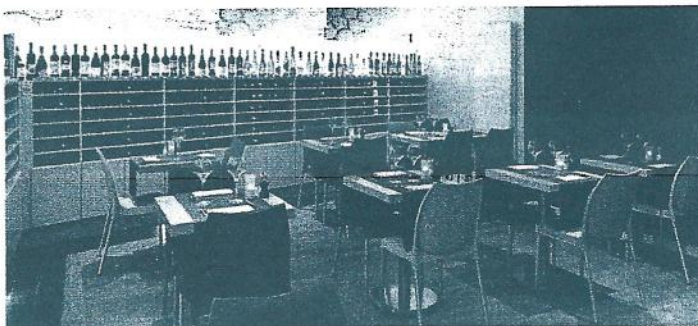


Une sélection peu courante de bonnes bouteilles, une salle où le cuisinier, Eddy Münster, trône comme un disc-jockey derrière ses platines: un bon moment dans un quartier presque... exotique pour des Ucclois.



## Wine in the City plutôt fin et très fun

C'est vrai qu'on est gâté, à Uccle, question gourmandise. Mais ce n'est quand même pas une raison pour ne pas aller voir ailleurs et ça vaut le coup de pousser une pointe du côté de la Jette Set. Pas pour le calembour, éculé!, mais pour la place reine Astrid, encore plus connue sous le nom de place du Miroir, et pour la découverte d'une cenothèque, ce Wine in

City sympathique. La grande place, bordée de commerces, a réussi à garder un côté village hyperactif, chaleureux. Y installer un restau-bar-marchand de vins à forte personnalité était un bon plan, ça manquait dans le paysage. Et l'approche choisie a le mérite de l'originalité. Les vins sont classés, non pas selon leur origine ou leur couleur, mais en fonction de leur accord avec les mets d'un dîner. Pour l'entrée, les poissons, les crustacés, les

viandes blanches ou rouges, le gibier, les mijotés, etc. Plus de 500 bouteilles sont là pour vous donner envie et quelques-unes d'entre elles sont de très belles choses, que la dégustation sur place, avec ou sans repas, permet de découvrir. On peut y goûter 15 vins au verre, sans se ruiner. Essayez un rouge de Grèce comme un Rossiu di Monte, importé par Cannette, vous nous en direz des nouvelles: c'est une splendeur, que le caviste de Wine in the City avait intelligemment glissée dans la sélection du jour, pour accompagner les plats du menu. Car du mardi au samedi, plus le vendredi soir, le chef Eddy Münster y cuisine, en salle, des tapas et plats à la hauteur de sa réputation: dans son C.V., il y a le nom magique de Bruneau et aussi celui du Bobbenootje. Il cuisine selon le marché et son humeur,

c'est amusant à voir (on est tout près, à de petites tables de deux) et les petites assiettes, accompagnées d'un vin différent si on veut, sont délicieuses. Comptez 6 à 14 euros pour les entrées, de 12 à 18 euros pour les plats. Certains des plats à la carte peuvent être dégustés toute la journée, entre 11h et 18h. Dans ce curieux endroit, petit et coloré, on se trouve vite en connivence entre convives et chef: comme au village, autrefois. S.P.

**34, place reine Astrid à 1090 Bruxelles (Jette) Tél. : 02 420 09 20**

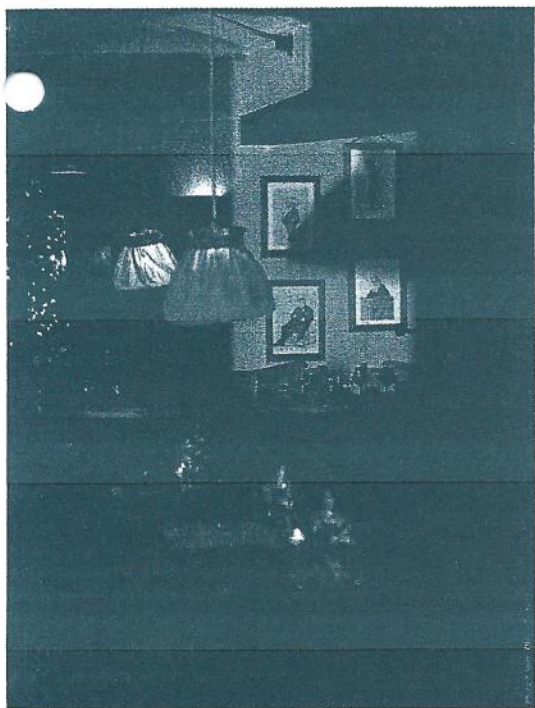
**[www.wineinthecity.be](http://www.wineinthecity.be)**

**Magasin ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h30. Cuisine ouverte du mardi au samedi de 12h à 14h30 et le vendredi de 18h20 à 21h. Tapas et petits plats servis du mardi au samedi de 11h à 18h.**

## Où sont les copains? Au Petit Job!



Dans cette optique conviviale et chaleureuse qu'il a toujours affectionnée, David Grégoir, le jeune patron du Petit Job, poursuit la saison des apéros démarrée cet été.



Pour cette sympathique entreprise, David fait appel à son complice Marco Meewis. Bien connu des nuits uccloises, il se voit confier la direction du bar, ouvert du mardi au samedi dès 17h. Malgré l'automne pluvieux et venteux, voilà une occasion toute trouvée pour siroter un verre en terrasse chauffée, couverte... et en musique! Chaque mardi, et afin de ne pas quitter les lieux l'estomac vide, David propose un plat unique (sur réservation seulement) à un prix ultra démocratique. Façon table d'hôtes, chicons au gratin, pain de viande et autres boulettes sauce tomate seront à l'honneur. Les jeudis, à la tombée de la nuit, les brochettes de bœuf se mangent jusqu'à plus faim pour 15€. La formule de pierrade à volonté (18€), quant à elle, est servie tous les jours. Elle comprend du bœuf, du poulet, du porc, de la

salade, des légumes crus, des frites et 6 sauces faites maison. Pour 30€, et à condition que toute la table fasse de même, s'y ajoute l'apéro au choix et le vin du patron (à volonté encore) pendant le repas. Le Petit Job sert ses pierrades de 1 à 60 couverts. Aussi, le restaurant peut être privatisé pour fêter un anniversaire, se réunir en famille ou entre amis. De plus, contrairement à la fondue, cette alternative ne dégage pas de mauvaises odeurs. Autant de bonnes raisons de venir se réchauffer et festoyer dans cette maison bourrée de charme durant ce mois de novembre... et les suivants. A.L.

**Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Chaussée de Saint-Job 668 à 1180 Bruxelles. Tél. 02 374 23 75.**

**[www.aupetitjob.be](http://www.aupetitjob.be)**

# Coins Gourmands