

Le Variétés

€€ 4 place Sainte Croix - 1050 -
02/647.04.36. Ouvert tous les jours
de 12h à 14h30 et de 18h30 à minuit.

Et de deux ! Après l'inauguration en fanfare et le succès jusqu'ici non démenti du café Belga place Flagey, voilà, toujours au pied du paquebot rénové de l'INR, la seconde ouverture attendue, celle du restaurant. Nom de baptême, le Variétés, en hommage à ces salles de spectacle et de cinéma des années trente, depuis longtemps disparues. C'est donc sans surprises qu'on y retrouve comme un petit air de parenté avec le Belga, en version -heureusement- nettement plus chaleureuse. Un décor respectant les volumes initiaux, où domine le zébrano, ce bois africain à l'aspect si caractéristique. Il recouvre les murs en « lambris » vernis de grandes dimensions, très art déco dans l'esprit, apportant à la fois chaleur et netteté à l'ensemble. Banquettes en bois moulé d'une autre essence exotique, chaises aux pieds chromés, parquet déjà patiné, tables nappées de blanc, petites ampoules au plafond, verres biseautés, grandes baies vitrées assurant une vue panoramique non plus sur le chantier Flagey mais sur l'église voisine et les étangs, l'ensemble est très cohérent, et paraît avoir toujours existé à cet endroit. Au point que certains clients soutiennent mordicus l'avoir déjà connu et fréquenté il y a de nombreuses années ! Aux commandes en cuisine (ouverte directement sur la salle), une « vieille connaissance » : Alexandre Masson. Celui-ci a en effet décidé de fermer son restaurant le Prévôt pour se lancer dans une nouvelle aventure. A ses côtés, un second chef français (mais déjà depuis 15 ans en

Belgique), Jean-Luc Pillot. Leur credo : associer simplicité et qualité, à travers des plats classiques, des suggestions de saison, des recettes sincères et savoureuses. On s'attable juste pour un plat ou pour un repas gourmand, pour un bon demi poulet rôti (en vedette trône en cuisine une grande rôtissoire) avec sa compote et ses pommes frites, pour une côte de bœuf béarnaise, pour un pigeonneau rôti, servi à table dans sa cocotte en fonte, avec des petits pois frais aux lardons, pour un bar rôti nature, avec juste son beurre citron et ses pommes de terre grenaille rissoles... L'occasion de redécouvrir des saveurs essentielles, des plats qui ne trompent pas (on sait ce qu'on mange !), et qui en valent très largement d'autres, plus sophistiqués mais certainement moins goûteux. Bref, une première visite qui nous a séduit.

La côte de Kiosque

> **Décor** : celui d'une brasserie art déco, si habilement « reconstruite » qu'elle semble avoir toujours été là. Un espace ni trop grand ni trop petit (en tout 70 places), qui se double d'une agréable terrasse.

> **Qualité-prix** : 14,50 euros le demi poulet rôti, ça peut paraître cher, mais quand on fa sur son assiette, on « goûte » la différence... Lunch le midi, entrée et plat à 15 euros. Vins agréables à partir de 16,50 euros.

> **Service** : encore un peu en rodage, mais on sent, comme pour le reste, une volonté de bien faire.