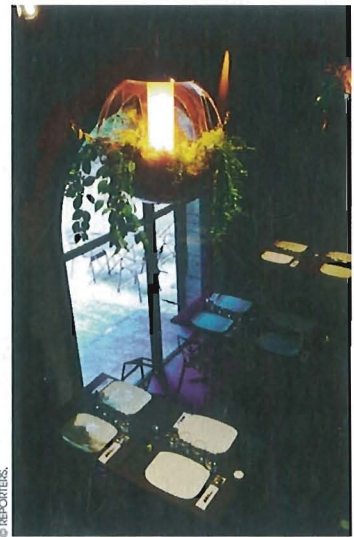
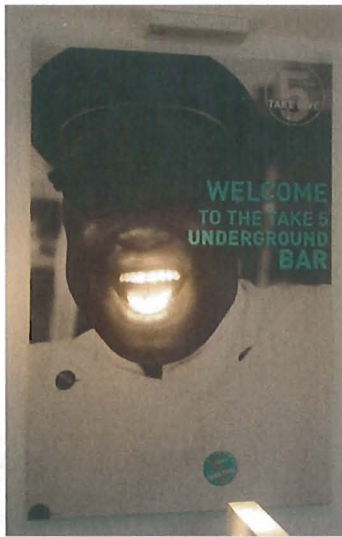


Out sauf l'ennui!

Michel Verlinden. Photos DR.



ins la ménagerie infâme de nos vices/Il en est un plus laid, plus méchant, plus immonde/C'est l'Ennui». Si parlait Baudelaire. Vite, quatre adresses pour ambiancer l'assiette!

19h30

se en bouche scandinave
Up North, nouvelle
esse septentrionale dont on
e. Au programme, un chef
végien, Egil Hasseth, qui
site poissons fumés, baies
vages, aneth et autres gravlax.
e vraie révélation gustative
prend place dans un cadre à
rammaire formelle boisée et
variable. Le tout ponctué de
tes touches décoratives qui
e prennent pas au sérieux.
on plan? Le menu du mois,
e: trois services, à 38 €.

Up North, 36 rue des Chapeliers,
1050 Bruxelles, T. 02 502 77 29.
ouvert du mardi au samedi, de 12 h
à 19 h 30 et de 19 h à 22 h 30.

20h00

Le Brabant Wallon s'agite enfin
avec Take Five, plan à trois
vitesses situé à Lasne. On se
la joue au choix apéro cool, be
healthy food ou Underground bar
en sous-sol avec D.J. résident – et
bouteille d'alcool à 35 €. Mention
pour la cuisine qui ne joue pas
les potiches, une vraie approche
saine et branchée sur les cuisines
thaïes et japonaises façon wok
et teppanyaki. Take Five donne
également ses lettres de noblesse à
un genre délicat: le buffet.

Take Five, 5 place Communale,
1380 Lasne, T. 02 652 44 09. Ouvert
du mardi au samedi, de 12 h à
14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 (23 h
vendredi et samedi). Underground
bar ouvert le vendredi et le samedi
soir, de 21 h à 02 h.

20h30

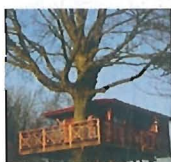
On a appris à se méfier des
restos espagnols, castagnettes
et éventails sur les murs. Bien
vu: Boca Boca brise les codes
du genre pour livrer une version
trendy de la cantine hispanique.
Au menu, lounge bar, set de
D.J., soirées thématiques, tapas
bar mais également cuisine plus
travaillée signée par Nelson
Fernandez, chef venu de Galice.
Celle-ci s'affranchit de ses
chaînes pour livrer une fusion
méditerranéenne inspirée.

Boca Boca, 3 chaussée de
Bruxelles, 1300 Wavre, T. 010 86 81 66.
Ouvert de 12 h à 15 h et de 18 h 30
à 23 h, fermé le samedi midi, le
dimanche et le mercredi.

21h00

À la découverte du petit peuple
des bois avec Wood, adresse
forestière signée par Carl de
Moncharline. Sous-titré «Urban
and Nature», le lieu a pris ses
quartiers dans l'un des anciens
pavillons de chasse du Bois
de la Cambre. Deux niveaux
végétaux et une imparable terrasse
proposent au total quelque
350 couverts d'une cuisine de
brasserie honnête avec produits en
provenance de Rob et sélection de
vins signée par Eric Boschman.

Wood, 3-4 av. de Flore,
1000 Bruxelles, T. 02 640 19 68.
Restaurant ouvert de 12 h à 14 h
30 et de 19 h à 23 h, fermé lundis
et mardis soirs. Bar club, ouvert du
mercredi au samedi, de minuit à
04 h.



QUI DORT DÎNE!

LA COUR DE RÉMI

Envie d'un plan à deux pour tout oublier? Sans hésiter, direction Bermicourt pour la Cour de Rémi. À proximité d'Amiens - attention à ne pas rater le marché du samedi matin - l'adresse a pris ses quartiers dans une ancienne ferme attenante à une demeure familiale. À la fois maison d'hôtes et restaurant, cette Cour de Rémi, qui compte parmi celles qu'on hésite à divulguer, vient d'inaugurer une chambre super confort perchée sur pilotis. Ce bonheur à vivre exclusivement à deux offre une vue imprenable sur le beau domaine au sein duquel il prend place. Le bonus? La cuisine! Sébastien de la Borde, chef et maître des lieux, milonne home made comme personne. Du coup, l'assiette rameute le terroir français, entre râbles de lapin à l'estragon, jambon de truie d'Arrosagaray et araignée de cochon cuisinée rosée. La déco pléopelle en s'affichant brut de décoffrage, façon sol en béton ciré et murs en parpaings. La carte des vins est un modèle du genre qui compile des nectars d'auteurs, entre René Mosse, Binner, Plageolles, Leflaive et autre Marcel Lapierre.

La Cour de Rémi, 1 rue Baillet, 62130 Bermicourt, T. 0033 3 21 03 33 33, www.lacourderemi.com