

imbibe de coriandre et mirepoix de champignons sauvages. Pour le plat principal, l'inventivité du chef nous surprit une fois de plus avec un gigot d'agneau en serpentine de choux de Bruxelles. Une façon aérienne d'accommoder ces légumes bien de chez nous... Les desserts sont laissés au choix des convives et la gourmandise l'emporta pour des tranchettes d'ananas en chemise de noix de coco sur un lit mousseux de rhum et sucre de canne.

Accompagnée de deux professionnels du monde du vin, l'un en champagne, et l'autre négociant reconnu sur la place de Bruxelles, je leur tendis la carte des vins au demeurant très bien charpentée et essentiellement orientée vers les crus français. Nous avons donc débuté avec un très agréable Chignien Bergeron de chez André Quenard, suivi d'un Clos St-Philibert 1999, hautes cotes de Nuits Méo Camuset pour terminer en douceur avec un léger Chinon 99 qui n'alourdissait pas la fin du repas.

Vous l'aurez compris, un repas savoureux qui retient toute notre attention et qui met en avant les talents d'un chef, certes timide, mais en salle et non en cuisine. Ce qui lui vaut deux points de plus pour la cuisine, soit 17/20. (Tél. 09/221.90.85).

Catherine Gaudisart

De Lunch en Lunch

Le Variétés, Ixelles

Il existe à Bruxelles quelques superbes ensembles architecturaux homogènes, au rang desquels figurent non seulement la Grand-Place, mais aussi la Place Royale, la Place des Martyrs, le Grand Sablon, et trois des quatre côtés du pourtour du Parc de Bruxelles, pour ne citer que les plus connus. Il nous plaît d'y adjoindre la Place Flagey, centre nerveux du quartier des Etangs d'Ixelles et remarquable manifestation du style «bateau» des années 30 du siècle passé, dont le majestueux «Paquebot» de l'ancienne INR, aujourd'hui magnifiquement restauré, est l'incontestable vaisseau amiral.

Ce quartier des Etangs est en train d'acquiescer, grâce aux efforts d'une poignée d'entrepreneurs - au sens plein du terme - dynamiques et malgré le hideux chantier du bassin d'orage qui va défigurer la place pendant des années et les innombrables travaux de voirie entrepris en dépit du bon sens par un échevin fou, le statut recherché de quartier «in» et l'on voit s'y installer peu à peu des lieux de loisirs haut de gamme, pour l'instant concentrés dans le fameux «Paquebot». Studios, salles de concert, cinéma, théâtre... il n'y manquait, malgré le très branché «Café Belga», qu'un lieu de restauration digne de ce nom.

Chose faite en avril avec l'ouverture de la rôtisserie «Le Variétés» (article masculin et s'inscrit garantis d'origine!), qui coïncidait avec la fermeture du Prévôt, estimable maison de la rue

Victor Greyson qui n'avait comme défaut que d'être située dans un des coins les moins commerçants d'Ixelles.

Le Variétés a pris ses quartiers sur un des coins du Paquebot, dans une salle en L dont une partie a été aménagée en un espace de travail où trône l'imposante rôtissoire et où les mets sont préparés à la vue de la salle, un spectacle dont nous ne nous lassons jamais. Le décor rend parfaitement justice au style de l'ensemble du bâtiment, dont les espaces visitables ont été restaurés ou réaménagés dans l'esprit même des concepteurs originaux.

