

La Taverne du Passage à Bruxelles

La terrasse qui fait le printemps

L'hirondelle de la Galerie de la Reine, c'est bien cette terrasse couverte, la seule de tout Bruxelles logée dans un environnement aussi prestigieux, à l'instar de la galerie Emmanuel de Savoie à Milan. Ce petit bijou dont profite allègrement une trentaine de convives se voit aujourd'hui agrémenté de buis et de nappage, mais aussi d'une carte fraîcheur en écho à une sélection de vins, de champagne rosé et de cocktails choisis pour la circonstance. Plus qu'un air de printemps, la terrasse de la célèbre brasserie bruxelloise, c'est une petite musique qui s'égrène tout au long de la journée, de midi jusqu'à minuit, sans interruption. Un beau tempo qui sied à merveille aux beaux jours si longtemps attendus.

par Philippe Fievet

Voilà une terrasse qui va susciter bien des convoitises ! Soucieuse de mettre son patrimoine en valeur, la direction de La Taverne du Passage continue de choyer sa clientèle. Et puisque l'intérieur du restaurant a été entièrement rénové, l'an passé, en ce compris les nouvelles cuisines ouvertes, c'est au tour de l'extérieur de bénéficier de toutes les attentions. Cintrée de buis et autres lauriers, voici une quinzaine de tables soigneusement nappées de blanc, la royale galerie où tant de pas se perdent n'étant pas perdue pour tout le monde. Ici, ni pluie, ni refroidissement intempestif ! La terrasse profite de beaux jours sans écart de température, avec son passage de touristes et de badauds, cet éternel va et vient qu'apprécie un public jeune, cible privilégiée de la célèbre brasserie bruxelloise. Au cœur de cette galerie joyau qui fait partie du parcours obligé prolongeant celui de la Grand'Place, la terrasse constitue également un point de chute privilégié avant ou après le spectacle. C'est en effet la seule à la ronde où l'on puisse déplier aussi tardivement sa serviette, le service étant assuré en continu durant douze heures d'affilée.

Cocktails et jus de fruits, un avant goût de paradis

Serties d'une haie de végétation, les tables extérieures se parent également de fraîcheur printanière et estivale avec une carte de

suggestions ciselées pour la circonstance. En mise en bouche, de tout nouveaux cocktails font leur apparition avec l'apport de jus de fruits sans colorants, ni conservateurs, ni fruits ajoutés (Granny's Secret). Ces véritables nectars artisanaux – abricot, cerise griotte, poire williams et cranberry – constituent la quintessence du jus de fruit naturel gorgé de soleil. Quant aux cocktails, ils conjuguent également le meilleur et le divertissant, Gin « Floral », Esprit « June » ou encore le « Maison » à base de pinot des Charentes et de sirop de cassis. Deux cocktails « Vintage » venus d'Italie sont mis à l'honneur, le fameux « Italiano Bianco », arrosé de GANCIA Bianco Aperitivo Originale « 1850 » et le Spritz Originale « CASONI 1814 », cette liqueur d'oranges ancestrale à base d'herbes est le pionnier des bitters. Mieux encore, pour accompagner les beaux jours, la coupe de Champagne rosé Taillinger Brut Prestige qui est promue au prix du Brull

Des découvertes rayonnantes de fraîcheur

Au creux de l'assiette, c'est aussi la fête, parfois simple et conviviale comme ces quiches (tomate-courgette ou chèvre, brocoli, chorizo) ou ces vertueuses omelettes à l'ancienne, cu fromage, aux champignons ou aux crevettes grises, bien moulées et toujours accompagnées de frites ainsi que

