



1

## CHAI & BAR

Après s'être implanté en 2005 à Tour & Taxis et avoir connu une période de latence, le néo-caviste

Chai & Bar part désormais à l'assaut du pays avec une seconde enseigne – avant d'autres – dans le sud de la capitale. Sur deux niveaux, l'endroit impressionne, entre sous-sol post-industriel de 400 mètres carrés et rez-de-chaussée dédié à la dégustation. Le tout planté d'une série de « détails » qui témoignent d'un concept abouti : cave à cigares, espace consacré aux grands crus, gamme ouverte à la fois sur les vins du monde et nature, les bons flacons à petit prix et les spiritueux. Au total, Chai & Bar aligne quelque 900 références, dont 750 concernent le vin à proprement parler. Pour une force de frappe qui s'explique entre autres par une association avec le groupe Duclot, référence en matière d'exportation de grands crus bordelais.

Chai & Bar Ucle, 1469, chaussée de Waterloo, à 1180 Bruxelles. Tél. : 02 375 46 36. [www.chai-bar.be](http://www.chai-bar.be)

# LE BON GOÛT EN 10 MOTS

Envie de passer pour un observateur attentif de la scène food ? Petit lexique.

PAR MICHEL VERLINDEN

2

## Dulse

Après l'engouement pour le wakame, on s'enthousiasme pour la dulse. Cette algue rouge et palmée, dont raffolent les ormeaux, se trouve à profusion en Bretagne.

Cette bombe énergétique, concentrée en potassium, iode, fer, et largement protéinée, est désormais commercialisée séchée par la marque Supersec.

On la poche dans un bouillon (2 minutes) pour accompagner un poisson ou des coquillages.

[www.supersec.com](http://www.supersec.com)

3

## EN SOL MAJEUR

Sommelier chez Rob, Jérémie Claes fait partie de ces passionnés du vin qui placent la notion de terroir au-dessus du reste. En phase avec cette conception, il défend les vignerons pour qui le sol est sacré, ceux qui refusent d'utiliser pesticides et herbicides. Logique car, comme il le dit, « si la terre reste vivante, on aura vraiment la "signature" de l'endroit où se développe la vigne ». Pour mieux comprendre, le sommelier organise une dégustation-rencontre avec des vignerons qui travaillent le plus naturellement possible, en agriculture biologique ou en biodynamie. Au programme : Philippe Tessier à Cheverny, Descendientes de J. Palacios en Bierzo, Domaine Michel Guignier à Morgon, Françoise Bedel en Champagne...

Du terroir dans les bouteilles, Rob, 28, boulevard de la Woluwe, à 1150 Bruxelles. Vendredi 16 novembre, de 16 à 21 heures, et samedi 17 novembre, de 11 à 18 heures.

[www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be)