

Le RESTO du MOIS



LES INFOS

Boca Boca, 3 ch. de Bruxelles, 1300 Wavre
010/86.81.66,
www.bocaboca.be.
Fermé sa. midi, di. et me.
Tapas: en entrée:
12 €/3 pces, en plat:
17 €/5 pces.
Entrées: 10 à 13 €, plats
côté terres: 16 à 24 €,
plats côté mers: 17 à 23 €.
Desserts: 7 à 9 €.
Vins: de 20 à 75 €, au
cm 18 €/bouteille.
Lunch 2 services: 14 €.

BOCA BOCA, À WAVRE

Une nouvelle adresse aux RELENTS HISPANIKES à Wavre... On pousse évidemment la porte, histoire de *prolonger l'été* dans l'assiette.

Quand on dit «Boca Boca», et qu'on nomme «Pablo Sanchez», on pressent l'éclat d'Espagne dans l'assiette. Ce fier Ibère a investi, il y a quelques mois, le n°3 de la chaussée de Bruxelles pour en faire le nouveau resto-lounge bar trendy de la cité wavrienne. De fait, l'endroit est vaste, et divisé en plusieurs espaces: resto, bar et salle pour les fêtes privées. La déco est kitsch et... animale. Motifs zèbre ou girafe au mur et sur les banquettes, du rouge, du noir, du blanc, des lumières tamisées, des spots colorés roses et mauves... DJ sets et soirées thématiques - surtout espagnoles évidemment - animent

l'endroit. Nous, on y débarque un samedi soir début septembre, mais la foule ne se bouscule pas au portillon. On ausculte la carte: tapas multiples, paëlla de la casa (23 €, min 2 cvts), véritable zarzuela andalouse (22 €, idem), solomillo de pata negra sauce cabrales (22 €),

FESTIF

Le Boca Boca se veut aussi lounge bar. Sous les spots roses et mauves, on peut siroter un cocktail en écoutant de la musique prodiguée régulièrement par un Dj. Mais toutes les trois semaines, le patron organise des soirées à thème, pour lesquelles il n'hésite pas à faire venir des musiciens espagnols ou danseurs de flamenco.

paradilla de lomo iberico (24 €)... Pas de doute, la carte fleure bon la péninsule. Un apéro s'impose: celui du jour est un mojito au cassis. Je le préfère traditionnel: il est parfait (8 €)! Ibéritude oblige, on commence par des tapas: le pan andaluz, d'abord surchargé d'ail, s'avère excellent en deuxième mouture, les patatas bravas décoiffent un peu trop également, les pimientos piquidillos farcis au thon fondent en bouche, les gambas pil pil sont à la hauteur et le manchego correct. Une envie de poisson nous pousse vers les suggestions: un mix grill de la mer (21 €). Arrivent un steak d'espadon parfaitement à point, un thon un poil trop cuit à mon goût mais tout de même

fondant, et un morceau de calamar qui se laisse manger, le tout flanqué d'une malheureuse moule un peu desséchée et de quelques courgettes qui se battent en duel. Si dans l'ensemble, l'assiette est savoureuse, elle manque singulièrement de légumes, et un filet de bonne huile d'olive parfumée n'aurait pas fait de mal. Le vin «à la ficelle» (Torrelongares rouge, 18 €/bouteille, 3,50/verre) se respecte. En dessert, on goûte les «tapas sucrées» de la maison: une mousse au chocolat, des fraises chantilly et une boule de glace sympathiques, accompagnées d'une crème catalane décevante. Verdict: une soirée agréable, un service charmant, malgré quelques bémols, une assiette plaisante mais un chouïa surfaturée.