

**victoire****Victoire (Le Soir)**

Date : 12/11/2016

Page : 33

Periodicity : Weekly

Journalist : S epul, René

Circulation : 82058

Audience : 141960

Size : 406 cm<sup>2</sup>

Advertising value equivalency : 4872,00  

MIAM &  
DRINK

PAR RENÉ S EPUL ET JULIE HUON PHOTOS DR

**LA CUISINE de là-bas**

Parce qu'ils en avaient marre des clichés – oui, même en cuisine, c'est indigeste –, ils ont cr  Foodtrotter. Une idée toute simple : on va demander à un vrai Indonésien, un vrai Brésilien, un vrai Japonais, un vrai Mexicain... de nous élaborer une recette qu'on servira dans un endroit à nous, à Bruxelles, à des gens qui rêvent d'un peu plus d'authenticité.   la barre, Erik Smeys, aux fourneaux, les chefs Philippe Audonnet et Terence McGarrity.   la carte, une trentaine de plats issus de toutes les cuisines du monde ainsi que des potages traditionnels et des salades de grains au goût d'ailleurs.   vous la paella de Roberto, le chili con carne de Pablito, la moqueca de crevettes de la Brésilienne Franciana, le rougail de crevettes de l'Antillaise Anicette, la soupe aux scampis et lait de coco de Mayariah, cordon-bleu de Thaïlande...

On oublie : les plats sont garantis sans colorants, sans conservateurs, sans additifs et peuvent aussi être emportés. Cuits à la vapeur et emballés sous vide (le fameux procédé qui préserve la saveur et les vitamines), ils sont cuisinés "comme là-bas, comme à la maison"   Heppignies dans le Hainaut et conditionnés dans des barquettes... recyclables. Oh mais, on a pensé à tout on dirait.

Foodtrotter, 27 chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles, [www.foodtrotter.com](http://www.foodtrotter.com) Ouvert du lundi au vendredi de 7 h à 19 h, le samedi de 9 h à 18 h.

**L'OUTIL MALIN**

Le monde de l'horeca se plaint de la formation des jeunes et de la difficulté de former puis de garder des équipes stables. Pour aider le milieu, Ben Rousseaux a crû Waiters, une plateforme de rencontre entre les établissements et un personnel motivé par l'horeca, professionnels ou non : chefs, barmen, commis, baristas, serveurs et autres, dont les profils ont été étudiés par les créateurs de la plateforme accessible via Facebook. Les annonces, les profils recherchés et les conditions de travail sont postés quotidiennement à l'intention des candidats. Après quelques semaines de mise en route, la communauté réunissait déjà plus de 2 500 membres, preuve de sa nécessité. Une application mobile est attendue.

**L'aile ou la cuisse ?**

Il semble loin, le temps où le poulet, associé à la dioxine, avait déserté les cartes des restaurants. Pas une semaine sans qu'une nouvelle adresse ne le mette à l'honneur en insistant sur ses origines fermières ou biologiques. S'il est élevé en plein air, ce classique de la table familiale dominicale est juste servi rôti, le blanc juteux, les cuisses goûteuses. Le premier à y croire fut Pierre Lefèvre, patron du King Kong (227 chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles) qui n'hésita pas à faire revenir du Pérou un four dont la technique permet une cuisson étonnante. Il y a quelques semaines Liberté,  galit , Poulet (11 chaussée de Waterloo, 1060 Bruxelles) ouvrirait, honorant les impeccables volailles de la Poultryerie de Lustin, sans doute ce qui se fait de mieux côté élevages wallons. Très sympa avec les enfants et les copains pour un déjeuner, Kipkot (22 rue de la Paix, 1000 Bruxelles) ravit avec ses coucous de Malines servis avec compote et frites maison.   Knokke, Yves Mattagne a ouvert la Brasserie Balthazar (1 Gilbert Decockstraat, 8300 Knokke-Heist), depuis devenue the place to be, où le poulet à la broche vaut à lui seul le déplacement.