



# Le Canard des Neiges

## N° 92

### Eté 2021

#### Chronique d'une année infernale

Probablement la pire depuis 1944. Certes il y a une sérieuse éclaircie, mais il n'est même pas sûr que nous soyons au bout du tunnel. Des « spécialistes » parlent déjà de 4e vague avec le va riant machin.



#### Soudain en juin dernier...

En terrasse d'abord, dedans ensuite, l'HO-RECA a rouvert de même que d'autres commerces. Beaucoup attendaient cela avec impatience et on a même eu de nouveaux venus dignes d'intérêt.



#### Pas le temps

Dans d'autres commerces plus anciens il y a eu du changement, mais malgré nos demandes répétées, pas l'ombre d'une réponse. Faut faire avec.



#### Vintage

Rue de l'Enseignement.

Montres et antiquités



#### Quatre continents dans dix rues

Le choix s'est encore élargi, du Brésil au Congo, en passant par l'Italie (très représentée), le Maghreb, la Thaïlande, l'Inde et le Japon. Ne manque que l'Océanie, mais nous continuerons aisément à nous passer de filets de kangourous grillés



Périodique des quartiers Notre-Dame-aux-Neiges et Royal.

Ed. responsable : Christian Smets, rue du Congrès 22 [Christianneigesroyal@yahoo.fr](mailto:Christianneigesroyal@yahoo.fr)

# Printemps 2019 : Nous vivions dans une autre ère...

Tout allait alors pour le mieux dans un des plus beaux quartiers de Bruxelles. Le **Cirque Royal**, le **Théâtre du Parc**, voire **Bozar** (un rien plus loin) nous amenaient plein de monde, avant les spectacles et même après chez ceux qui avaient le courage de rester ouverts aussi tard.



Quand la saison des spectacles se terminait nous avions nos **centaines de places en terrasse** et l'ombre des grands arbres de la place. Les touristes étaient de plus en plus nombreux chez nous grâce aux hôtels proches ainsi qu'à la reconnaissance de notre riche patrimoine architectural.



Des maisons de qualité s'étaient établies depuis peu et niveau douceurs nous étions gâtés. Un certain **Brian Joyeux** avait ouvert une pâtisserie (il y a déjà 7 ans) et s'est très vite hissé au niveau des meilleurs de la capitale. Puis **Bargello** (fin 2017) qui fait sans doute les meilleures glaces d'Europe. La **Maison Paul** et **Léonidas** avaient ouvert ici des succursales. **Argo** proposait des biscuits aussi originaux qu'excellents.



Outre l'alimentaire, d'autres spécialistes étaient arrivés chez nous : **Pascal Karp** (vente, achat, entretien, réparation de montres vintage) et **M365SHOP** (en face du Bier Circus et de Gastronomie fine), curieuse enseigne pour désigner un magasin de vente, entretien et réparation de trottinettes, **LE** mode de déplacement **IN**. C'était vraiment super en ce temps-là.

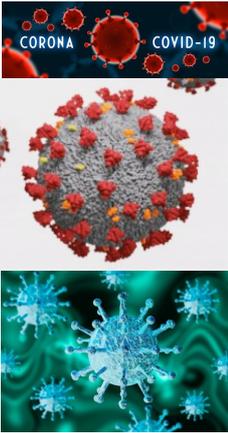
Outre le fait d'être nombreux, nos restaurants proposaient une grande diversité de cuisines. On trouvait chez nous des brasseries classiques, du belgo-belge, de l'italien, du grec, du marocain, de l'africain, de l'éthiopien, de l'indien, du thaïlandais, du vietnamien, du japonais et même une crêperie à la mode de Bretagne.



Et, contrairement à ce que l'on peut lire fréquemment dans des publications, souvent financées avec notre pognon, **NON** ce n'est pas un quartier de bureaux où il n'y a personne le soir, sinon pourquoi ouvriraient-ils tous pour le dîner ?

Le samedi soir l'offre est assez large. Et même les dimanches, quelques-uns (très peu) sont ouverts.

# Et soudain, au printemps 2020...



Un virus, connu depuis sous le nom de Coronavirus ou **Covid 19** répandait la terreur et provoquait une hécatombe dans le monde entier, ce que l'OMS appelle **pandémie**. Chez nous, comme ailleurs, le nombre de victimes était impressionnant, en particulier dans les maisons de retraite. Hôpitaux surchargés, soins intensifs à saturation, personnel soignant épuisé. Economie quasi à l'arrêt, chômage, faillites. On n'a pas fini d'en mesurer les lourdes conséquences humaines et économiques et le monstre n'est toujours pas définitivement éradiqué.

