

UN GRILL QUI FAIT BAVER

Cela fait quelques semaines que la place Flagey est nantie d'une nouvelle attraction culinaire grâce à laquelle on peut désormais passer toute la soirée au bâtiment de la radio Flagey : on commence par un apéro au *Belga*, puis on va voir le film à la salle de la Cinémathèque et l'on termine par un repas au restaurant *Le Variétés*.

À première vue, *Le Variétés* a l'air d'un endroit assez coincé, mais dès qu'on jette un coup d'œil à la carte, qui évoque un menu de kermesse, on comprend que la rigidité n'y est pas de mise. En effet, lorsque les clients se mettent à affluer - la rôtisserie fait en effet salle comble tous les soirs - *Le Variétés* adopte l'atmosphère d'une brasserie parisienne, où les voix puissantes font écho sur de hauts murs.

Le Variétés est le coup d'essai d'Alexandre Masson, qui fût l'âme des cuisines du *Prévôt* durant de nombreuses années. C'est avec son frère Georges qu'il a décidé de se tourner vers un public plus branché. Ils ont choisi le moyen le plus direct d'y parvenir : charger Frédéric Nicolay de créer le décor. Et il n'y a aucun doute là-dessus : le revêtement des murs en bois suscite chez le visiteur bruxellois une impression immédiate, de déjà-vu, quelque part entre le *Walvis* de la rue Antoine Dansaert et le café *Belga* sur l'autre coin de Flagey. La nouveauté, c'est que le bois qui recouvre les murs est de la même variété africaine que celle utilisée par Joseph Diongre pour le bâtiment de l'INR. Autre particularité, la cuisine semi-ouverte qui possède en son sein un immense grill vertical exposant poissons, coquelets et jambonneaux aux

yeux des clients affamés. Mais il y a bien un défaut à l'endroit : en tant que non-fumeur, on ne jouit pas d'un espace protégé pour savourer sa grillade en paix.

Gril original

La carte est limitée, mais intéressante. Elle varie au moins une fois par mois, selon les toccades du chef. Comme vous l'aurez deviné, l'héroïne des plats principaux est la grillade. Nous avons adoré le jambonneau laqué au miel, citron vert et quatre épices (13,70 euros). Les amateurs de poisson prendront le bar rôti au fenouil, beurre d'agrumes (17,20 euros) ou le pavé de thon rôti aux épinards frais, sauge vierge (18,50 euros). Nous avons apprécié la rubrique consacrée aux végétariens, plus originale que les grands classiques de pâtes aux légumes : de la grande salade au chèvre frais, tomates confites et asperges vertes (11 euros), au risotto aux asperges vertes et parmesan (12,40 euros). Les entrées comportent également leurs options non carnivores, comme les fondus au vieux cantal ou le gaspacho (tous deux à 6,10 euros). Nous avons pris un carpaccio de saumon à la vanille et citron vert (9,30 euros), une combinaison originale mais néanmoins délicieuse. Cela semblera

sans doute un peu cher à certains pour la quantité de saumon servie sur l'assiette, mais l'originalité vaut bien ce prix-là. Du côté des desserts, les prix sont adoucis : pour cinq euros, on pourra goûter le blanc-manger au spéculoos et coulis de fruits rouges et pour un euro de plus, vous aurez droit à la soupe de rhubarbe aux fruits rouges.

Le public se compose de personnes dynamiques qui ont entre 25 et 45 ans, dont une partie, qui fréquente le *Belga*, porte des lunettes à montures rectangulaires, une autre serait plus du style du *Prévôt* et la troisième, d'origine variée mais internationale. Ces clients étrangers semi-résidentiels, loin des touristes en chaussettes blanches, contribuent à créer une atmosphère conviviale. Ne vous laissez pas impressionner par certains prix au menu, *Le Variétés* est un endroit très agréable. Comme beaucoup ont déjà l'air de l'avoir compris, nous vous conseillons de réserver, sous peine de devoir contempler la terrasse et l'intérieur sans trouver une chaise pour poser votre derrière...

Karolien Marchiers

Place Sainte-Croix 4, Ixelles.

Ouvert de 12 à 14h30 et de 16h30 à minuit, 02-647.04.36