

Croquettes bruxelloises



Spécialité belge, la croquette aux crevettes est présente sur toutes les cartes ! Petit tour subjectif dans neuf restos bruxellois.

Dégustation

Hubert Heyrendt & Laura Centrella

D'OSTENDE À BRUXELLES, la croquette aux crevettes est à elle seule un symbole d'unité nationale. Les Belges raffolent de cette subtile préparation, bien moins simple qu'il n'y paraît. Servie sempiternellement avec du persil frit et un trait de citron, il existe pourtant autant de croquettes aux crevettes que de restaurants. Tour dans quelques restaurants de Bruxelles, institutions ou nouveaux lieux, à la recherche de la meilleure croquette !

Depuis l'ouverture du Diptyque ★★★, sa brasserie, "La Villa Lorraine" a doublé les ventes de croquettes aux crevettes de son service traiteur. Il faut dire que c'est l'une des dernières adresses où les crevettes grises (venues de Zeebrugge) sont encore épluchées main : 5 à 10 kg par jour ! De quoi permettre de faire un excellent fond de crevettes qui donne toute sa profondeur à la préparation (cf. recette)... 3€ à la boutique et 8€/pièce au resto !

Au centre de Bruxelles, autour de la place Sainte-Catherine, tous les restos mettent la croquette aux crevettes à leur carte. Parmi ceux-ci, impossible de passer à côté de François ★★★. Depuis 1920, les crevettes sont ici aussi épluchées main dans la poissonnerie attenante (et où la croquette est vendue 3€ pièce/15 € pour 2 au resto). Un peu plus fermes et plus blanches, les croquettes sont excellentes avec une très bonne béchamel. Juste à côté de la place, La Belle Manolène est le

voisine est souvent citée dans les classements des meilleures croquettes (16€/deux). Coulantes et tomates, avec une pointe de fromage, elles y sont, il est vrai, excellentes, goûteuses et longues en bouche.

A deux pas, le Rugbyman II ☆ a la particularité d'offrir les croquettes les plus chères du quartier : 17€/2. Malheureusement, pâteuses et insipides, il s'agit aussi des moins bonnes que l'on ait goûtées ! Comme quoi, le prix est loin d'être un gage de qualité ! La preuve quelques dizaines de mètres plus loin dans l'une des trois adresses déjà ouvertes de

Steak
1^{er} déce
chaîne
ment, il
chaîne.
bient ra
tes, dan
de prés
çon fas
que le p

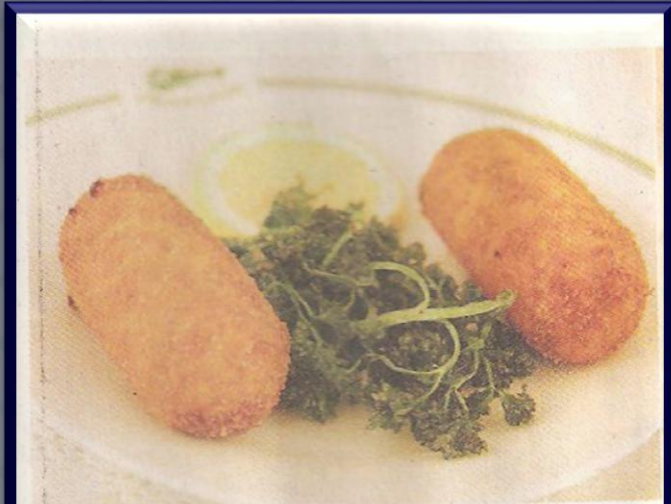
En s'é
Flandre
mant b
Portuga
poisson
vettes
avec un
lier la f
est la m
tier. Da
on y m
(8€ piè
tiède a

Godart a des références puisqu'il s'agit de l'ancien second du "Gril aux herbes d'Evan".

En retournant vers la Grand-Place, difficile de ne pas s'arrêter dans une véritable institution bruxelloise, La taverne du Passage ★★ dans les galeries de la Reine. Ouverte depuis 1928, la brasserie familiale a été rachetée, mardi, par le groupe Accueil et Tradition ("La Brouette", "La Rose blanche"...), mais, c'est promis, on ne touchera à rien ou presque ! Pas aux croquettes en tout cas (13€/2), blanches et assez fermes, avec un bon goût de friture. Classique de chez classique.

On aurait pu aller à côté, aux "Armes de Bruxelles", rachetées par le groupe Flo il y a quelques années; on pousse jusqu'à La brasserie de Bruxelles ★★, place Vieille halle aux blés. On reste ceci dit en famille puisque cette belle brasserie modernisée a été ouverte il y a deux ans et demi par Laurent Veulemans, fils des anciens propriétaires des "Armes". Lequel a conservé la recette familiale. Soit des croquettes classiques (13€/2), riches et goûteuses...

Au centre de Bruxelles, autour de la place Sainte-Catherine, tous les restos mettent la croquette aux crevettes à leur carte. Parmi ceux-ci, impossible de passer à côté de François ★★★. Depuis 1920, les crevettes sont ici aussi épluchées main dans la poissonnerie attenante (et où la croquette est vendue 3€ pièce/15 € pour 2 au resto). Un peu plus fermes et plus blanches, les croquettes sont excellentes avec une très bonne béchamel.



François : 2 quai aux Briques / 12 place S^{te}-Catherine, 1000 Bruxelles. Tél. : 02.511.60.89.