C'est en novembre 2019 que la « chose » a fait son apparition dans une ville de la République Populaire de Chine appelée **Wuhan**. Quasi inconnue chez nous avant, c'est un chef-lieu de province dont l'agglomération compte une dizaine de millions d'habitants. Son nom évoque la **dynastie Han**. Si, sur place, l'épidémie a été rapidement jugulée grâce à des mesures drastiques qu'il est possible de prendre dans cette « démocratie », le fléau s'est répandu comme vous le savez.



**Wuhan**



En Belgique, le 18 mars 2020, la Première Ministre, Mme Wilmès décrète le confinement total. Le virus avait causé chez nous la mort de plus de 1600 personnes. Tout est fermé sauf les commerces essentiels (principalement alimentaires). La situation s'améliore et mi-juin cafés et restos peuvent rouvrir sous conditions puis l'épidémie repart de plus belle. Début octobre seconde fermeture totale des établissements. Elle sera longue. Les terrasses pourront rouvrir le 9 mai 2021 et un mois plus tard accueillir les clients en salle.

Fin (?) d'une pénible saga. Les nouvelles sont à nouveau inquiétantes : Variant Delta.



**Bruxelles confinée (3 bistrot mythiques)**



**Photos © Eric Ostermann**

## Pour tenter d'en sourire malgré tout

Au plus fort de la crise seuls les commerces **ESSENTIELS** pouvaient ouvrir, donc nous avons pu continuer à déguster les supers éclairs de **BRIAN JOYEUX** et les incomparables glaces toscanes de **BARGELLO**.



Totalement indispensable pour ne pas déprimer, en effet, merci à eux.



# Cercle des commerces disparus

*Votre Canard n'a pas la compétence voulue pour juger si ces disparitions sont liées totalement ou non à la pandémie Ceci est juste un constat irréfutable. Plusieurs établissements n'ont pas réouvert, dont 2 « Institutions »*

## L'Herbaudière

Au coin de la place et de la rue des Cultes, elle existait depuis 35 ans. Crêperie à la



bretonne elle proposait galettes salées (farine de blé noir ou sarrasin) et crêpes sucrées (farine de froment). Petite salle d'une bonne vingtaine de places et une dizaine dehors en saison. Christiane préparait tout devant vous sur ses plaques de cuisson et Joseph, son mari, lui donnait un coup de main en salle. Il était notre très apprécié ex inspecteur de quartier. Brève anecdote : Christiane a râlé quand Bargello a ouvert juste en face, parlant de concurrence abusive, vu qu'en dessert elle proposait quelques coupes glacées ! Ils n'ont pas réouvert : Covid ou limite d'âge ?

## La Grèce quasi éliminée de l'Euro



Notre seul resto hellène **Egnatia** a disparu. Il est vrai que, depuis le départ de **Pénélope** et **Théo**, tant la carte que l'accueil avaient bien changé et ce dernier point fai-

sait l'objet de critiques de nombreux internautes. **Argo** (comme argonautes), snack, pâtisserie et biscuits grecs (que j'adorais) n'a eu qu'une existence trop éphémère. Dommage de très nombreux Grecs y venaient et découvraient le quartier. *Tout n'est pas perdu : lisez donc la suite...*



## Den Talurelekker

A mi-chemin entre la Rotonde et le Bier Circus, ce petit resto s'est ouvert vers 1990. Bar, salle de 24 places, minuscule terrasse. Cuisine à l'étage.



Spécialités belges : carbonnades, blanquette, stoemp, péquets pour terminer. Et en suggestions hebdomadaires 3 ou 4 plats « exotiques ». Durant 16 ans, au cœur de l'été et ce pendant 5 semaines, **Florence**, la chef-proprétaire a organisé un **Tour du Monde** des cuisines. Cinq



pays (ou régions) à l'honneur durant 5 jours... ce qui a provoqué les protestations de certains « confrères » Ambiance ! Ici le Covid en a clairement été la cause.

## Le Beat un bide, bout du Mile ?

Le **Beat**, ex **Rotonde** n'a pas rouvert. Dommage, leur vaste terrasse était absolument magnifique et, quoi qu'on dise, leur salade César délicieuse.



**Mile End**, notre voisin, qui proposait des **légumes fermentés** pourtant très tendance et organisait régulièrement des ateliers où on apprenait à les préparer, n'aura tenu que 3 ans, le temps d'un bail. Cependant, l'endroit n'est pas resté longtemps inoccupé.



