



AU GRAND FORESTIER | PAR RENÉ SÉPUL PHOTO DR

Dans le paysage de la restauration bruxelloise, la famille Niels fait figure de dinosaure. Quatre générations de restaurateurs et différentes adresses dans la capitale, chacune synonyme de valeur sûre : le Canterbury, La Marie Joseph dans le quartier Sainte-Catherine ou l'impeccable Au Vieux Saint Martin, belle brasserie du Sablon réputée pour sa terrasse, son cannibale et ses boudins noir et blanc. On attendait avec curiosité l'ouverture d'une nouvelle adresse par Albert-Jean Niels et son fils Frédéric. Le moins que l'on puisse dire, c'est que nous ne sommes pas déçus. Un cadre splendide, en bordure des étangs Ten Reuken. Un bâtiment du début du XX^e siècle, rénové avec goût par l'architecte Anne-Catherine Lalmand et le designer Alain Berteau. Comme dans les autres maisons de la famille, des artistes belges (Swennen, Reinhoud, Dotremont et Mesens) renforcent sur les murs l'identité d'une cuisine habitée de belgitude et de passé. Accueil impeccable, service à l'avenant, gentillesse tout au long du repas. En cuisine, le chef Pascal Goblet reprend les classiques de la famille : filet américain selon la recette inventée par Joseph Niels en 1924 (24€) ou l'Irish beef sauce poivre crème (31,75€), se permettant quelques

clins d'œil à l'air du temps. S'il est inimaginable de modifier d'un iota les recettes qui ont fait la réputation de l'adresse du Sablon sans soulever un tollé chez des habitués peu enclins aux modes, on s'évade un rien, juste un rien, des classiques avec une salade niçoise au thon frais de Gibraltar (24,25€), un fish and chips comme à Goodwood sauce rémoulade (26€) ou une fricassée de poulet fermier à l'estragon frais (23,75€). On ne parlera pas d'une révolution des palais, mais on y est bien. Tout est fait maison, avec des produits de producteurs parfois artisanaux, connus des Niels. La Dame Blanche chantilly (9,50€), péché que l'on évite dans la plupart des brasseries de la capitale, est ici incontournable. **La carte des vins** est fidèle à cet esprit, avec des vins accessibles, mais passe-partout. La table manque de vins de soif, même si le gamay de Touraine de Henry Marionnet (29€) ou l'Épicure du Château Valcombe (33€) offrent un brin d'alternative. Un léger bémol pour une enseigne qui respire les bonnes manières et la bonhomie bruxelloise.

Au Grand Forestier, 2 avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort, T. 02 672 57 79, www.augrandforestier.be
Ouvert tous les jours à partir de 10 h, sauf le dimanche.