

Venez découvrir notre *Business Lunch*  
tous les jours de la semaine  
entre 12h00 et 14h30.

**ATRIUM**

Radisson SAS Royal Hotel, Tél.: 02.227.30.48.

*Lunch 2 services à 15 € ou  
Lunch 3 services à 18 €, café inclus.  
Cadre lumineux et raffiné*

# Sympa

## Achepot, Bruxelles

Alors là, j'en réfère directement au Capitaine Haddock qui passa une nuit blanche lorsqu'on lui demanda si sa barbe était couverte ou non par les draps. J'y pensais au Achepot, ce très sympathique bouchon du ventre de Bruxelles. Qui dit bouchon, évoque des tables étroites, plus profondes que larges comme le veut la mode actuelle. Et les jambes? Entre les pieds ou à l'extérieur? Il y a de quoi passer à côté des plaisirs de la table si on ne résout pas le dilemme. Dedans, ce n'est pas mal sauf que si on bouge les jambes dans un sens, la table suit. Dehors, ça manque de classe, mais personne n'y prête attention. Une jambe dedans, une dehors, au gré du confort qu'on recherche, pourquoi pas?

Mais on ne va pas au Achepot pour cet unique jeu de jambes. L'établissement fut un café style estaminet, évolua il y a 20 ans en petit bistrot sympa pour habitués qui appréciaient les abats et fut repris il y a 8 ans par le couple Renoux. Il avait pour lui l'ancienneté de son décor naturel et merveilleusement vieux, sa simplicité ainsi que son manque d'ambition. Rien, malgré tout pour défrayer la chronique gastronomique. On ne sait quelle bonne idée a titillé Antoine Renoux, toujours est-il qu'il s'est entouré depuis quelques mois d'un chef professionnel, Gauthier De Baere, formé par Alain Troubat à l'époque où il rayonnait au Trèfle à 4. La formule ardoise reste celle qui participe au charme de la maison, à ceci près que le cuisinier semble y avoir réinventé la cuisine dans un

registre de convivialité classique et si on applaudit encore à la présence du stoemp et des boulettes, vraies «ballekes» à la sauce tomate, la carte montre une recherche évidente d'originalité, tournée vers les produits de saison. C'est ce que j'ai constaté en parcourant l'ardoise des yeux, avec de nombreux apprêts et accompagnements de girolles. Mais quel plaisir de les trouver en masse dans le palet de queue de bœuf enrichi de petits gris (ils passent un rien inaperçus à cause de la présence des champignons), entrée savoureuse, généreuse, bien ficelée, cotée 14 euros. De bonnes Saint-Jacques, dopées d'une croustillante panure (14 euros), déclinées avec l'accompagnement idéal d'une fondue de chicons légèrement amers, finement fumés, on pourrait dire empyreumatiques, qui trouvent leur adoucissant dans une crème de pommes de terre. Je le dis comme j'ai apprécié cette entrée qui n'a pourtant rien de révolutionnaire: «chapeau chef!».

Compliment que je lui adresse à nouveau pour le grand blanc de volaille de Bresse à 17,50 euros (on ne lésine ni sur la qualité de la matière première, ni sur la quantité et encore moins sur les prix) fourré d'un beurre au citron et thym, délicatement pané aux amandes pour renforcer la saveur de cette chair moelleuse et ferme, qu'accompagne une énorme quantité de pâtes aux girolles. On n'en jette plus, on en laisse dans l'assiette, surtout si on pousse l'expérience à tâter d'un dessert pour voir s'il s'aligne dans la bonne qualité générale. On ne regrette rien, on partage avec les Anglais (grande affluence de cette clientèle, sourit Halinka la patronne) de la table voisine les soupirs de satisfaction de dîneurs repus. Je prends dès lors sur moi de taire de minimes critiques de détails, encore qu'une amélioration du cellier célébrerait mieux les plats. Une clientèle de gourmets va bientôt occuper davantage les petites tables de ce restaurant devenu bien plus qu'un endroit de passage. On a envie d'y revenir, c'est le meilleur compliment qu'on puisse adresser à ce scintillant Achepot.

Jo Gryn

## DE BIJGAARDEN "30 ANS"

LES  
GRANDES TABLES  
DU MONDE



Traditions  
de Qualité

Lunch 45 €  
All in 65 €

Menu  
de 62 à 90 €



Dans la quiétude et l'atmosphère feutrée d'un des plus beaux restaurants de Belgique, «De Bijgaarden» vous flattera l'œil et le palais.

Rue Isidoor Van Beveren, 20 - 1702 Grand-Bigard  
Entre l'église et le château

Tél. 02/466.44.85 - Fax 02/463.08.11  
Fermé samedi midi et dimanche

## S Achepot

Cuisine: 9/10

Accueil: 8,5/10 - Décor: 7 ou 9/10 selon  
ses exigences personnelles - Ambiance:  
celle d'un bouchon très fréquenté pour  
sa convivialité et recherché pour la qua-  
lité de sa table.

Place Sainte-Catherine, 1 - 1000 Bruxelles.  
Tél/fax: 02/511.62.21. Fermé dimanche.

## Gastroccasions

Entrepreneurs du Brabant wallon, connaissez-vous le Cercle du Lac (Terrasse de l'Aula, 4 à 1348 Louvain-la-Neuve. Tél.: 010/49.78.80) situé au troisième étage de l'Aula Magna à Louvain-la-Neuve? Il s'agit d'un **cercle d'affaires de qualité** rassemblant déjà de très nombreux membres des entreprises des environs de Louvain-la-Neuve depuis sa création voici près de deux ans. Certes, on doit être membre ou se faire inviter par un de ceux-là pour pouvoir déguster la cuisine inventive du chef et apprécier la convivialité et l'efficacité du service. Heureusement j'ai eu cette chance. La situation, à elle seule, vaut déjà le détour. On se gare très aisément sur la large esplanade en bordure du lac pour emprunter un ascenseur tout en verre qui nous mène au troisième étage. Un mur de verre s'ouvre alors face à nous sur une splendide vue panoramique englobant le lac mais aussi ses abords. L'effet est saisissant et vaut déjà à lui seul le détour.

Le décor a également été soigné: sobre et de bon ton. L'espace a été judicieusement aménagé en deux parties, l'une plus vouée au bar et aux conversations feutrées et l'autre à la gastronomie. Une mezzanine vient en effet d'être inaugurée à cet effet. Les tables sont espacées, nappées de beige, tout comme les tonalités générales de cet espace, égayé par quelques tableaux aux couleurs vives.

Côté cuisine, le chef qui en a régalié plus d'un précédemment au Cercle de Lorraine, nous a proposé le lunch à 24 euros ou 19 euros avec seulement une entrée et un plat. Belle onctuosité pour ce risotto au foie gras qui fondait en bouche, surmonté d'un croisillon croquant au parmesan. Ensuite, une poularde aux chicons braisés. Enfin, une salade de fruits frais tout à fait satisfaisante.

Une **carte restreinte mais variée** est aussi proposée. Le maître des lieux est aussi assez fier de sa carte des vins et peut l'être. Les appellations sont variées et nombreuses, les années sont encore principalement du siècle dernier et les prix en général assez raisonnables. Nous avons choisi un château Villa Bel Air 1999 à 21,5 euros qui se révéla parfait. Une belle adresse qui ne doit pas vous faire hésiter une seconde à accepter une invitation en ce lieu original et convivial.

C.G.