

TOUR DE TABLES

Expériences gastronomiques, saveurs d'ailleurs ou goûts bien de chez nous, notre petit pays ne manque pas d'adresses gourmandes où se donner rendez-vous. Zoom sur les nouveaux hotspots où s'attabler cet été.

PAR **MANDY KOURKOULIOTIS, LAURENCE DE LOOZ-CORSWAREM ET CLOTHILDE VAN BRUSSEL**

PARFUMS ORIENTAUX KAMOUN

Le lieu : inspiré de la culture du Moyen-Orient, Kamoun est le nouveau restaurant du chef Georges Badghi Sar. Projet né de l'association de My Tannour et Poke House, l'adresse propose un concept unique de foodsharing, embarquant les gourmands pour un voyage culinaire sans pareil. Le but de Kamoun ? Faire découvrir aux Bruxellois la cuisine, l'ambiance et les saveurs exquises du Moyen-Orient.

L'assiette : Signifiant « cumin » en arabe, Kamoun donne immédiatement le ton. On y goûte à des plats aux notes et épices variées, agrémentés d'une touche créative et orientale. Baba ganoush, wild shrimps ou encore authentique houmous, ici, on se délecte de saveurs du Moyen-Orient déclinées sans chichis. La convivialité étant le maître-mot, les plats sont directement servis sur la table, sans vaisselle, les convives se les partageant à même la fourchette !

Le prix : comptez entre 7 et 14 € les entrées à partager et entre 22 et 58 € les plats à partager.

Rue de la Levure 29, 1050 Ixelles. kamoun.be



© Flash&Fourchette

TAQUERIA MEXICAINE TOPE

Le lieu : après Barcelone et Portland, c'est désormais Bruxelles qui accueille Tope, une taqueria mexicaine installée au 22^e étage de l'hôtel The Hoxton, établi à deux pas du Jardin botanique. Installé sur un rooftop ensoleillé offrant une vue imprenable sur la capitale, Tope est l'endroit idéal pour profiter d'un moment gourmand suspendu dans le temps, le tout dans une atmosphère confortable et détendue.

L'assiette : dans un cadre décalé à la décoration solaire, on déguste de délicieux tacos et autres dips mexicains, accompagnés de vins de caractère, de bières mexicaines et belges, de cocktails colorés ou d'autres margaritas glacées. On y goûte aux saveurs urbaines de Mexico, comme l'aguachile fraîchement préparé, les carnitas, l'al pastor, le pollo à la plancha, la calabaza frita ou encore la carne asada.

Le prix : comptez environ 15 € pour trois tacos et entre 8 et 16 € les snacks.

Square Victoria Régina 1, 1210 Bruxelles. thehoxton.com



© The Good Com



CLUB FÉMININ THE NINE

Le lieu : premier club belge dédié aux femmes, The Nine a récemment ouvert ses portes pour offrir une expérience unique à ses adhérentes. Créé par Georgia Brooks, le lieu invite ses membres à profiter des nombreux espaces de la maison, notamment du bar et du restaurant. Laiton, sièges en velours et papiers peints luxuriants, le décor est resplendissant.

L'assiette : que l'on souhaite commencer la journée avec un café, ralentir avec une tasse de thé ou célébrer une journée de travail avec un cocktail ou un verre de vin, rien de tel que le bar The Nine. Une petite faim ? Le restaurant propose un menu de bar ou à la carte avec des plats modernes et internationaux, favorisant les ingrédients durables et de saison. Tous aussi parfaits pour une occasion spéciale que pour un repas entre ami(e)s.

Le prix : comptez 19 € pour l'entrée, 31 € pour le plat et 12 € pour le dessert. Menu 2 plats avec pain, olives et café, 44 €. Menu 3 plats avec pain, olives et café, 54 €.

Rue Archimède 69, 1000 Bruxelles. thenine.be



MONDE IMMERSIF AUM

Le lieu : AUM, c'est le nouveau concept de « High Energy Fine Dining » qui s'est invité en bordure de Bruxelles. Plus qu'un simple restaurant, AUM a été pensé comme une expérience immersive dans laquelle les ondes et les vibrations de la culture AUM donnent le ton. Une énergie ambiante que l'on retrouve dans bien des aspects, du bar à l'espace lounge, en passant par le restaurant et la piste de danse. Un univers sensoriel pour le moins captivant.

L'assiette : AUM se décrit comme un lieu de « High Energy Fine Dining », un mélange gagnant entre une ambiance exaltée et

une proposition culinaire élégante. On y déguste une cuisine indienne fusion qui laisse libre cours à l'imagination du chef, entre textures, parfums et sensations. Une cuisine moderne et contemporaine qui se vit tout au long de la soirée, du bar lounge au restaurant gastronomique.

Le prix : pour le restaurant gastronomique, comptez environ 20 € l'entrée, entre 29 et 59 € le plat et 15 € le dessert. Pour le bar lounge, comptez entre 14 et 18 € le plat à partager.

Chaussée de Malines 455, 1950 Kraainem. aumbrussels.be



CONCEPT MULTIFACETTE JACO

Le lieu : adresse mythique du quartier Fort Jaco, Jaco s'est récemment métamorphosé en un nouveau lieu sublimant les produits aux accents d'Italie. À la fois lieu de vie et de rencontres, on s'y retrouve pour prendre un lunch, dîner ou siroter un délicieux cocktail concocté avec soin par les talentueux mixologues. Quand on n'a pas le temps, un détour s'impose par le mercato où trouver plats authentiques et autres produits artisanaux.

L'assiette : exclusivement pensée autour de la cuisine italienne, la carte met en avant des plats élaborés à partir de produits de qualité, le tout sans les dénaturer. Avec leur carte évoluant au fil des saisons, les deux chefs originaires des Pouilles revisitent les grands classiques tout en se prêtant au jeu de la tradition. Pour terminer en beauté, on se laisse volontiers tenter par les créations sucrées du chef pâtissier.

Le prix : prix variant selon le choix des plats à la carte.

Chaussée de Waterloo 1372, 1180 Bruxelles. jaco.brussels