d'une petite salade fraîcheur. Quelques salades composées se mêlent précisément à la danse, que ce soit « l'Italienne », « la Gambas », « la canard » ou « la viande » tandis que du côté des suggestions plus élaborées, on renoue avec le saumon mariné à l'aneth et les fabuleuses asperges à la Flamande, vinaigrette ou mousseline. En plats, la fourchette indique le sud avec la lasagne du même nom, les calamars à la plancha ou les traditionnelles tomates aux crevettes grises. Le célèbre filet américain maison préparé en... terrasse à la minute par les maîtres d'hôtel est aussi de la fête, tout comme l'escalope de veau viennoise, le cabillaud aux asperges de Malines ou le magret de canard au cidre et au miel. Et puis il n'y aurait pas de soleil en terrasse sans ces desserts maison, tous au plus affriolants : fraises, bien sûr, nature, chantilly ou melba, mais aussi en feuilleté maison – un vrai délice ! –, à moins que l'on préfère la glace aux cuberdons ou la salade de fruits frais. « Toutes ces suggestions, explique Julien Van Beneden, reflètent la profession de foi de notre maison, de la légèreté, de la fraîcheur et, toujours, une qualité absolue du produit, à l'image de nos poissons en provenance de chez Marchant alors que les moules, programmées pour juillet, viennent de chez Prins & Dingemans. » Car n'oublions pas que si La Taverne joue aujourd'hui la carte d'un printemps retrouvé, la tradition, elle,

Recette des deux cocktails Vintage « Italian Life Style » pour l'été



« L'Italiano Bianco » se compose de 1/3 Casoni blanc, premier Vermouth blanc qui date de 1850, 2/3 Francesco Bianco Brut à base de deux cépages et 3 ronds de sel recomposé à base de fines herbes.

« Le Spritz Originale CASONI 1814 » se compose de Casoni 1814 liqueur d'orange au Cordon Rouge. Sa liqueur issue de multiples fruits. 1/3 Cordon Rouge Bitter 1814, 2/3 Prosecco d'origine Bio – et un zeste d'orange avec glace. Le Prosecco est servi dans la coupe traditionnelle à cet usage mais on peut également le servir dans le traditionnel coupe à bulles en Italie d'après 1850. Il est en outre le seul Prosecco doté de caves situées au patrimoine mondial de l'UNESCO en Italie.

Les Champagnes Taillinger, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Grand Cru d'Asnières, St-Nicolas-François, Cuvée Spéciale, Cuvée 2014, Cuvée d'Asnières, Cuvée 2015, Cuvée 2016, Cuvée 2017, Cuvée 2018, Cuvée 2019, Cuvée 2020, Cuvée 2021, Cuvée 2022, Cuvée 2023, Cuvée 2024, Cuvée 2025, Cuvée 2026, Cuvée 2027, Cuvée 2028, Cuvée 2029, Cuvée 2030, Cuvée 2031, Cuvée 2032, Cuvée 2033, Cuvée 2034, Cuvée 2035, Cuvée 2036, Cuvée 2037, Cuvée 2038, Cuvée 2039, Cuvée 2040, Cuvée 2041, Cuvée 2042, Cuvée 2043, Cuvée 2044, Cuvée 2045, Cuvée 2046, Cuvée 2047, Cuvée 2048, Cuvée 2049, Cuvée 2050.



SUBTIL ÉQUILIBRE

Tandis que les vins blancs, le saumon blanc et le cabillaud sont servis avec les Cuvées des Domaines Barons de Rothschild Lafite. L'ensemble est complété par les Cuvées des Domaines Barons de Rothschild Lafite. Cuvée 2014, Cuvée 2015, Cuvée 2016, Cuvée 2017, Cuvée 2018, Cuvée 2019, Cuvée 2020, Cuvée 2021, Cuvée 2022, Cuvée 2023, Cuvée 2024, Cuvée 2025, Cuvée 2026, Cuvée 2027, Cuvée 2028, Cuvée 2029, Cuvée 2030, Cuvée 2031, Cuvée 2032, Cuvée 2033, Cuvée 2034, Cuvée 2035, Cuvée 2036, Cuvée 2037, Cuvée 2038, Cuvée 2039, Cuvée 2040, Cuvée 2041, Cuvée 2042, Cuvée 2043, Cuvée 2044, Cuvée 2045, Cuvée 2046, Cuvée 2047, Cuvée 2048, Cuvée 2049, Cuvée 2050.

CHAMPAGNE !