# Lueurs dans la Brume, mais pas que...

## Un Grec part, un autre arrive GASTRA



Dans une des plus petites surfaces du quartier, ce **traiteur Grec** s'est installé en février

2021, en plein confinement, mais comme c'est de l'alimentaire ils pouvaient. Ils de sont établis au n°114 de la rue de l'Enseignement ou fut **I-Phone Box**.

L'endroit est trop petit pour un snack ou un resto, donc le choix est adéquat. Vaste choix de salades, entrées, légumes, plats complets à réchauffer ou à manger froids par exemple divers poissons bien accompagnés. Tout est bien entendu fait maison et hyper frais.



Ils ne sont pas inconnus chez nous : amis d'**Anastasia**, épouse de **Brian Joyeux**, on les a vus aussi travailler dans leur pâtisserie. Leurs horaires sont assez serrés : du lundi au vendredi de 10 à 16h. Ce n'est pas important : vous pouvez acheter un plat à manger le soir ou le samedi.

*On a testé fréquemment, sinon on ne vous le recommanderais pas.*

## Un Italien, le même, pas tout à fait IL COVO

En 1997, Lino ouvrait le **Napoli** (quasi en face du Bier Circus). A côté, un autre italien, l'Ô de Gamme, phagocyté, quelques années après par son voisin, qui un peu plus tard, revenait à sa taille initiale après avoir totalement modernisé sa devanture. En 2019, le drame : **Lino** décède brutalement. Longue fermeture. En février 2021, son fils **Angelo** et **Giovanni** rouvrent sous une nouvelle enseigne « **Il Covo** ».



mais, Covid oblige, seule la vente à emporter est permise. Puis au printemps les choses évoluent : d'abord service en terrasse, ensuite en salle également, mais rien n'étant simple, entretemps Angelo s'est envolé, laissant son complice seul à la barre.



Giovanni nous a dit récemment « *Je ne prétends pas être le moins cher de ma catégorie, je cherche à proposer la meilleure qualité* ». Vous seuls jugerez.



# Météo : on nous promet une éclaircie durable

10 mai, réouverture en terrasse ; un mois plus tard en salle. Le quartier revit enfin et jusqu'ici on ne déplore pas trop de disparitions. Et même, de nouveaux commerces ont ouvert leurs portes. C'est notre voisine et amie DILMA qui leur a rendu visite pour le Canard.



Commençons par le bout de la rue de l'Enseignement, en juin dernier...



Le patron c'est Denis, le gérant Lincoln (pas très latino ça !) L'ancien Egnatia était bleu, **Yuca latina** (*yuca = manioc*) est



vert. On y propose des plats de divers pays d'Amérique du sud : Brésil, Colombie Argentine, Pérou, ... *On vous fait grâce des noms des*

*plats...* Peut être connaissez-vous **feijoa-da** ? Ils mettent aussi l'accent sur les cocktails comme le **Caïpirinha** (*alcool*

*cousin du rhum, glace pilée, citron vert,*



*sucre*) et proposent des bières comme la colombienne **Aguila**.

Ils ont aussi aménagé une jolie terrasse.



La suggestion de Lincoln « *Laissez-vous porter par ce délicieux voyage de saveurs* »

Larges heures d'ouverture : 7/7 de 12 à 14h et de 18 à 22h30.

Larges heures d'ouverture : 7/7 de 12 à 14h et de 18 à 22h30.



L'antiquaire, Nicolas, doit être drôlement sympa : notre ravissante Dilma est tombée immédiatement sous son charme ! Il a été attiré par l'architecture de notre quartier qu'il ne connaissait pas (*autre preuve de goût*). Il s'est installé dans un local longtemps inoccupé, non loin de Pascal Karp et ses montres vintage. Deux spécialistes intéressants et inédits avec de jolies vitrines : c'est classe.



Poussez la porter de **Reliek**, on y trouve des choses à partir de 5€ et l'aménagement est génial : une vraie caverne d'Ali Baba.



Fermé les lundis, jeudis et dimanches, ouvert les autres jours de 10 à 18h30 (sam. 19h.)

