

servi minute


Des premiers frémissements (bleu) au flop (trop cuit), décryptage de ce qui se passe en cuisine



RENVERSANT ROBERT PARKER. L'influent critique américain, dont le goût prononcé pour les vins boisés est légendaire, a surpris tout le monde dans la dernière livraison du *Wine Advocate*, le magazine qu'il a fondé en 1978. Le dégustateur a en effet attribué un 94/100 au Bois des Merveilles, une

cuvée signée par Jean-Baptiste Sénat (encensé dans ses colonnes). Surprenant quand on sait que vigneron du Minervois cultive l'exact contrepied – culte du fruit et expression du terroir – des valeurs gustatives qui sont celles de Robert Parker... Révolution de palais?

LA REVANCHE DU BROUILLY.



Brouilly 2009, Château de Thivin. Trop souvent mésestimé, comme les autres appellations du Beaujolais, Brouilly mérite mieux que des papilles distraites. La preuve avec ce vin à la fois fruité et minéral qui rend un bel hommage au cépage gamay noir à jus blanc. Pour en prendre toute la mesure, on le dégustera avec un poulet de Bresse à la crème aux morilles.

Environ 13 euros, Velu Vins, 19, rue de la Bienvenue, à 1070 Bruxelles. Tél. : 02 520 60 68. www.veluvins.be



URBAN BBQ À MONS. Après trois éditions à Bruxelles, le concept d'Urban BBQ, s'exporte cette année dans la cité du Douou. Plusieurs grands noms montois – dont Luc Broutard (La Table du Boucher), Renato Carati (La Table des Matières) ou Luc Marchal (Le Marchal) – s'improviseront grillardin. Le tout en mode tapas dans le cadre agréable du parc du Beffroi.

Prix : 10 euros. Le 29 août, de midi à 16 heures
www.urbanbbq.be



LE GASPACHO. Cette préparation issue de la cuisine espagnole est le tout bon plan pour rafraîchir l'été. À court d'idées? On glane des versions inédites façon courgettes et gingembre ou roquette dans *Gaspachos*, un livre signé par Anne-Catherine Bley (chez Marabout).



THIERRY MARX :

LE FLOP. Le chef français (ex-Cordeillan-Bages, à Pauillac) est en train de se prendre un sérieux bide derrière les fourneaux du Sur Mesure de l'hôtel Mandarin Oriental, à Paris. En cause? Une addition plombée et surtout une nourriture expérimentale qui ne

tient pas ses promesses. On ne peut pas imaginer que Marx ne se sorte pas rapidement de ce faux pas...



Page concoctée par Michel Verlinden
Retrouvez aussi son **blog**
sur www.levifweekend.be

