

FOOD & FASHION

Kaki, *small food for big mouth*, ou Kaki, *les petits plats pour grandes gueules*, est une nouvelle adresse plantée sur la Chaussée de Waterloo, maison qui a plus qu'un air de famille avec Kaki dans le centre ville même si le projet culinaire diffère. La maîtresse d'œuvre des deux enseignes s'appelle Laurence Soetens, amie proche de notre invité Jean-Paul Knott.

René Sépul – photos Cici Olsson



Laurence Soetens, Kaki



Kaki propose des petits plats (de 3 à 6 €), servis un peu à la manière des tapas sauf qu'ici ce n'est pas vraiment l'Espagne, mais le Japon que la patronne évoque lorsqu'elle parle de son approche culinaire. Souci de légèreté et d'équilibre accompagne des cuissons à basse température qu'aucune matière grasse n'alourdit si ce n'est quelques gouttes d'huile d'olive ou de sésame d'un producteur trié sur le volet. Côté petits plats, cela part un peu dans tous les sens, avec un carpaccio de bœuf, citron et herbes (6€), une salade de melon et jambon (6€), des rouleaux de printemps poulet et scampis (6€), des boulettes de chèvre, pancetta, abricots et marrons avec caviar d'aubergine (5€), un saumon vapeur au gingembre (6€), le gratin dauphinois (4€). Selon votre appétit du jour, 2 à 3 plats devraient suffire à préserver la ligne d'une clientèle au fait de ce qui se voit dans les défilés et se lit dans les magazines de mode. C'est bon, léger, aérien et contrôlé. Pas de risques d'en sortir plombé d'un kilo, même en passant par l'étape dessert, frisco au petit suisse et fruits rouges (3€) ou la panna cotta au citron (3€), pour clôturer l'affaire. Seul regret, les vins, pas franchement folichons dans un quartier où les bars à vins poussent comme des petits pains. Quant au lien avec la mode, vous le trouverez dans la foule, sur les murs où est reproduit l'intérieur d'une créatrice de bijoux de la ville, jusqu'aux portes des toilettes où fut surpris en pleine forme un des grands trend setters du pays.

Kaki, Chaussée de Waterloo 552, Bruxelles. Tél. 02 346 64 60. Fermé le dimanche et le lundi.



Giuseppe Giacomazza, La Botte

Arrivé il y a une vingtaine d'années dans le Limbourg pour un voyage de noces, Vincenzo Giacomazza y est resté, ouvrant une maison, La Botte, élue en 2008 meilleur restaurant italien de l'année par Gault Millau.

Je me suis retrouvé dans cette maison sicilienne un midi de mai, poussé par un Italien qui m'assurait m'emmener dans une des meilleures adresses d'Italie du pays. On était à Genk, il faisait un soleil de plomb, et le bougre avait raison.

J'y suis pourtant entré en grognant que j'avais quelques rendez-vous dans l'après-midi, mais j'ai repoussé ceux-ci au fur et à mesure que défilait devant moi des assiettes rigoureusement incomparables. Et j'ai bien fait. Pour la petite histoire, j'étais à peine assis à essayer de tempérer la gentillesse du sommelier lorsque celui-ci me demanda si je connaissais Martin Margiela. Question surprenante, mais le jeune homme avait reconnu le détail qui informe sur ma chemise. Evidemment, je ne connais pas Martin Margiela et je ne sais pas à quoi il ressemble puisque celui-ci doit sa réputation à son travail, certes, mais aussi à un profond souci de discrétion. Répondant que j'aimais les vêtements sans connaître l'homme, le sommelier coupa en précisant que Martin était son ami et un habitué des lieux. Je devais entendre un peu plus tard de Giuseppe, chef de la maison, que la relation entre La Botte et le créateur que je savais Limbourgeois était presque familiale. Et alors, me direz-vous ? Alors rien, et franchement, je n'aurais jamais raconté cela si l'on n'était pas dans un numéro « mode », et j'oublie l'anecdote pour saluer la finesse et la délicatesse de ce qui m'a été servi dans une maison créée il y a plus de vingt ans par Vincenzo Giacomazza, père de Giuseppe. Son second fils, Gaspere, s'occupe du pain et des vins.

Par les temps qui courent, il n'est pas évident d'impressionner la clientèle avec un thon rouge, poisson souvent aussi maltraité dans les assiettes qu'en mer. Ici, la bête était grillée à point, accompagnée de petites tomates confites, tapenade d'olives, bresaola, sel noir et un bouquet d'herbes juste coupées. Une belle assiette, puissante et légère, simple et d'une fraîcheur rare. Cuisson parfaite et respect de matières joliment associées. Le plat principal réunissait pâtes fraîches, gamberoni, pecorino, bettes, tomates et persil plat. On retrouve ce qui fait la Sicile, évidemment, mais Giuseppe ne craint pas d'y associer quelques légumes d'ici quand ils sont de saison. De nouveau imparable. Une cuisine franche et précise, d'une belle générosité. On y retournera bien vite d'autant que la carte des vins est magnifique.

La Botte, Europalaan 99, Genk. Tél. 089 36 25 45 / www.labotte.be. Fermé le mardi et le mercredi.