

## IES MIRACULEUSES par Laurent Hoebrechts

**ERMAEL-BOITSFORT**, l'endroit fut longtemps friche, vaste terrain vague bordant un long l'endroit a été aménagé: le parc régional de la est aujourd'hui un des espaces verts les plus la commune bruxelloise, qui n'en manque pour- une des entrées du parc, ont trouvé à se loger es". Ce n'était pas une gageure: l'endroit, un anerie centenaire, incendié et abandonné pendant t peine à voir. Transformé en restaurant il y a 5 saire sera fêté le 21 juillet prochain par un bal le lieu est rapidement devenu une des toutes sses du quartier.

n'y est pas pour rien: en bord de parc, les jours errasse est rapidement envahie. A l'intérieur, la glière. Sur les hauts murs, sont accrochés des sportifs en tous genres: maillots de rugby, ra- isqu'à l'aviron pendu au plafond! On peut s'ate performance? Le chef, Nicolas Carlier, pré- même: à la vitesse, il préférera toujours la qua- e et des mets préparés. On ne peut que lui don- quand bien même la précaution était inutile: le air-là, sera aussi rapide qu'efficace.

fort à faire: ouvert sept jours sur sept, midi et

soir, le restaurant voit défiler les publics (des eurocrates les midis de la semaine jusqu'aux familles le dimanche, les enfants bénéficiant d'ailleurs d'une carte tout à fait honorable). Qu'est-ce qui fait courir tout ce monde? Une cuisine de brasserie élégante et raffinée, sans prise de tête mais préparée avec des produits frais. Les champignons au pistou, en entrée, remplissent ainsi parfaitement leur rôle, en donnant un maximum de saveurs avec le minimum d'effets.

■ **LA SUITE** est à l'avenant: pas de nom ronflant, mais une assiette aussi soignée que copieuse. Le magret de canard avec son croquant de parme se fait simplement accompagner d'une purée de pommes de terre et tomates au thym, et c'est succulent. La croustade de saumon au pesto et pâtes fraîches est tout aussi convaincante. Question vin, la liste est assez vaste pour que chacun y trouve son compte, le patron proposant en particulier trois breuvages du pays d'Oc, au cm ou à la bouteille. A noter: "Les Pêcheries" explorent tous les deuxièmes jeudis du

mois les vins d'une région (il y a eu le Sud-Ouest, l'Espagne dernièrement le Maroc...). La formule est simple: 3 pour la mise en bouche, l'entrée, le plat et le dessert vin – présenté par un invité du territoire à l'honneur – vendu au prix coûtant. Autant dire qu'il convient de ré-

ver...

La carte des desserts oblige à continuer le repas, par exemple, avec tarte tatin réchauffée au four, accompagnée de sa boule de glace vanille. Un classique rondement mené. Et tout, les amateurs de thé auront mal à choisir entre les différentes positions: les bêtises du dragon, la sane babouchka, le son des cloches...

Bilan? Alliant cuisine de brasserie gnée et prix raisonnables, mélangeant les publics, "Les Pêcheries" jouent à l'équilibriste. Et cela leur réussit à merveille.

**Les Pêcheries**, rue des Pêcheries 97, 1170 Bruxelles.  
Tél.: 02.673.90.24. [Web www.lespecheries.be](http://www.lespecheries.be)



TANGUY JOCKMANS