

# C'est moi qui



Dans un quartier bruxellois qui invite généralement peu à la gaudriole culinaire, **Meat Bar by Kevin Lejeune**, nouvelle enseigne très carnée est en train de faire ses dents.

PAR FLORENCE HAINAUT ET CARLO DE PASCALE. PHOTOS D.R.

Woluwe-Saint-Lambert, dans le bas de l'avenue Georges Henri. Pas vraiment le quartier où se pressent les gourmets. Le pari était donc osé, et relevé depuis le mois de novembre avec l'ouverture du Meat Bar

by Kevin Lejeune. Mais qui est donc ce Kevin Lejeune, qui ouvre un "bar à viande", me demanderez-vous ? Un chef très jeune et très doué, ancien second de David Martin à La Paix et tout fraîchement étoilé pour La Canne en

ville, son gastronomie à Ixelles. Son adresse viandue est plus simple : parquet sombre, musique jazz, briques apparentes, frigo de maturation, set de table en cuir. Ici, on fignole moins, par contre on mature plein de viande et on la cuit au feu de bois. Un très joli frigo vitré permet de rêver devant des morceaux qui fileraient des frissons à tous les amateurs du genre. C'est la spécialité de la maison : on vous aide à choisir votre carcasse, on vous en découpe une tranchette de minimum un kilo et on vous la sert avec des frites. Mais il est midi pile et Carlo et moi sommes moyennement d'humeur pour une côte à l'os de la taille d'un beagle de deux ans.

## DANS L'ASSIETTE

Pas de lunch affiché, même s'il existe. Dommage, c'est un bon produit d'appel. Dans le menu, on décide de choisir un plat cuisiné et un morceau de pure viande. Et pour grignoter,



Comme chaque semaine, Carlo de Pascale et Florence Hainaut nous emmènent au resto. Carlo est chroniqueur food et conso, Florence est journaliste. Ils aiment débattre sans fin sur les restaurants avec ou sans menu, les vins avec ou sans sulfites. Bref, ils aiment manger ensemble.

# t'invite



une assiette de jambon de bœuf Holstein fumé (14€), fin comme du papier à cigarettes et qui fond dans la bouche, pas dans la main. Parfait !

Pour suivre, j'ai choisi les joues de porc au céleri confit et réduction de romarin (23€). Quatre joues, c'est généreux. Parfaitement tendres, assaisonnées au plus juste. Le céleri est bon comme un bonbon et les choux de Bruxelles qui les accompagnent ne sont pas trop cuits, ce qui constitue un petit miracle en soi. C'est l'un de mes légumes favoris, je vis très mal qu'on le maltraite quasi systématiquement.

Carlo a pris le "filet pur, origine selon arrivage". Aujourd'hui c'est de la Rouge des prés, un beau bovin français. Il arrive bleu mais chaud, parfaitement grillé. Verdict ? *C'est délicieux, mais c'est un filet pur et on ne peut pas demander à un filet pur d'être plus qu'un filet pur.* Certes, mais moi il me botte. Je lui pique la moitié et je lui offre une joue de cochon en compensation. 31€ pour une belle pièce de viande de qualité, ce n'est pas rien, mais ça va. Ajoutez néanmoins à cela 4€ pour la salade mixte, très bonne au demeurant, pleine de petits légumes aux pickles, qui amènent une acidité fort bienvenue. Ah oui, et 3€ pour la sauce béarnaise (maison et particulièrement réussie). Les frites sont heureusement comprises dans le prix, mais ont du mal à



convaincre Carlo, docteur ès frites, qui salue la cuisson au blanc de bœuf, mais trouve, je cite, qu'elles *goûtent un peu la mise en place* (traduction : il a l'impression qu'elles ont été précuites un peu trop à l'avance). Ça n'entame pas notre bon appétit. On sauce gentiment nos assiettes et on zappe l'étape dessert, une demi-journée de boulot nous attend encore.

## VERDICT

On paie 84,50€ pour deux, en ayant bu de l'eau pétillante et partagé une entrée. Malgré ce que nous avons estimé être quelques fausses notes, un service encore un peu hésitant, un lunch trop discret et des suppléments qu'on a trouvés un peu chérots, le Meat Bar est un bon restaurant. Un peu jeune, sans doute. On attendra qu'il fasse ses armes et trouve ce supplément d'âme qui donne envie d'y emmener des amis. *Si on y retourne, prévient Carlo, c'est le soir, pour la côte à l'os.* Notez que l'endroit fait aussi traiteur : sandwiches de qualité (ça manque dans le quartier), plats préparés et morceaux de ladite viande maturée, à cuisiner à la maison. ❖

250 avenue Georges Henri, 1200 Bruxelles.  
T. 02 734 42 03. Ouvert midi et soir du mardi au samedi et le dimanche midi. meat-bar.be.

## MAIS ENCORE...

Tournée minérale, on boit quoi ? Deux alternatives sans alcool 100 % belges pour y survivre.

PAR I.V.L.

### UN GIN TO' EN MODE ZÉRO



Ghost in a Bottle est une marque belge de gin, qui édite cette année une version sans alcool. Une gamme de trois saveurs, dont *Herbal Delight*, un mix d'herbes classiques et d'une pointe de gingembre frais sans alcool, que l'on mélange à un tonic dans un verre rempli de glaçons.

En vente chez les cavistes, ghostinabottle.be

### LA BIÈRE BELGE QUI NE SAOULE PAS



*Pico Bello* est la nouvelle bière du Brussels Beer Project, élaborée quartier Dansaert. C'est la première

bière craft belge sans alcool, une *sour hazy IPA* qui surprendra par ses arômes très fruités, une acidité qui rompt avec les bières sans alcool sucrées que l'on connaît déjà, et une pointe d'amertume.

En vente chez Delhaize, beerproject.be