



Watermael-Boitsfort

JEUNE POUSSÉ

Au Vieux Saint Martin, Canterbury et La Marie Joseph... autant de monuments de la cuisine de brasserie dans la capitale. On les doit à la famille Niels qui, bien qu'aujourd'hui divisée, poursuit son grand œuvre. Le fil rouge ? Un style intemporel, une exécution irréprochable et un service impeccable. Raison pour laquelle une nouvelle adresse portant le label Niels est forcément un événement dans le petit monde de la restauration bruxelloise. Au Grand Forestier prend ses quartiers dans un décor champêtre qui fait très rapidement oublier la ville. La terrasse est tout simplement incroyable tant elle fait corps avec l'environnement de cerisiers du Japon qui dissimulent l'étang Tenreuken. Le service est incontestablement le point fort de cette enseigne. En matière de brasserie, on n'en connaît pas de meilleure à Bruxelles. Côté cuisine, l'adresse étant encore en rodage, quelques faiblesses pointent le bout du nez : filet américain pas encore fidèle à sa légende (ce sont les Niels qui l'auraient inventé), frites manquant de croquant et Spritz, le fameux apéritif italien, indigne de ce nom. Connaissant le professionnalisme familial, ces tâtonnements devraient rapidement rentrer dans l'ordre. *M. V.*

Au Grand Forestier, 2, avenue du Grand Forestier, à 1170 Bruxelles. Tél. : 02 672 57 79.
www.augrandforestier.be Cuisine non-stop de midi à 23 heures, fermé le dimanche (réservation uniquement à partir de 6 personnes).

