

Librairie

Cook and Book... and Kids

Texte Marie Delloye
Photos C. Van Den Branden (Verypics)

Le Little Cook installe son univers créatif au Fort Jaco et c'est une bonne nouvelle.

Conséquence bienvenue du succès de la grande librairie-resto fondée par Cédric Legein et Déborah Drion il y a quelques années, un deuxième espace du même nom vient d'ouvrir ses portes au Fort Jaco. C'est parce que l'occasion s'est présentée et aussi parce que les clients le leur demandaient depuis six ans, que le tandem d'entrepreneurs belges a décidé de reproduire une version " mini " (350m²) de leur enseigne, dans un quartier en expansion comme le Fort Jaco : « Après le lancement du premier Cook and Book, nous étions vraiment débordés parce que nous voulions que ce concept fonctionne et soit aussi réussi que possible.

Maintenant que la machine tourne, nous en avons profité pour saisir l'occasion qui s'est présentée au Fort Jaco, mais en plus petit, plus intime et plus facile à gérer que le premier ! Ici, les rayons sont uniquement dédiés aux BD et à la



jeunesse, et le coin musique ne propose que des vinyles. Trois domaines pour lesquels nous sommes réputés et qui manquaient dans le quartier. Les spécialistes littéraires sont déjà de la maison. »

Niveau restaurant, la terrasse côté rue et côté jardin, les grandes et petites tables éparpillées à l'intérieur, accueillent les clients pour le petit-déjeuner et le déjeuner à partir de 8h. Le chef vient du Tasty (restaurant de la clinique Edith Cavell qui appartient à Cédric Legein) et reste fidèle à la carte de Cook and Book tout en y apportant quelques nouveautés. Pour les plus pressés, sandwiches frais et salades créatives sont aussi à emporter.

À voir le monde qui s'installe sur la terrasse à midi, on imagine facilement le succès des plats classiques et bien belges de l'enseigne,

comme entre autres, le bœuf tartare (1 €) et les boulettes tomate et les pommes sautées (11,50€) ou d'autres plus exotiques comme le wok de légumes aux scampis (15 €). Le petit-déjeuner revient à 9,95 € et les fameux brunchs du dimanche sont aussi au rendez-vous (de 11h30 à 15h).

Créativité débordante

Mais les livres et les assiettes copieuses ne sont pas les uniques composants du concept Cook and Book, ils feraient d'ailleurs pâle figure sans cette créativité débordante, une déco kitchissime et décalée qui rend les lieux si uniques et typiques. « Dès l'entrée, le client reconnaît l'univers un peu fou de Cook and Book, même si rien n'est vraiment pareil ici ! De nouvelles idées ont donné vie à un univers très enfantin, et qui privilégie le côté familial en construisant une réplique du canapé des frères Campana, entièrement en peluches, des lampes remplies de jouets, et surtout la belle cabane en bois où les enfants peuvent déjeuner perchés là-haut !

À cela va bientôt venir s'ajouter une salle de jeux pour le plus grand plaisir des petits... et de leurs parents ! » Farfelu et contemporain, le Little Cook impressionne par la créativité qui y règne, l'ambiance intime et familiale, tout en restant à la pointe des domaines littéraires sans décevoir nos papilles exigeantes... Et qui sait, peut-être n'est-ce pas le dernier !

Little Cook, 1357 chaussée de Waterloo, 1180 Bruxelles, tél : 02 374 22 40, site : cookandbook.be. Du lundi au samedi de 8h à 20h, Dimanche de 11h30 à 15h30. La carte de fidélité est la même qu'à Woluwe-saint-Lambert.





Finies les vacances. Il faut maintenant penser aux week-ends et en profiter pour revisiter Bruxelles sous des angles inattendus, même pour les Belges.

Texte Alain Lefebvre

Du terroir dans nos assiettes, 60 recettes de Christian Tirilly

de Malika Hamza et Alexandre Bibaut, éditions Racine, 29,95 €

Christian Tirilly est Breton, depuis vingt ans en Belgique et il est le chef du Sheraton à Bruxelles. Il est l'initiateur du programme 100 % belge des hôtels du groupe Starwood en Belgique. C'est dire que la proximité d'approvisionnement et le terroir sont chers à son cœur. Et après en avoir fait un principe qui s'exprime chaque jour à sa table, il en fait maintenant un livre superbement illustré des photos d'Alexandre Bibaut. Livre de recettes, livre de conseils, beau livre, cet album raconte aussi ses rencontres avec artisans et producteurs qui sont autant de bonnes adresses où l'on rêve de faire son marché saison après saison pour allier l'utile (limiter la casse écologique) et l'agréable (des produits de qualité) ce qui ne fait pas nécessairement bon ménage. Bio n'est pas toujours bon... Là, le terroir donne le meilleur de lui-même. Un pied de nez à la malbouffe.

