

SPECIAL
BELGIQUE

À TABLE

N°145 / NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2022

LA MANDARINE
AGRUME DE L'HIVER

TANZANIE
RICHE ET VARIÉE

NOS
RECETTES
INÉDITES

**LE GOÛT
DES FÊTES**

HUÎTRES, CAVIAR, HOMARD...

ULTRA GOURMAND
DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

BULLES FESTIVES
NOS ACCORDS PARFAITS

NOËL RÉTRO
CLASSIQUES REVISITÉS

TOUR DE TABLES

En sillonnant la Belgique du nord au sud, on vous dévoile les dernières adresses gourmandes dans lesquelles s'attabler et se régaler.

PAR **MANDY KOURKOULIOTIS, OLIVIA ROKS, AURÉLIE SCHOONJANS ET CLOTHILDE VAN BRUSSEL**

POKE BAR TADAŌ

Le lieu : Et de deux ! Après Ixelles, c'est à Waterloo, du côté du quartier des bureaux de La Sucrierie, que s'installe le second poke bar Tadao, concept pensé par Cédric Barbier lors d'un tour du monde en famille. Vêtu de teintes vertes et de bois, le bel espace, signé par l'architecte Michel Penneman, accueille un comptoir de verre où composer son poke bowl.

L'assiette : un bol de riz vinaigré, agrémenté de morceaux de poisson, de poulet ou de tofu, de légumes crus ou cuits, de fruits... De tout ce qu'on aime puisqu'on peut créer son propre poke bowl en piochant dans le large éventail de produits frais, sains et locaux, sélectionnés auprès d'agriculteurs et de pêcheurs durables et responsables. Mention spéciale pour la sauce sésame & miso et les glaces mochi en dessert.

Le prix : dès 11,40 € les poke signature (medium), pour un poke bowl composé au choix, 11,90 € (medium) et 14,90 € (large).

Drève Richelle 159, 1410 Waterloo. Rue Francart 14, 1040 Bruxelles. tadaopoke.cool



© Michael Blin



FROMAGES ET VINS TERROIRS DU CRU

Le lieu : une épicerie fine située le long de la route, juste à l'entrée de Braine-le-Château quand on vient de Braine-l'Alleud. Bénédicte et Yves Dethier font partie des irréductibles qui défendent le goût, le vrai, le puissant. Celui des fromages au lait cru (80 % de l'assortiment), des charcuteries, des vins et des produits de niche. Des pépites du terroir qui racontent l'histoire des artisans qui les produisent et de leurs régions.

L'assiette : brie de Meaux à la truffe des Cévennes fait maison, tomme de Lisbelle de Rochefort, chèvre frais Bruchette de Chaumont-Gistoux, pâté en croûte de Lyon, jambon fumé du Jura... La liste est longue et nous fait saliver. On apprécie le fait que le couple se démène pour dénicher des produits bien de chez nous, mais aussi de France, de Suisse et d'Italie. Saison oblige, des plateaux raclette de plus d'une dizaine de fromages différents sont proposés.

Le prix : à partir de 68 € le plateau raclette fromages et charcuteries (4 pers.) et 40 € le plateau de fromages « fin de repas » (4 pers.).

Ouvert le vendredi de 10 h à 19 h et le samedi de 10 h à 18 h. Rue Mont-Saint-Pont 120, 1440 Braine-le-Château. terroirsducru.be