Münster. Sommelier de vocation, il joue du tire-bouchon dans sa cave à vins bien nommée Wine in the City. Jusqu'au jour où il reprend le fouet, ravit sa clientèle et décroche un Bib Gourmand au Michelin 2014. Les propriétaires français du SenS le repèrent et lui en confient la destinée. Pas question d'abandonner le *wine bar* de la place Astrid pour le Châtelain, mais de conseiller et de superviser le cuisinier du SenS, Mathieu Fonteyn. Celui-ci n'a pas son fouet en poche et anime avec vivacité une carte agréablement originale. En salle, Kevin Massy, 27 ans, venu de chez Jean-Pierre Bruneau, émaille l'assiette de conseils vineux. Tout en fraîcheur et d'une exubérance aromatique (agrumes, coriandre, aneth), le ceviche de poulpe et gambas multiplie le relief (22 euros).

★★★★★

Adresse:
32, place du Châtelain
1050 Bruxelles
Tél. : 025341394
Fermé dimanche et lundi
Cadre: italianisant entre lustres Murano et miroirs
Cuisine: italienne
Cave: réduite, franco-italienne
Terrasse: oui
Parking: non

Les sardines à la *panzanella* et *ganciaie* décryptent les poissons enveloppés d'une fine peau de joue de porc italien sur un taboulé aux dés de poivron rouge confit. De la vinaigrette et des petits morceaux de joue de porc jaspent l'assiette (18 euros).

Des ravioles farcies de ricotta et de petits gris flirtent avec une curieuse salade *catalonia* dont le cœur développe des jets croquants avec une pointe d'amertume évoquant de grosses pointes d'asperges vertes (20 euros).

L'*orecchiette*, saucisse fraîche au fenouil et pecorino assurent goûts et rusticité. Du pecorino à la truffe est versé très chaud en finale (17 euros).

Saisi rosé, l'émincé de veau tutoie des asperges vertes sur un fond de jus de citron confit et sauge. Deux minicroque-monsieur relevés par une mayonnaise à la rouille coiffent la viande et un parfait de carottes (32 euros).

Lunch deux services à 25 euros (40 euros avec vins). Menus de 37 à 75 euros, vins compris de 57 à 105 euros. © SERGE TONNEAU

LES FEMMES CHEFS DE MICHELIN

Le guide Michelin, dénicheur de talents gourmands, et le champagne Veuve Clicquot, toujours à l'affût de femmes d'exception, s'associent pour lancer le premier guide *Les Femmes Chefs en Belgique et au Luxembourg*. Cette plaquette d'une centaine de pages repère 74 adresses animées par des cordons-bleus qui dérident l'assiette. Parmi elles, six affichent une étoile Michelin et 12 autres bénéficient d'un Bib Gourmand.

Chaque établissement possède sa page avec un cliché et un commentaire. Beau prétexte pour découvrir des restaurants qui ne sont pas forcément connus pour leur chef.

Ainsi, le trop méconnu et pourtant succulent Les Gourmands, étoilé à Blaregnies, où Lydia Glacé et Didier Bernard comblent le goût associé à des sauces sans lourdeur. L'occasion pour Carlo Zecchin de conseiller un choix vineux dans une carte exceptionnelle par son quotient qualité portefeuille. Plus médiatique, la Luxembourgeoise Léa Linster peut se targuer d'être la première femme à recevoir le Bocuse d'Or en 1986 (Frisange).

En quelques guides, Arabelle Meirlaen (Marchin) réussit une étonnante percée. Une brillante étoile au Michelin, mais aussi un magnifique 18 sur 20 au Gault&Millau. Une récompense qui englobe l'excellent travail, en salle et jusqu'en terrasse, de Pierre. Entre Nivelles et La Louvière, Stéphanie Thunus s'ébat Au Gré du Vent (Seneffe) dans des recettes légères et modernes. Sébastien assure le service.

