

INTERNATIONAL

● Bar dessiné

Quand on cherche de bons cocktails, une solution simple consiste à visiter le bar d'un grand hôtel. Au SAS Radisson de Bruxelles, le Bar dessiné est ainsi une petite enclave à la décoration cossue (sièges en cuir, tapis rouge...), allégée par quelques planches de BD. Comme pour le reste de l'hôtel, la déco est à revoir mais on prendra néanmoins un agréable apéritif, avant d'aller manger au Sea Grill d'Yves Mattagne ou en ville. La carte est un plaisir. On y trouve vermouths, bitters, gins, genièvres, vodkas, tequilas, cognacs, rhums, calvados, eaux de vie, liqueurs... et surtout une impressionnante sélection de *single malts* écossais et autres whiskies (bourbons, blends...). Mais on vient d'abord au Bar dessiné pour les cocktails du mixologue italien Filippo Baldan. Entre propositions classiques et « signatures », on trouvera sûrement son bonheur, à un prix correct: la plupart des cocktails sont



proposés à 10,50 euros et servis avec de généreux snacks. Ainsi, le « Kiss Me Too » est un agréable *long*

drink à la Mandarine Napoléon, vodka, sirop de pastèque, jus d'ananas et citron vert. Tandis que le « Pisco Sur » (pisco, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf) est préparé dans les règles de l'art. A moins qu'on se laisse conseiller par le *barman*, qui propose par exemple un « Mint Julep », *mojito* hivernal sur une base de bourbon. Et si l'on a une petite faim, on peut grignoter un club sandwich (15 euros), un hamburger (15 euros), une salade Caesar (13,50 euros) ou un *fish and chips* (12 euros).

Bar dessiné (SAS Radisson).
47 rue Fossé aux Loups
1000 Bruxelles — ☎: 02 2192828 —
Ouvert de 18h à minuit —
Fermé le samedi et le dimanche.



Ugo

Un jeune chef prometteur.

Installés dans une rue triste d'Haine-Saint-Pierre, Ugo Meli, aux fourneaux, et sa femme Jessica, en salle, apportent de la couleur à la région de La Louvière. En transformant, en septembre 2007, la pizzeria familiale en une agréable maison de bouche à la décoration moderne et tendance (plafond tendu noir, lustre en cristal modernisé, jolies tables, belle vaisselle...), Ugo s'est lancé un vrai défi. En partie relevé si l'on en croit l'attention que lui portent les guides gastronomiques.

Cette attention se comprend aisément au vu de la cuisine pratiquée ici : résolument contemporaine, elle pioche dans les racines italiennes du jeune chef de 32 ans comme dans les ingrédients asiatiques et les techniques culinaires les plus modernes, parfois avec excès sur ce dernier point. Ainsi, dès la mise en bouche, on est conquis par l'accord inventif proposé par ce tortellini traditionnel ricotta-épinard servi dans un bouillon à l'huile d'argan relevé de pousses de shiso, d'asperge verte crue et d'algue nori. En quelques bouchées, on voyage de l'Italie au Maghreb en passant par le Japon!

Tant le menu quatre services (55 euros) que la carte invitent à poursuivre le voyage. Les rognons cuisinés au saindoux (15 euros) nous emmènent ainsi en Italie, avec le *guanciale* (lard de joue de porc) et les artichauts, mais aussi au Japon, le *wasabi*, marié au vieux balsamique, remplaçant de

façon ingénieuse la traditionnelle moutarde. Même grand écart italo-nippon réussi avec les scampis (15 euros), à peine cuits, servis avec de la cervelle en *tempura*, parfaitement fondante. Si l'on apprécie la vinaigrette aigre-douce asiatique, on reste sceptique face au spaghetti moléculaire de parmesan...

Les plats prolongent la soirée sous les meilleurs auspices. Le suprême de poularde du Gers (27 euros) est cuit sous vide avec du pollen sauvage et s'accompagne de salsifis, de chanterelles et d'une sauce à la Saint-Feuillien. Le pigeon royal d'Anjou (29 euros), dont les cuisses sont confites au genépi, est servi avec du lard de Colonnata, des dés de polenta au safran et une déclinaison de chou. Dans les deux cas, les viandes sont cuites à basse température, maîtrisée par le chef. Un recours aux techniques modernes qui se justifie pleinement, d'autant que les assiettes restent savoureuses, conservant les goûts de chaque ingrédient. Au moment du dessert, c'est le flop! Trop techniques et complètement moléculaires, les raviolis ouverts à la réglisse (8 euros) et leur *espuma* de fruits de la passion laissent perplexe... Comme le biscuit amande-cacao et sa gelée chocolatée (9 euros). Deux propositions sans âme, qui ne gâchent heureusement pas la visite en ce prometteur Ugo...

Hubert Heyrendt ■

Cote
7/10
Cuisine
contemporaine
Cadre
tendance

Cave
très belle carte
italienne,
à tous les prix
Terrasse
non
Parking
non

Adresse
179 chaussée de Redemont,
7100 Haine-Saint-Pierre.
Tél.: 064.28.48.00 ou
<http://sites.resto.com/ugo>.
Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h30 à
21h30. Fermé le lundi soir, le mardi,
le mercredi soir et le jeudi soir.