

UCCLE A DU *STYLE*

Derrière son titre sérieux de commune (grande) bourgeoise de Bruxelles, Uccle se révèle ultrafashion, riche de boutiques chic, de maisons gourmandes de tradition et de restaurants hype. Petit tour d'horizon des bonnes adresses du BEL.

Par Pierre Dragomirov

Curieuse commune. Jamais présente là où on l'attend. On croit visiter une « banlieue » familiale, chic et bourgeoise, de Bruxelles, on rencontre un « village » à taille humaine et des commerçants créatifs et dynamiques, dont certains existent depuis toujours. L'expression « exister depuis toujours » pour un Ucclois signifiant que ses parents, voire ses grands-parents, se fournissaient déjà dans ces magasins-là. Il faut dire que l'essor économique de la commune remonte au XIX^e siècle. Se trouvant à la croisée de deux axes bruxellois importants, la chaussée de Waterloo vers Charleroi et la chaussée d'Alseberg, Uccle bénéficiera d'un intérêt particulier de la part de la nouvelle bourgeoisie industrielle, qui y trouvait le calme et les nombreux espaces verts nécessaires à son bien-être familial, non loin de la capitale. Terreau d'un commerce de proximité et de qualité, la commune d'Uccle s'affirme comme l'une des plus prospères et des plus habitées de



Le Chalet de La Forêt

Bruxelles. Le quartier du « Vivier d'Oie », par exemple, à proximité de la place Saint-Job et de la forêt de Soignes, est à l'image de cette prospérité. Côté jardin, les belles villas quatre façades des familles aisées, côté cour, quelques-uns des meilleurs restaurants de la ville : le Chalet de la Forêt (de

Pascal Devalkeneer), Bouchéry (de Damien Bouchery), ou la Villa Lorraine, qui a ouvert une boutique-traiteur chaussée de Waterloo où trouver des produits fins maison et des idées cadeaux : couteaux Perceval, verres de Venise signés Carlo Moretti et autres caramels au chocolat.



Slabbinck

Maison Slabbinck

Fondée en 1928, l'illustre maison Slabbinck a été élue en 2012 « meilleur artisan » par la Région de Bruxelles-Capitale. En plus du coucou de Malines et du poulet de Bresse, un simple poulet d'élevage produit pour ce maître volailler est tout à fait excellent et pas ruineux pour autant. Gibier en saison, quelques bons fromages et parfois des légumes anciens. Dans l'atelier, le chef confectionne de succulentes préparations conditionnées sous vide : joue de bœuf aux carottes, coq à l'estragon, terrines artisanales... Qualité, traçabilité et confiance sont les maîtres mots de cette adresse de tradition, comme de la plupart de celles présentées sur ces pages.



Saint-Aulaye

Commerces de bouche

Une envie de beluga ou de « gros grains gris » iraniens ? Les caviars Petrossian se sont installés rue Vanderkindere (la boutique a été confiée à Dimitri Bourrigault, qui a dirigé le restaurant Petrossian à New York et a été formé pendant dix ans dans la maison-mère à Paris). Une rue qui regroupe désormais le must des commerces de bouche de la capitale : Saint-Aulaye, l'Atelier Gourmand, le fromager Caseus, la poissonnerie Bord de Mer, la Maison du Sushi, la Maison Pétré (qui existe depuis 75 ans !) spécialisée dans les fruits et légumes et les volailles de qualité... sans oublier le fleuriste le plus glamour de la capitale, Thierry Boutemy, qui vient de s'installer dans la même rue.



Petrossian



Traiteur Villa Lorraine



Le Maçon

Côté Fort Jaco

Beaucoup d'enseignes connues et reconnues (les Tissus Colbert, l'opticien Van Hopplynus, Bellerose, Biassetto, The Blue Elephant, les Fourrures Mertens, le joaillier d'Ursel & Garain, l'imprimerie De Beys, JLM Travel, l'Olivier, le Rallye des Autos, Il Giardino, le fleuriste Hélianthus, etc.) côtoient les nouveaux venus : Cook & Book, le Club Med qui vient d'y ouvrir une agence de voyage, et le traiteur Fonteyne The Kitchen qui régale tout le quartier avec ses bons petits plats à réchauffer. Pour le meilleur pain d'Uccle (et de Bruxelles), direction le Saint-Aulaye qui fait aussi les « merveilleux » les plus savoureux et les plus aériens du monde. Pour les fruits, légumes et autres primeurs du marché, une adresse s'impose : La Charrette Sicilienne, un petit légumier « qui ne paie pas de mine ». Jadis implanté à Tour & Taxis, Chai & Bar (sous-

titré « Total Wine Experience ») est désormais installé, cave et salon de dégustation, au Fort Jaco (à la place de l'ancien « Cellier » de Fourcroy) et se présente comme l'enseigne la plus aboutie en matière de vins et spiritueux.

Plus au centre

À la croisée de la chaussée d'Alseberg, de la rue Xavier De Bue et de la place de la Maison communale, c'est un quartier vivant et il s'y trouve beaucoup de petits commerces, dont certaines boutiques ont pignon sur rue depuis une ou deux générations : le joaillier Éric Bellemans, la maison Gentry ou la maroquinerie Karwan. On y trouve à toute heure de la journée une foule assez dense venue faire ses achats. En semaine, de nombreux collégiens, venant des écoles avoisinantes, s'y croisent et offrent pas mal d'animation au quartier. ■



Bouchéry