Le Variétés ne propose pas de menu, mais un lunch entrée-plat à 15 euros, servi en semaine seulement; le jour de notre visite, il s'agissait d'une crème d'asperges suivie d'un pavé de saumon à la sauce vierge, mais nous aurions eu la veille une salade de pousses d'épinards, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan suivie d'un curry de poulet. Nous avons cependant décidé de nous laisser tenter par la carte. L'un, intrigué par l'énoncé du plat, a sélectionné en entrée un duo de fondus au vieux cantal (8,90 euros), choix original d'un fromage de caractère apte à renouveler ce grand classique de la cuisine de brasserie. L'autre a cédé à la tentation de la terrine de foie de canard, accompagné de gelée au poivre, de quelques grains de fleur de sel et de pain toasté (13,90 euros). Le foie gras fait partie, à notre avis, des plats en apparence banals mais qui permettent de juger rapidement de la qualité d'une cuisine; ici, pas de déception, ni en ce qui concerne la préparation, ni en ce qui concerne la portion servie, une fort belle tranche aussi épaisse que les toasts qui l'accompagnaient, servis chauds et moelleux à souhait, ce qui n'est pas aussi courant que l'on pourrait croire. Nous souhaitons accompagner notre repas de deux demi-bouteilles de vin, mais la carte assez courte (six blancs, un rosé et quinze rouges, tous d'origine hexagonale, millésimés de 1999 à 2002, et tarifés de 16,50 euros à... 75 euros pour un Gevrey-Chambertin «Mes Favorites» Domaine Burguet 1999) n'en comportait pas - pas encore, nous a-t-on précisé - et nous avons décidé de risquer le périlleux exercice du vin au verre, disponible en trois couleurs, un Sauvignon blanc, un Corbière rosé et un Minervois rouge, d'un prix identique de 3 euros le verre (ce qui est plutôt prohibitif, mais la 1/2 bouteille sera proposée à 11,80 euros et la bouteille l'est déjà à 16,50 euros, ce qui est nettement plus raisonnable) et nous avons opté tous deux pour le Sauvignon Domaine de Coussergues avec l'entrée, décidés à nous faire resservir si nécessaire, mais ce fut inutile, le verre étant aussi généreusement servi que son prix le laissait supposer. Et, même pour le foie gras, ce Sauvignon légèrement fruité s'est révélé un compagnon des plus agréables...

Pour suivre, l'un de nous a choisi un autre incontournable de la cuisine de brasserie, le tartare de bœuf coupé au couteau, aux herbes potagères, pommes frites (14,80

euros), parfaitement présentée et goûteuse, et l'autre un pavé de bœuf aux asperges blanches (16,20 euros) accompagné de pommes de terre grenailles rissolées aux herbes (2,00 euros), un beau gros morceau présenté saignant sur un lit d'asperges blanches, garniture moins courante que les sempiternelles «sauces au choix» mais plus inventive et intéressante. Cette fois, nous avons opté tous deux pour un verre de Minervois Domaine du Roc qui rendait parfaitement justice aux solides plats de viande que nous avions choisis.

Puisque nous étions là pour tester, nous avons aussi pris un dessert et, après concertation, la «tarte de jour», un moelleux au chocolat (5,00 euros, prix standard de tous les desserts à l'exception du bol de fraises, 6,80 euros), a remporté nos suffrages. Et nous ne l'avons pas regretté, le péché de gourmandise étant, nous l'espérons du moins, le plus facilement pardonné, et ce moelleux étant vraiment... moelleux. Au diable l'avarice, nous avons terminé notre repas, servi en moins d'une heure ou peu s'en faut, par une tasse d'excellent café (2,00 euros), mais nous avons renoncé, travail oblige, au pousse-café (que certains osent appeler «digestif») malgré la présence à la carte d'appellations aussi sympathiques et alléchantes que «vieille prune de Souillac», «calvados hors d'âge», etc...

La carte est courte mais complète; l'on y trouve toujours des plats de poisson et une bonne sélection de mets végétariens. Elle change en partie toute les semaines et, à côté des incontournables et des grands classiques, on y retrouve les produits de saison et quelques belles pointes d'originalité dans les accompagnements. Ce n'est certes pas l'établissement le moins cher de la ville, mais le rapport qualité/prix est plus que satisfaisant, compte tenu de la générosité des portions servies: le Variétés est un restaurant d'où il est impossible de sortir en ayant faim.

La situation géographique du restaurant, le dynamisme du concept de «cuisine de brasserie gastronomique», l'intelligente sélection de plats goûteux et peu sophistiqués dans leur préparation immédiate, ce qui entraîne la rapidité du service (qui permet le soir un turn-over de plusieurs services à chaque table), les heures d'ouverture (tous les jours, de 12h00 à 14h30, et de 18h30 à 24h00) qui permettront de «casser une petite graine» (comme disait le regretté Lino Ventura) après un spectacle du soir, permettent d'établir sans risque un pronostic: ce sera un succès! Bientôt, il sera impératif de réserver malgré la trentaine de tables si l'on veut s'assurer d'être reçu...

Notre Avis: Cuisine: 7,5/10 - Accueil: 9/10 - Décor: 8/10 - Ambiance: tendance jeunes «in» et bonne humeur.

Le Variétés, Place Sainte-Croix 4, 1050 Ixelles. Tél. 02/647.04.36. Pas de fermeture.

Gaston Rome