Presque tous les vins blancs de la région de la Champagne sont servis avec le champagne Taillinger Brut Prestige et les Cuvées des Domaines Barons de Rothschild Lafite.





AU CŒUR D'UNE GALERIE JOYAU
Pimpanie à souhait, la terrasse de La Taverne du Passage se voit considérablement rajeunie, dynamisée par le duo Rocio et Marc. C'était l'occasion de savourer deux nouveaux cocktails italiens, « L'italiano Bianco GANCIA » et le « Spritz Originale CASONI 1814 ».

perdre avec une cuisine toujours accrochée au terroir, et dont les grands classiques se serinent avec d'autant plus de conviction qu'elles se perdent de plus en plus, cervelle de veau sauce tartare, ris et ragnons de veau à la Moutarde de Meaux, turbot poché sauce mousseline et autres vols au vent mousseline.

Quand le plaisir pétille et que les vins vous cajolent le palais

On sait que le champagne Taittinger fait d'ores et déjà partie des réjouissances actuelles. Mais c'est sans doute le Taittinger Brut Prestige Rosé qui captera toute l'attention puisque consenti au même tarif ! Constituée des meilleurs crus de champagne, il s'agit d'une cuvée d'une robe élégante et chatoyante dont les arômes de petits fruits rouges et le velouté naturel charmeront les

nuits d'été ou les apéritifs festifs du déjeuner. Dans la foulée, de beaux vins régionaux ont été sélectionnés pour servir la nouvelle carte. Le château de l'Hospitalet 2010 de Gérard Bertrand est un exemple du genre. L'excellent rosé « GRIS BLANC » de Gérard Bertrand, composé de grenache, un des cépages emblématiques du Roussillon, donne des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle minéralité. Un vin résolument moderne à la robe unique qui se déguste en toute occasion. Il s'est depuis quelques années imposé auprès d'une clientèle de qualité qui aime le retrouver aussi bien sur leur yacht amarré au port de St Tropez qu'à La Taverne du Passage! Le Cigalus du même viticulteur prend place parmi des suggestions de prestige parfois biodynamiques et reflète la volonté de rajeunir une carte en proposant des crus dépourvus totalement ou partiellement de sulfites ou issu de

l'agriculture Bio comme le Sollazzo Nero d'Avola Superiore, un vin sicilien rouge qui doit son nom aux jardins merveilleux des riches byzantins qui habitaient la Sicile jusqu'au X^{ème} siècle. Il vous fera voyager à travers l'île grâce à ses parfums épicés et ses notes de fruits murs. Un vin élégant et fin qui par sa fraîcheur se distingue du style capiteux des vins du sud de l'Italie ! D'autres étiquettes illustres se joignent à la danse comme le Los Vascos des Domaines Barons de Rothschild, il est incontestablement un leader des vins chiliens. Son Sauvignon blanc, dont les raisins ont été récoltés dans la vallée de Casablanca, se mariera à merveille avec les préparations à base d'asperges et les fameuses croquettes de crevettes grises de La Taverne du Passage. Son cabernet sauvignon, le plus médocain des vins chiliens, accommodera l'ensemble des viandes rouges. En dégustant de tels crus, on se laissera plus aisément charmer par une enseigne qui a su garder un équilibre subtil entre tradition et modernité. La meilleure preuve est de voir que certains dîneurs alignent parfois jusqu'à trois générations, chacun retrouvant un peu de cette cuisine de chez soi telle qu'on la pratiquait jadis, mais tellement plus savoureuse car sublimée par de beaux produits. C'est sans doute ce qu'apprécie une clientèle de plus en plus variée, comptant des jeunes et des moins jeunes, mais aussi ces nouveaux Français de Belgique qui retrouvent un peu de leur Paris au cœur des galeries de la Reine.

QUAND LES ASPERGES SE POINTENT

Si les incontournables des beaux jours, les délicieuses asperges à la Florentine font partie de notre patrimoine national et constituent l'une des spécialités de La Taverne du Passage. Meilleur du terroir, le service est toujours impeccablement assuré en vertes, blanches et épaulées, d'où les clients peuvent choisir leur coupe dans les grandes traditions de la gastronomie française.

