

# FOOD&CO

NEWS par Isa de Naeyer



Le RESTO du MOIS

## LE CHALET ROBINSON À BRUXELLES

Sur l'île qui ponctue *LE LAC* du Bois de La Cambre, le chalet *VOUS ATTEND...* Inutile d'avoir le pied marin!



n est bien contents que le mythique chalet ait

enfin rouvert ses portes. Mais en nocturne, le sentier qui mène à l'embarcadere gagnerait à être balisé de quelques lampions, histoire que les filles seules ne se sentent pas trop... seules. Première constatation: mince, le bac est maintenant payant. Un euro par personne... Groupes! Deuxième constatation: c'est bien le même chalet, reconstruit tout pareil, mais sans les couleurs. A l'intérieur, on se croirait pourtant ailleurs: déco design noir et blanc, œuvres photographiques au mur, petits fauteuils lounge de couleur. Chic.

Efficace. Côté table, la belgitude est assumée (croquettes de crevettes maison, tomates crevettes, poulet fermier rôti, américain frites, boulettes

### TOUT EN UN

A la fois brasserie, salon de thé, bar à cocktail, lounge after diner et même lieu de réception, le new chalet affiche l'ambition de devenir «the hippest place to be» de la capitale bon chic bon genre. La cuisine est ouverte 7 jours sur 7, midi et soir, et dispense dès 15 h gaufres, crêpes, glaces (de chez Capouel) et tapas à l'apéro. Le vendredi est voué au DJ set jusqu'à plus d'heure. Et des animations sont prévues (régate, pêche, canotage, etc.)

aux chicons), doublée d'un côté terroir raffiné (entrecôte de charolais belge, filet pur irlandais, noix d'entrecôte ou ongle de wagyu, ris de veau). Premier test imparable: la croquette crevette (15 €). Elle est croquante et avenante, parfaite. Je succombe à l'os à moelle (11 €), diététiquement hérétique mais totalement jouissif: beau, grand, coupé en longueur, passé au four et garni de triangles de pain azyme légèrement toastés. A la fois croustillant et fondant. Un vrai régal que je fais glisser avec un verre de blanc d'Oc bien servi (Clos de Belloc, 3 €). Mon sage convive s'octroie un irréprochable tartare de saumon aux herbes (16 €), arrosé d'un pouilly fumé Argile à Silex 2007 (8 €). On enchaîne avec une



### LES INFOS

- Chalet Robinson, 1 Sentier de l'Embarcadere, 1000 Bruxelles, 02/372.92.92. [www.chaletrobinson.be](http://www.chaletrobinson.be)
- Entrées: de 12 à 15 €.
- pâtes: de 13 à 22 €.
- plats: de 15 à 65 €.
- desserts: de 4 à 8 €.
- Plat du jour lunch: 12 €.
- Menu enfant: 9 et 10 €.
- Vins: au verre de 3 à 9 €, de 19 à 68 € champagne de 8 (coupe) à 198 € (bouteille).
- Cocktails: de 10 à 12 €.

noix de wagyu (65 €, bœuf japonais très très cher mais si exquis que la peu fan de viande rouge que je suis se sent prête à la conversion), et un ris de veau grillé (25 €) aussi grassouillet, croustifondant et divin que l'os susmentionné. Un reproche? Peu de garniture légumière dans l'assiette. Les amateurs de végétaux doivent les commander en extra (5 € la portion). Dans les verres, un saint-estèphe Petit Bocq 2006 (9 €) un peu frais mais réjouissant. Pour clôturer, mon indémodable fondant chaud au chocolat (8 €) déçoit un peu tandis que la dame rouge (fraises-ramboises, coulis de framboise, 8 €) séduit mon invité. **Verdict:** un cadre original, beaucoup de plaisir mais une facture un peu salée.