

Indiscrétions

du GUIDE DES CONNAISSEURS

LES DEUX COULEURS - BONJOUR ALFRED

C'est un des meilleurs restaurants de la place Sainte-Catherine à Bruxelles. Il est dirigé par un homme très raffiné et très compétent qui a travaillé chez Bruneau pendant dix ans comme sommelier et directeur de salle avant d'ouvrir un premier restaurant, «La Mosaïque», puis celui-ci, «Les Deux Couleurs – Bonjour Alfred».

Fils d'un professeur de l'Université de Tunis, Khaled Abed, qui cuisine admirablement, a voulu rendre hommage à un autre professeur qui l'a beaucoup aidé et influencé, et qui se prénomme Alfred.

Dans son restaurant, beaucoup de produits de la mer mais aussi des viandes,

tournedos en croûte de poivre, carré d'agneau aux trois légumes, ris et rognons de veau à la moutarde. Et la bouillabaisse, la sole meunière, du homard, un trio de poissons au beurre blanc, etc.

Le premier menu est à 16 € avec, par exemple, un gratin de fruits de mer ou un

flan de scampis à la crème d'écrevisses, et ensuite un filet de bar au safran ou un émincé de volaille aux champignons. Les prix sont doux. On peut manger ici un seul plat avec une bière ou un verre de vin (2,80 €), la carte est très variée. Les pichets sont à 5 et 10 €.

Cuisine aussi de raffinement avec un carpaccio de thon au citron vert et à l'huile de truffes, ou le mullet au cumin et à la tomate. Les légumes sont particulièrement bien travaillés.

La purée de pommes de terre au basilic est, par exemple, fourrée de tomates cerises pour le contraste, et la rata-

touille provençale est faite de légumes peu cuits mais fondus qui ont gardé tout leur goût. Avec un poisson, c'est remarquable. Excellent rapport qualité-prix (Les Deux Couleurs – Bonjour Alfred – 3, Place Sainte Catherine à 1000 Bruxelles. Tél. 02/ 502 35 73. F. samedi et dimanche).

