

**Moustique**

Date: 31-08-2022

Page: 28-31

Periodicity: Weekly

Journalist: Eric Boschman

Circulation: 53596

Audience: 266126

Size: 1 660 cm<sup>2</sup>

# La jeunesse food

Cuisines ethniques ou tendances contemporaines, on trouve de tout dans cette ville où, malgré la période sombre du Covid, les jeunes entrepreneurs poursuivent leur aventure en terre de goûts.



Texte:  
**Éric Boschman**

**Perruche Bistrot**

“Perruche” car il y a des perruches dans le coin. Et parce que la déco reprend les couleurs de ces bruyants volatiles - bleu profond au plafond, vert émaillé sur les murs. On y va le matin pour un brunch (qui vaut le déplacement grâce entre autres à une belle carte de thés et de cafés), le midi et le soir pour une cuisine du temps, efficace et sans faille. On peut aussi se faire plaisir avec un cocktail ou un bon verre de vin. À la différence de l’oiseau qui lui prête son nom, l’endroit ne casse pas la tête, on aurait même envie d’y revenir souvent.

Avenue Émile Max 85, 1030 Schaerbeek. 0474/02.34.99.

**Green Mango**

Le premier (et sans doute pas le dernier) des franchisés de cette enseigne née en 2017 se situe dans un quartier assez calme de Woluwe. Le concept joue sur le cocktail et le burger gourmand. Quelques compositions - le Warrior Burger ou le Burj Khalifa - portent vraiment bien leurs noms, défient l’appétit et mettent les diététiciens en PLS. Mais bon, avec trente-sept (37!) propositions de burgers - y compris vegan -, il y a de quoi satisfaire toutes les envies.

Chaussée de Rodebeek 260, 1200 Woluwe-Saint-Lambert.  
02/772.99.12. [www.greenmango.be](http://www.greenmango.be)



iOda



Le Petit Mercado



Le Tournant

### **iOda**

Le jeune César Hoed orchestre le menu de cette toute nouvelle adresse vegan où se donnent déjà rendez-vous les fous de légumes. On a mangé un gaspacho tomate-melon d'une fraîcheur exquise, mais aussi une courgette - entière - et rôtie agrémentées de mousses à tomber. La rôtisserie végétale étant le concept de base de cette table située en plein milieu du quartier de la movida de Saint-Gilles.

Rue de la Victoire 23, 1060 Saint-Gilles. 02/315.62.08. [www.ioda.be](http://www.ioda.be)

### **LPB Bistro - Bar à vins et cave à manger**

LPB, la petite boutique est née à Singapour en 2014. La suite se déroule à Bruxelles depuis peu... On y trouve une carte classique, avec les produits qui font plaisir et jouent les découvertes tels ces couteaux irlandais en persillade. Une cuisine qui slalome entre tapas, fromages de France et d'ailleurs, bonnes charcuteries. Seul regret: il pourrait y avoir plus de produits belges dans cette sélection exceptionnelle. Du côté boutique il y a de beaux produits et des vins bien sélectionnés. Originalité, vous pouvez devenir membre à vie!

Chaussée de Waterloo 586, 1050 Ixelles. 02/726.94.92.  
[www.lpbmarket.be/lpb-bistro](http://www.lpbmarket.be/lpb-bistro)

### **Wokr17**

Un lieu fourre-tout dans cette tendance du décloisonnement agile qui donne des envies de découvertes. Espace de coworking, restaurant, salles de réunion, café, le Wokr17 est aussi une cave où vous pouvez stocker vos bouteilles ou faire appel à l'équipe qui vous propose une sélection mensuelle. Le tout dans un seul endroit, c'est diablement osé, mais je suis certain que ça va cartonner. En plus, c'est superbe - ce qui ne gâche rien.

Rue du Berger 17, 1050 Ixelles. 02/840.68.62. [www.wokr.eu](http://www.wokr.eu)

### **Flamme**

Il s'appelait Saussice, et maintenant Flamme. Hanna Deroover et Bénédicte Bantuelle ont peaufiné leur concept de resto-traiteur jusque dans les moindres détails. De la musique aux carafes en grès, en passant par le café de chez Or moulu à la minute, et dosé précisément avant d'être servi dans sa version Mélior, rien n'est laissé au hasard. La carte des vins, essentiellement nature, propose des "quilles" à tous les prix pour toutes les bourses. Dernier détail, et non des moindres, à côté du restau/bistrot, il y a le traiteur de la maison qui vaut l'arrêt.

Rue de Roumanie 56, 1060 Saint-Gilles.  
0472/37.45.17. [www.flamme-restaurant.com](http://www.flamme-restaurant.com)





### → **Le Tournant**

“Un restaurant authentique et engagé.” Quand je lis ce genre d’annonce, j’ai tendance à me barrer en courant. Je n’imagine pas m’asseoir dans un restaurant qui ne serait pas authentique. Mais j’avoue: je suis tombé en amour. Une cuisine simple avec des produits de chez nous. Cuisine simple, c’est-à-dire maîtrisée et pas à la mode. Une cuisine qui parle au cerveau et au cœur. Le service est joyeux, et Kevin le sommelier est de cette génération qui a oublié d’être pompeuse. Le bonheur.

