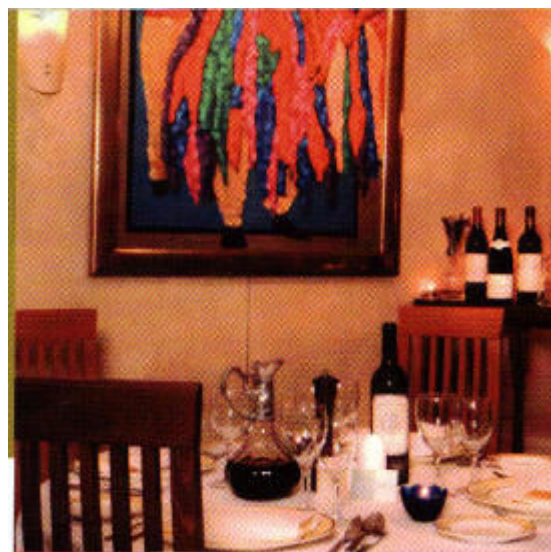


Lumineuse et aérée en journée; plus douillette et tamisée quand vient le soir, l'ambiance des DEUX COULEURS se distille à l'avant en une version claire, à l'arrière dans un ton plus foncé. Pigmentant les murs de peintures vives et joyeuses, la collection de tableaux qui décore les lieux témoigne de l'amour des patrons pour la chaleur et l'exotisme. Un univers dont on dira par ailleurs qu'il est cousu d'énergie positive. Une carte qui s'accorde tant à décliner les spécialités belgo-françaises que l'on entend déguster au Marché aux Poissons, qu'à offrir un répertoire plus personnel. En ce sens Khaled Abed travaille autour d'ingrédients aux couleurs du soleil et ses menus se nimbent de plus en plus souvent de spécialités qui ne sont pas sans rappeler la cuisine de son enfance. Réinterprétant les recettes léguées par sa mère, le cuisinier aime décliner les saveurs aromatiques de la Méditerranée. Nobles produits, maîtrise du fourneau et interprétation personnelle du maestro confèrent à ces DEUX COULEURS toute leur intensité gourmande. Une cuisine d'évasion comme le prouvent ce « carpaccio de thon à la roquette et à l'huile de truffe », vibrant de fraîcheur, cette délicate « émulsion d'estragon à l'huile d'olive et d'argan » qui accompagne la lasagne de saumon fumé au turbotin, ou encore ce « mulet au cumin noir et à la tomate ».



HORS D'UCCLE

## AUX DEUX COULEURS

3 place Sainte-Catherine - 1000 Bruxelles  
Tél. : 02 502 35 73