

Bruxelles insolite

Bons Baisers de Russie

Puisque les feux des projecteurs sont braqués sur Europalia, voilà l'occasion rêvée pour pousser la porte du restaurant le plus authentiquement russe de Bruxelles, une Datcha flamboyante au décor de bonbonnière dans une ambiance qui n'est pas sans rappeler celle de St Germain des Prés. Patron russe, fourneaux russes et âme russe imprègnent les lieux jusqu'aux sous-sol aménagés en disco-bar. Une petite vodka ?



Le Doucha bar, doucha signifiant âme, est le lieu complice des soirées privées dans une ambiance chauffée au rouge

Il y a besoin de réchauffer le samovar pour trouver ce petit restaurant détectable à des lieues à la ronde : tout proche du Sablon, là où la rue Haute pique du nez, une façade étroite peinte en rouge affiche une Matriouchka aussi réjouie que rebondie. En dépit de ses allures de club privé, c'est bien d'un restaurant qu'il s'agit dont la salle longitudinale s'ouvre sur un univers chaleureux qui s'épanche volontiers sur l'histoire de toutes les Russies. Grenat, carmin, cerise, le rouge est la couleur de prédilection, régnant sans partage sur le crépi des murs, le plafond matelassé et les luminaires à perles. Une foule de photographies de l'époque tsariste improvise une galerie nostalgique en noir et blanc tandis que tout au fond de la salle le portrait de Nicolas II est nimbé des couleurs nationales chères à Tolstoï. De nombreux objets assistent le dernier des Tsar et la famille royale, toques, fourrures, écussons, emblèmes et bois sculpté, en passant par l'évocation héroïque des cosaques ou celle, plus récente, d'Helmut Lotti que les Moscovites apprécient tant. Juste retour de flamme, le chanteur belge adore ce restaurant russe de Bruxelles qu'il a adopté comme point de chute pour la promotion de son dernier disque. Victor Grichenevski, le patron qui s'est installé ici depuis cinq ans, n'est d'ailleurs pas peu fier de le compter parmi sa clientèle de prédilection avec les nombreux diplomates européens qui ont pris son établissement en affection.

Sur fond de clochers à bulbe

Cette maison n'est pourtant pas seulement une simple affaire de cœur, de décor ou d'ambiance. L'assiette se veut attrayante tout en adaptant la tradition. Ainsi, l'ail, si cher aux papilles russophiles, se fait ici plus discret et c'est avec une évidente sollicitude que le patron a veillé à édulcorer ce qui devait l'être. Rouge, elle aussi, sur fond de clochers à bulbes évoquant la sainte Russie, la carte fait l'impasse sur une dizaine d'entrées où l'on retrouve les noms qui ont bercé nos lectures : bortsch,

pompouchka, mais aussi une foule de blinis présentés par pair, au saumon fumé, au foie gras de canard, au caviar osciètre ou Beluga. On a droit aussi aux zakouski dont le nom a fait fortune chez nous et qui sont ici présentés dans leur forme originelle, à savoir un assortiment de croquettes de viande et poulet, champignons frits, cornichons et sauce aigre-douce. Les scampi rappellent que la Russie a également une vocation océanique, la version aux 5 parfums renouant avec les steppes de l'Asie centrale. Quant aux cosaques, les voilà évoqués en compagnies de "patates" garnies de caviar de saumon et osciètre impérial. Les plats jouent aussi sur les surnoms glorieux : bœuf Strogonoff traditionnel ou aux trois poivres, poulet de Kiev, saumon Kozak et autres duos de solettes à la Tzarine. Dans le même registre, cinq menus composés de trois ou quatre services sont proposés à la carte : dégustation, poisson, Kiev, végétarien et caviar (respectivement 35, 30, 30, 22 et 70 euros) tandis que les desserts ne manquent pas d'évoquer Kalinka pour les crêpes aux pommes,

coulis de fruits et glace vanille ou babouchka pour le gratin aux fruits des bois et crumble. Les plus grands céderont certainement à la tentation des vodkas spéciales. Elles font l'objet d'une carte à part, en bleu ciel cette fois, à côté d'une sélection de vins français.

Cette table se voulant avant tout festive, on n'oubliera pas le détour obligé par les sous-sols où se trouve le Doucha bar. C'est ici que s'exprime l'âme russe de toujours dans cette cave voûtée tricentenaire capable d'accueillir une centaine de convives. Au menu, musique actuelle et rythmes internationaux. Mais avec ce supplément d'âme propre à la Russie.

Les Nouveaux Russes bar-restaurant

Rue Haute, 4 à 1000 Bruxelles (Sablon)

Tél. 02/513.55.65 - 0478/34.34.24

Fax : 02/374.35.20.

Ouvert à partir de 19 h.