

Dessous de table

L'ÉCHO 18/01/

## Bon plan/Champagne rosé et macaron/Attention grand vin!



Chez «Wine in the City», le bon plan c'est de choisir une bouteille dans le magasin, parmi 500 références.

■ **Il pourrait en avoir deux** – «Etablissement proposant une cuisine de qualité à moins de 35 euros et à moins de 36 à Bruxelles (prix d'un repas, hors boissons)». Voilà pour la définition du Michelin concernant ses «bib gourmands». Ce restaurant-caviste de Jette propose deux menus à moins de 36 euros. «Wine in the City» est l'idée d'Eddy Münster, un passionné de cuisine et de vin. Et si les prix sont donc au rendez-vous, la qualité des plats l'est tout autant. Jugez vous-même: menu 3 services à 25 euros, menu «tapas» 5 services à 35 euros (55 avec la sélection de vins). Qui dit mieux? Dans l'assiette, cela pourra être un carpaccio de Saint-Jacques à l'infusion de chorizo, un œuf mollet sur fond de salade de champignons et écume de truffes, et du bœuf Simmental avec légumes et os à moelle. Pour 25 euros... Côté vin, le bon plan est de choisir une bouteille dans le magasin, parmi les 500 références. Il vous en coûtera 10 euros de droit de bouchon. Deux exemples: le Saint-Véran du Domaine Collovray (26 euros, prix sur table) et le Côtes du Roussillon du Domaine Gardies (25,50 euros). On retient encore les conseils avisés d'un sommelier très mondialiste dans ses goûts, et une ambiance de type «bistro».

Ouvert le midi du mardi au samedi et le vendredi soir. Réserver est plus que conseillé.

«Wine in the City», Place Reine Astrid 34 à 1090 Bruxelles – tél. 02/420 09 20

### ■ «A boire avant 2065»

On l'adore où on le déteste. Le vin jaune du Jura reste néanmoins l'un des plus grands vins au monde. Son élaboration est singulière: issu exclusivement du cépage savagnin, après fermentation, il est logé en fûts pendant minimum 6 ans et 3 mois, sans ouillage. Cette opération, effectuée pour tous les vins, consiste à remplir périodiquement le fût afin de maintenir son niveau de remplissage maximal et d'éviter ainsi l'oxydation. Le climat jurassien va développer en surface du fût un voile de levures qui va préserver le vin de l'oxydation. Après ce long élevage, il sera mis en bouteille dans un flacon unique, le «clavelin», d'une contenance de 62 centilitres. Pourquoi cette contenance? Un litre de ce vin se réduit globalement à préci-

sément 62 cl. Il accompagne une grande spécialité de la cuisine française: le poulet aux morilles. Celui du Château d'Arlay, peut-être le plus ancien château-vignoble de France, est actuellement commercialisé dans le millésime 2005. Et ce producteur donne un conseil: «il est préférable de le boire avant 2065». C'est dire le potentiel de garde de ce vin blanc sec, qui s'exprime par ses notes de fruits secs (noix) et sa touche minérale. A boire vers 14-15°.

De Coninck Vins (Waterloo, Stockel, Wemmel, Ixelles) – 44 euros

■ **Le nouveau macaron de Fabrice Collignon** – Il est devenu une «star» de ce petit gâteau moelleux à la forme arrondie qui fut amené en France par Catherine de Médicis. Après avoir travaillé aux côtés de grands chefs en Belgique, à Paris et à New-York, Fabrice Collignon a créé sa propre adresse à Bruxelles. Il vient de réaliser un nouveau macaron parfumé à la pulpe de framboise et au Champagne Ruinart rosé. La note de tête (comme on dit dans le métier) étant bien sûr le fruit rouge. Un travail bien ciselé. «Mais je devais attendre la caution du chef de cave de Ruinart, Frédéric Panaïotis, qui me l'a donnée après trois essais» nous a expliqué le pâtissier ixellois. Des macarons que l'on accompagne bien évidemment d'une flûte de ce même Champagne. La Saint-Valentin approche...

Fabrice Collignon Chaussée de Waterloo 587 à 1050 Bruxelles

PATRICK FIÉVEZ

