

## Vins bulgares

La Bulgarie compte deux régions viticoles importantes, la vallée de la Thrace, connue depuis quelques années et, relativement plus récente, la plaine du Danube dans le nord du pays, de l'extrême ouest de la Bulgarie (près de la Serbie) jusqu'à la mer Noire. Sur une centaine d'hectares, le vignoble ondule sur le versant méridional et abrupt du Danube. Il est proche de la ville d'Oryahovo, dans la région la plus pauvre de l'Union européenne.

La porosité du sol calcaire, l'altitude (130 à 180 m), un fort ensoleillement et l'influence du fleuve favorisent le développement de la vigne.

Vignes et caves sont griffées château Burgozone, du nom des ruines d'une ancienne forteresse romaine. Cépage local,

le Marselan est volontiers sollicité. Le **Marselan 2011 Château Burgozone** naît de rendements limités à 35 hectolitres par hectare.

Il met l'accent sur la mûre et la myrtille auxquelles un élevage de six à neuf mois en contact avec du chêne confie des notes boisées, exotiques et épicées. Petite trace d'amertume, mais bonne longueur pour escorter une viande (9,50 euros - De Clerck: 056356611).

A côté de cette gamme aux rendements bridés, le domaine ajoute des vins baptisés Côte de Danube. Issu de vendanges de 45 hectolitres par hectare, le **Marselan 2010 Côte de Danube** abandonne des effluves de fruits, d'herbes (laurier, menthe) et d'épices. Celles-ci, avec du poivre, soulignent les tanins et une bonne persistance pour accueillir des viandes rouges grillées (6,49 euros - Carrefour).



# Le Messenger de Bruxelles ÉPATANT !

Un banc d'écailler particulièrement bien garni, un alléchant chapitre viandes, cette nouvelle adresse s'impose à la gourmandise.

Lorsque les voitures à chevaux tenaient le haut du pavé, le Messenger de Bruxelles servait de terminus à une ligne venant de Bruxelles. Les chevaux ont regagné les prés, le Messenger vécut des sorts divers avant



de renaître en juin sous la houlette d'un vrai pro, Dominique Bernard. C'est aussi lui qui mène, saveurs battantes, La Pépinière, haut lieu de la marée à Waterloo.

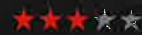
C'est par l'arrière, côté terrasse et banc d'écailler, qu'on entre. Décontractée, la salle aligne ses tables devant un comptoir chaperonné de hauts sièges et fait volontiers le plein à l'heure du déjeuner. Le soir, un espace plus cosy multiplie ses nappes à côté d'une cheminée-gril.

La carte ratisse large, une dizaine de salades, une douzaine de viandes dont sept grillades au feu de bois. On n'a que l'embaras du produit. Aussi des huitres plates (belon) et creuses (normande, fine de claire, boudeuse, Gillardeau), d'alléchants plateaux de fruits de mer, tourteaux et autres portions de bigorneaux, bulots, crevettes grises, etc.

En mise en bouche, quelques huitres Gillardeau hurlantes de fraîcheur, bien ouvertes et charnues (22 euros la demi-douzaine). Le baby homard, dans les « suggestions de saison », est impeccable avant un passage adroit au grill (22 euros).

Restons au grill pour hésiter entre l'entrecôte « Cube Roll » (18,50 euros pour 300 g), un pavé de bœuf angus écossais servi à volonté (15,50 euros), l'entrecôte black angus USA (28 euros pour 300 g) ou un véritable t-bone steak écossais de 500g grillé parfaitement bleu, chaud et savoureux (28 euros). On l'accompagne de bonnes frites ou de pommes au four. Les sauces béarnaise, choron ou poivre vert crème sont classiques, mais ne boudez pas la « Messenger »: tomate, estragon et crème.

Des casseroles familiales pour une à quatre personnes permettent une razzia de waterzooi à la gantoise, de salade liégeoise ou de cuisse de lapin à la bière brune. Lunch (12 euros) et business lunch: entrée, plat, café (21 euros). © SERGE TONNEAU



- **Adresse :**  
2, rond-point  
du Messenger  
1410 Waterloo  
Tél. : 02 633 18 81  
Ouvert tous les jours
- **Cadre :** décontracté
- **Cuisine :** brasserie  
et fruits de mer
- **Cave :** variée
- **Terrasse :** oui
- **Parking :** privé