**Bastian Vanhamme** a fait sa carrière chez **Rob**, le spécialiste du frais, ce qui explique largement sa vraie passion pour les produits de qualité. Entre chez nous et le **Basils Liberté**, il aura du attendre la fin du déconfinement pour ouvrir sa (vaste) terrasse d'abord, sa salle ensuite. Le concept est double. D'une part, un apéro bar qui propose cocktails, vins de qualité au verre, bières originales que vous pouvez accompagner d'une infinie variété de planches de dégustation, petites ou grandes, toujours originales et savoureuses.



A l'intérieur, une boutique d'épicerie fine bien plus vaste qu'on ne le pense. On y trouve de super produits, pour tous les budgets. C'est un vrai magasin encore bien trop méconnu. Sinon, Bastian,

avec son charisme et son savoir-faire a déjà, en quelques semaines, réussi à se faire des copains et une belle clientèle. Seul souci actuel, c'est surtout sa terrasse ensoleillée jusque en soirée qui cartonne. Comme celle du **Basils Liberté** fait pareil, cela met dans mon coin une super animation jamais connue. Chouette.



**Bastian** parle de ses produits avec un tel enthousiasme que nous allons lui laisser la parole. Il en parlera bien mieux que nous.

L'**Ajvar** : un de mes coups de cœur. Produit remarquable qui est surtout utilisé dans les Balkans, c'est un condiment composé de poivron (rouge principalement, parfois vert) grillé, de piment (parfois léger, parfois fort), d'ail et de temps à autre d'aubergines grillées, voire de tomates. J'adore le goût puissant de ce produit, très onctueux. Je trouve perso qu'il se marie à merveille avec les superbes **socca de Nice**. La



**socca** est une des originalité de la cuisine niçoise. Elle est préparée à base de farine et d'huile d'olive et cuite au four à bois. Souvent présentée sous forme de galette, j'ai trouvé une formule plus « apéritive » : elle est proposée telle des chips. Il n'y a pas grand-chose à ajouter : c'est juste bon ! Pour moi, un des apéros parfait, voire évident, c'est : **Socca de Nice, ajvar et un bon rosé !** Et je peux t'écrire que j'en ai convaincu plus d'un ! C'était un de mes gros succès chez **Rob**, ça l'est quasiment déjà à l'**Apéroterrie !** Un best seller de l'apéro !



**Bravo Bastian ! A suivre avec, j'espère, d'autres produits à découvrir avec toi.**

## Quand, au bas mot, l'Afrique casse la baraque...



*Encore une trouvaille de notre chère Dilma*

Vaste établissement situé à l'angle des rues de la Croix de Fer et de la Tribune où fut « *Ah Non Peut-être* » et où donc il est possible d'installer une vaste terrasse.



**Afro Luna** a ouvert en octobre. Vu la crise sanitaire, ils ne faisaient que du « *T'es Kawe* » comme on dit maintenant et, dès que cela a été permis, ils s'y



sont mis. Depuis, dedans comme dehors cela ne désemplit pas (réservation indispensable !)

Pour tous les goûts : plats **africains** et **européens**.



Le patron au four et au moulin c'est **Béni** (oui-oui) et au bar c'est **Luxus** (riant), le mixologue (*là on a appris un mot : la mixologie est l'art de préparer les cocktails*). Il en crée et, ce n'est pas **con**, en propose un le **Tiki** qui évoque la Polynésie.



**Ouvert 7/7** Resto de 12h30 à 22h30, Bar jusqu'à 1 h. du mat' (*on a vérifié : aucune Claire n'habite l'immeuble*).

Nous avons eu très brièvement un resto africain rue de l'Enseignement.

## Cirque : mise en bière



Quasi trentenaire, le **Bier Circus** est une institution. Patrick D'Haene est zythologue (*ce n° est celui des*



« *logues* » *apéro, mixo et zytho* !).

Depuis quelque temps déjà, il partage son temps entre **Saint-Sauveur** (où Dieu le garde) les WE et ici du mardi au vendredi. Le COVID est passé par là : cet été, pas de cuisine, mais de 14 à 22h cent bières artisanales belges à déguster (avec des snacks) et 200 en « t'es kawe ». Pour **septembre**, suspense. *Suite au prochain n°...*



### Patricia Couton chez nous

Cette peintre naïve que j'adore a imaginé à notre demande une série de toiles représentant des lieux emblématiques de chez nous. L'incontournable **Bier Circus**, le **Basils Liberté** (où, avec son époux Thierry, peintre lui aussi, ils ont adoré la cuisine).



Et le dernier né « **Ceci n'est pas un Naufrage** » ce qui n'a rien de prémonitoire ! Où c'est ?

[patriciacouton@msn.com](mailto:patriciacouton@msn.com)