**Chaussée de Wavre 168, 1050 Ixelles. 02/502.61.65.**  
[www.restaurantletournant.com](http://www.restaurantletournant.com)

### **Old Boy**

Ouvert depuis quelque temps, l’endroit est devenu un classique devant lequel on fait la queue. Il est repris au Michelin et a été visité cet été par Ed Sheeran... On mêle ici les cuisines asiatiques, sans complexe mais avec une finesse et un doigté hors normes. Léger revers de la médaille, cela peut parfois être bruyant, mais c’est si bon que c’est vite oublié.

**Rue Tenbosch 110, 1050 Ixelles. Pas de réservation.**  
[www.oldboyrestaurant.com](http://www.oldboyrestaurant.com)

### **Grap Wine Bar**

Une petite place, des tilleuls, une guirlande lumineuse pour l’ambiance. On se croirait quelque part dans un Sud de carte postale où il fait bon vivre au fil du temps. Bar à tapas et à vins portugais et belges, cette oasis dans un quartier bien calme donne envie de profiter sans se prendre la tête.

**Rue Wappers, 1000 Bruxelles. 0494/15.12.47.**

### **Unik**

Vous connaissez Ricotta & Parmesan? Unik est leur nouvelle expression, un bar à vins (et quels vins!), un bar à cocktails dans une cave qui se la joue un peu speakeasy. C’est aussi une sandwicherie (ne cherchez pas votre Martino habituel, c’est pas le genre) proposant des planches de spécialités (pour mourir!). Le tout dans une ambiance à la fois cosy et sans chichis. Prolongez vos vacances et avanti la musica!

**Rue de l’Écuyer 45, 1000 Bruxelles. 02/779.99.39.**  
[www.unik.brussels](http://www.unik.brussels)

### **Le Phare du Kanaal**

Nouvelle équipe pour ce lieu de rencontre incontournable. L’ambiance est toujours légère, souriante et le service, très décontracté. Le pain vient de la porte d’à côté (boulangerie C’est si bon), les soupes et salades sont vraiment maison et sourcées avec soin en toute transparence. Une oasis de tranquillité au bord du canal.

**Quai des Charbonnages 40, 1080 Molenbeek-Saint-Jean.**  
**02/410.06.84. [www.lepharedukanaal.com](http://www.lepharedukanaal.com)**



### **Le Conteur**

Ici, où la cuisine embrasse le monde et joue de toutes les influences, vous vous sentirez à la maison. Mais vous serez surpris par les saveurs, les parfums, les textures. La cuisine est un chemin, un voyage, une histoire et bien trop peu de restaurants l'expriment comme ici. Laissez-vous embarquer dans un trip sincèrement original.

Rue du Marché aux poulets 32, 1000 Bruxelles. 02/347.02.91.

[www.le-conteur.com](http://www.le-conteur.com)

### **Les Foudres**

L'adresse idéale pour les amateurs de vins à des prix doux, les amoureux d'une cuisine savoureuse, goûteuse, bien fichue, sans prise de tête. L'endroit idéal pour les amateurs de cadres insolites. Le jardin est magnifique et tient plus du parc que de la terrasse en bord d'arrêt de bus comme il est souvent d'usage dans la capitale. Le restaurant se trouve dans la cave d'un ancien grossiste en vins, son entrée est assez surprenante, vous verrez...

Rue Eugène Cattoir 14, 1050 Ixelles. 02/647.36.36.

### **Le Petit Mercado**

On a envie de venir ici pour tout et pour rien. Pour prendre un café tant il est bon ou profiter de l'ambiance. Ce lieu, mi-bistrot, mi-épicerie, donne l'impression, dès la première visite, que l'on est un habitué. On y trouve, entre autres, de la focaccia, de la baguette italienne et du houmous.

Rue de l'Hôtel des Monnaies 82, 1060 Saint-Gilles. 02/428.08.62.

### **Mazette**

Impossible d'évoquer le renouveau des restaurants bruxellois sans pointer les micro, nano et autres gipsy-brasseries. Ici, les concepteurs sont allés un cran plus loin, on ne fait pas que de la bière accompagnée de saucisson, on cuisine. Tout est maison, soigné avec soin. On mange vrai, bon, juteux, bruxellois aussi avec ce revival du fromage de Bruxelles à se lécher les doigts. Sans oublier les quatre bières maison élaborées sur place. J'aime assez la Zuur de Bruxelles...

Place du Jeu de balle 50, 1000 Bruxelles.

02/446.17.18. [www.mazette.brussels](http://www.mazette.brussels)