

C'est gai une escapade à BRUXELLES !

Par **Catherine Seiler**

- >> C'est gai ! Voilà encore une expression très « belgisante » comme j'ai appris à les aimer.
- >> Gai, trois petites lettres qui, pour la littéraire que je suis, résumément à elles seules le rire des enfants, les couleurs de la vie, le chant des oiseaux au printemps, le son de l'eau vive ou tout simplement la gourmandise et la convivialité des bruxellois.
- >> Ici, le talent ne se cache pas, il s'expose, mais en toute humilité,
- >> Ici, on ose provoquer les tendances et aller plus loin,
- >> Ici, l'Hospitalité se fait devise,
- >> Ici, la Gastronomie est à la fois décomplexée et honnête,
- >> A Bruxelles, on aime la vie tout simplement !
- >> Mais depuis quelques mois, une question me trotte dans la tête, y-a-t-il un pilote dans les tunnels ?! De grâce, ne perdez pas votre sens de l'accueil et votre joie de vivre !
- >> Vive le printemps à Bruxelles ! Que n'y suis-je venue plus tôt !



Comme à l'accoutumée, avant de vous livrer mes coups de cœur du moment, je me suis amusée à inverser les rôles et à demander à l'un des membres du BEL de me confier son carnet de voyage 100% parisien. C'est Jean-Pol Piron, son Président, qui s'est à son tour prêté au jeu.

Il apprécie particulièrement l'atmosphère des Boutique-Hôtels et aime poser ses valises à l'Hôtel Molière. Cet élégant écrin de la Rive Droite, situé à quelques enjambées du Palais Royal, présente de beaux volumes qui font la part belle à

la lumière et à la convivialité. Un lieu hors du temps, affilié au label Châteaux & Hôtels Collection, qui mêle avec talent l'esprit classique, de rigueur dans ce quartier chargé d'histoire, et un design décalé.

Molière n'est jamais très loin comme en témoigne le ravissant lounge bibliothèque où velours rouge, malles de voyages, cadres hétéroclites et livres anciens sont autant d'invitation à la flânerie. www.hotel-moliere.fr

Côté gastronomie, c'est chez Philippe Excoffier que sa gourmandise le conduit régulièrement. Celui qui fut pendant plus de 10 ans aux commandes des fourneaux de l'Ambassade des Etats-Unis à Paris s'est installé au cœur du 7ème arrondissement où il propose une cuisine moderne, délicate et sans fausse note, dans la droite ligne de la grande cuisine française mais affinée et modernisée.

Philippe signe une Cuisine de l'instant et l'on retrouve dans ses assiettes toute

la passion qui l'anime au quotidien. Dans ce « bistrot » haut de gamme, d'inspiration familiale, on comprend ce que l'on mange, un détail plutôt rassurant en ces temps tourmentés !

Le fabuleux burger de homard se pose comme une réminiscence de son passé « américain », tandis que les soufflés sucrés, coups de cœur de Jean-Pol, sont devenus des incontournables de la carte.

www.philippe-excoffier.fr. ■

