

DU CHAI AU BAR, TOUT EN GRIGNOTANT...

Un caviste, un bar à vin et un comptoir à tapas, le tout réuni dans un concept plutôt bien ficelé. **Par Philippe Bidaine**

Boire un petit coup, c'est agréable. Et si, en plus, il est possible de grignoter un petit quelque chose à la hauteur des vins dégustés, c'est encore mieux. C'est ainsi que mes pas m'ont mené voici quelques jours chez Chai & Bar, dans sa nouvelle implantation du Fort Jaco. J'avais déjà repéré le concept lorsqu'il était installé à Tour & Taxis, mais je n'avais jamais trouvé le temps d'en pousser la porte. Et voilà donc une erreur réparée...

Je dois bien reconnaître avoir été favorablement impressionné par le concept : une boutique entrepôt où est proposée une impressionnante sélection de quelque 900 références de vins essentiellement hexagonaux - avec pas moins de 400 bordeaux - mais aussi ouverts sur le reste du monde, ainsi que de très beaux spiritueux et, même, une très honorable sélection de cigares. Propriété de la maison bordelaise de négoce Duclot (propriétaire entre autres du mythique Pétrus à Pomerol...), le concept Chai & Bar ne se limite toutefois pas à être un « enième » caviste sur un marché tout de même un peu saturé en Belgique.

En effet, ainsi que le dit l'enseigne, il s'agit aussi d'un bar, où il est possible de découvrir chaque jour une sélection de 8 à 16 vins de joli niveau, servis au verre grâce au système Enomatic sous azote, mais aussi toute bouteille disponible dans le magasin. Et ceci, sans droit de bouchon pour les vins à partir de 50 € la bouteille, avec 10 € de frais pour les autres.

Et pour couronner le tout, cette dégustation peut s'accompagner de quelques « petites choses de bouche » qui m'ont très heureusement surpris. Bon, soyons clairs, il ne s'agit pas de préparations cuisinées, mais bien d'une amusante sélection de produits bien à leur place.

Ainsi les savoureux confits de légumes ou tapenades (4 € la portion), la curieuse boule de salami à la truffe - ? - enrobée de parmesan (6 € la portion), le très bon prosciutto farci à la truffe - enfin, à la tartufata... - (9 € la portion) - la belle terrine au safran du Quercy (12 € la portion), la Cecina de Leon (du bœuf séché 46 mois... 13 € la portion), le jambon iberico bellota (Vega Sicilia, à 15 € la portion) ou encore la Burrata di Andria (15 € les



LE CONCEPT CHAI & BAR appartient au groupe Duclot, propriétaire du mythique Pétrus...



AVEC UN STOCK PERMANENT DE 65 000 BOUTEILLES conservées dans des conditions parfaites, Chai & Bar permet de trouver sans problème bouteille à son gosier.

250 g) ainsi que l'assiette de fromages affinés de la maison Langhendries (14 €) ou enfin, pour les indécis, l'assiette mixte fromages/charcuterie à 11 €.

Dégustation tous les jeudis

Pas de quoi faire un repas de cérémonie, certes, mais un excellent plan pour une pause de midi, si l'on est dans le quartier, ou encore la formule idéale en fin de journée pour un apéritif gourmand.

Signalons enfin, outre la possibilité d'y organiser toutes sortes d'événements « sur mesure », l'amusante idée des « Apéros chics du jeudi soir ». Concrètement, chaque jeudi, à 17 heures, la maison propose une dégustation de vins exceptionnels à un prix tout à fait raisonnable. Ainsi, jeudi dernier, Chai & Bar proposait, sur le thème du rosé, un verre de Vin-de-Corse-Figari « Clos Canarelli » 2011 ainsi qu'un verre de bandol « Château Pibarnon » 2010, le tout pour la modique somme de 5 €...

Chai & Bar, 1469 chaussée de Waterloo à 1180 Bruxelles. Tél : 02 375 46 36 - Fax : 02 375 97 37. info@chai-bar.be - www.chai-bar.be
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 20h00.