

SO SOIR

FOOD | Vive les **commerces de quartier** et les épicerie fines
MODE | Reportage au cœur des coulisses d'un **défilé milanais**
OLDTIMERS | Le **Zoute Grand Prix**, dans la cour des très grands



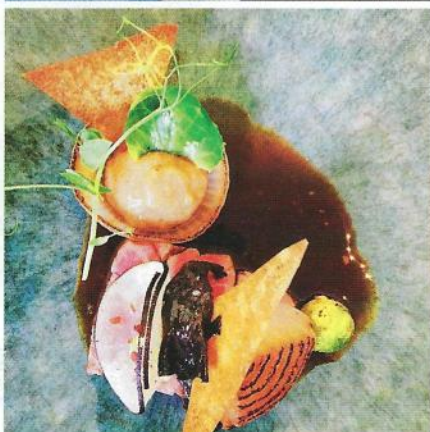
DEUX HEURES EN CUISINE AVEC
**PASCAL
DEVALKENEER
& PIERRE
MARCOLINI**



© INGRID OTTO

C'EST MOI QUI T'INVITE

Comme chaque semaine, Carlo de Pascale et Florence Hainaut nous emmènent au resto. Carlo est chroniqueur food et conso, Florence est journaliste. Ils aiment débattre sans fin sur les restaurants avec ou sans menu, les vins avec ou sans sulfites. Bref, ils aiment manger ensemble.



Wine in the City, un coup de foudre pour les papilles et ça se passe dans le nord de Bruxelles... Oui, par-delà le canal !

TEXTE ET PHOTOS CARLO DE PASCALE.

Aujourd'hui, je vous emmène donc à Jette, sur la place dite du Miroir, en compagnie d'un passionné de restaurants. C'est là que je découvre cette adresse, dont on signalera en passant qu'elle a été gratifiée d'une étoile Michelin en 2017. Wine in the City, au départ, c'est un caviste dont le patron, Eddy Münster est cuisinier. Diplômé du CERIA, il est passé par les cuisines du grand Jean-Pierre Bruneauet pour devenir caviste en 2007. Sauf que... la cuisine l'a très vite rattrapé. Tapas au départ, puis soirées au cas par cas, pour ensuite devenir un vrai restaurant, ouvert le midi à partir du mercredi ainsi que le vendredi et le samedi soir.

LES MENUS

Donc, on a un caviste qui se met à cuisiner (mais avec un solide bagage derrière, ce que l'on a tendance parfois à oublier) et une formule menu, 3 (45 €), 4 (60 €), 5 (75 €) ou 6 services (90 €). Dans un étoilé, le lunch – qui est souvent une belle promesse bien tenue par les restaurateurs – sera notre choix du jour, 45 € avec juste un verre de vin pour moi.

LA CUISINE

On le dit tout de suite, la cuisine n'a rien à voir avec ce que l'on croise habituellement dans les bars à vins, même en version ++. Eddy Münster, délivre une gastronomie précise, moderne, avec des produits de qualité, et comme on dit, "beaucoup de travail dans l'assiette". Notons

la qualité des mises en bouche, avec une sorte de *irish coffee* de homard – qui m'a rappelé un grand classique de David Martin à La Paix – suivi par l'œuf mollet frit (un plat signature de la maison) ici accompagné de truffes d'automne, crème au vieux Comté et girolles parfaitement travaillées... Une petite bombe de plaisir. Pour suivre, un joli morceau de bœuf aux garnitures soignées (notamment l'oignon farci... à l'oignon), jus bien dense tout autour, un plat classique, de plaisir, et rassurant. Le dessert est tout aussi travaillé que le reste du menu, avec une évocation réussie du calisson. Il y a donc du melon, de l'amande, tout cela étant bien orchestré dans l'assiette.

LES VINS

Le sommelier – plein de médailles – Pana Kokalas me surprend avec un vin grec, un cépage *Xinomavro*, délicieusement fruité, d'une belle fraîcheur malgré le soleil grec et aux tanins légers, quand on ne s'autorise qu'un seul verre, cela doit être juste et percutant, bien vu Pana !

LE VERDICT

On y retourne ? Oui, car la maison propose aussi un comptoir tapas aux prix légers et le lunch nous a donné envie de nous attarder un soir. ☘

34, place Reine Astrid, 1090 Jette. wineinthecity.be