Un grand week-end à Mulhouse

de Natasha Penot. éd. Hachette, 10,90 €

Un peu plus de cinq cents kilomètres en voiture, soit un peu plus - ou un peu moins - de cinq heures, une heure un quart en avion. En train de Bruxelles c'est un peu le parcours du combattant qui oblige à passer par Paris. Bref, à l'automne, voire en hiver, le long week-end à Mulhouse est une destination digne d'être mise à l'étude. La consultation de ce petit guide Hachette vous y incitera, qui évoque toutes les richesses que recèle « la ville du moulin », souvent qualifiée de Manchester française. Le calendrier des événements montre que l'on peut s'y rendre en toutes saisons. Il faut toutefois profiter des marchés de Noël qui perdent un peu de leur authenticité, mais suscitent la création d'une étoffe exclusive qui décore les marchés et les monuments.

Les écoles de la ville de Bruxelles

de Brigitte Libois, éd. Racine, 19,95 €

Décrottoirs de Laurence Rosier et Christophe Holemans. éd. Racine, 24,95 €

Retour à Bruxelles où il est bon aussi de rester le week-end pour regarder de plus près les joyaux architecturaux qu'elle recèle. Pour commencer, il faut suivre le photographe Christophe Holemans qui a scruté le ras du pavé et les seuils de portes pour constituer une collection unique de décrottoirs que les services de la voirie - même si on les juge souvent déficients - ont fait disparaître. Jusqu'au milieu du XX^e siècle, il était impensable qu'une maison ou un édifice public n'en soit nanti, impensable d'entrer où que ce soit sans s'être préalablement essuyé la semelle. Professeur à l'ULB et spécialiste des petits objets décalés, Laurence Rosier lui a prêté main forte pour mettre en perspective l'avenue de ces petits objets bien utiles et en voie de disparition. Le patrimoine architectural de Bruxelles s'enorgueillit aussi d'établissements scolaires dont la qualité de construction, souvent ancienne, dit bien le sérieux que l'on mettait à instruire les enfants. Car toutes ces écoles répertoriées par Brigitte Libois, qui s'attache à plus de quarante d'entre elles, montrent bien

l'intention de la ville de Bruxelles et elle décrit dans quel contexte politique, philosophique et social fut développé ce « réseau laïque de bâtiments scolaires ». En Belgique, bien plus qu'en France, la ligne de démarcation qui sépare le laïc du religieux est de stricte observance. Nous sommes ici dans le laïc. Qu'on se le dise !

Chambres secrètes de Marie-Dominique Perrin, Hachette Tourisme, 20,50 €

On ignore si elle imaginait le gisement inépuisable que constitue aujourd'hui la prolifération des chambres d'hôtes lorsqu'elle a publié son premier guide. Ce qui est sûr c'est que Marie-Dominique Perrin, qui parcourt le monde pour Télématin depuis plus de vingt ans, est devenue la spécialiste des chambres d'hôtes en France. Et que ses guides se suivent sans se ressembler tant il éclot de nouvelles adresses entre chaque édition. Celle-ci qui ne compte pas moins de 450 maisons d'hôtes, gîtes et hôtels de charme à partir de 35 € la nuit contient 70 adresses inédites. Toutes visitées, toutes décortiquées, toutes analysées sans complaisance trompeuse ni agressivité inutile. Un guide idéal pour quelques week-ends d'arrière-saison loin - ou près - des brumes du Nord. ■



Vogelsang de Christophe Gérard, éd. L'Âge d'homme, 15 €

Lazlo ou le Docteur Vogelsang, de son nom d'emprunt avec lequel il traverse les siècles, ne se limite pas à une énième incarnation revisitée du mythe du vampire. Les lecteurs, sensibles à son charme d'esthète dandy échappé d'un autre siècle, s'imagineront le croiser au détour d'une rue qu'ils ont l'habitude d'arpenter, ou sortant de sa maison de maître des beaux quartiers d'Ixelles, puisque comme ses deux précédents ouvrages, l'histoire prend vie à Bruxelles et c'est ce qui la rend réelle pour les Bruxellois. Le récit est un savant équilibre entre l'horreur de l'instinct animal et la beauté d'une forme d'art de vivre avec en toile de fond les efforts de survie d'une espèce en voie d'extinction, et ses tentatives de pérennisation de sa culture.