



# Gourmandises diététiques

**Rouge Tomate** a ouvert à New York, à deux pas de Central Park, une nouvelle enseigne : de quoi donner envie de retourner à la maison-mère bruxelloise, pour vérifier la bonne santé d'une cuisine contemporaine, liée aux principes de la charte nutritionnelle SPE®. Avant l'été, manger sain et gourmand n'est pas pour nous déplaire... | Ginger

Une chose est sûre, le **Rouge Tomate de Bruxelles** bénéficie d'un cadre exceptionnel : une maison de maître de 1883 dressée sur la prestigieuse avenue Louise. Le long du bar, un espace contemporain qui s'étire en douceur vers une terrasse boisée, à l'ombre des hêtres centenaires et de quelques palmiers qui fleurissent bon l'été. Une parenthèse ressourçante au décor 100% zen : c'est clair, on vient aussi ici pour oublier l'agitation extérieure. Mais pour l'heure, à table ! La carte, ambitieuse, propose une cuisine contemporaine qui adhère aux principes de la charte nutritionnelle SPE®, pour « Sanitas Per Escam » (la santé par l'alimentation), une charte développée par des chefs et des nutritionnistes et validée par un comité scientifique... indépendant. Bref, nous voici entre de bonnes mains, celles des diététiciens-nutritionnistes. Ouille. Aië. Encore payer cher pour trois mini-carottes dans l'assiette ? Détrompez-vous : on peut manger sain et gourmand. Démonstration : soupe glacée à la chlorophylle poivrée, onctueux de chèvre (sympa, le jeu des saveurs) ; ceviche de dorade, oignons rouges et jus de lime ; légumes marinés à cru, en salade à la citronnelle (ultra rafraîchissante) ; turbot en vapeur (bien vu avant l'été) de gingem-

bre, poêlée de légumes du moment à la coriandre fraîche. Les sens sont à la fête.

## Notre avis

Les accents saisonniers sont présents, le plaisir intact, l'assiette parfaitement dressée, le jeu des saveurs et des textures intéressant, volontiers surprenant et complexe. De plus, contrairement aux rumeurs, j'ai quitté la table parfaitement rassasiée, sans sensation de lourdeur. C'est que la diététicienne de **Rouge Tomate Bruxelles**, **Chloé Allègre**, y veille !

Côté vins, la carte a été créée par **Pascaline Lepeltier**, vice meilleure sommelière de France 2008 ex aequo. Au choix : des grands classiques et des vins issus d'une viticulture respectueuse du terroir, biologique ou biodynamique, provenant de la nouvelle garde des jeunes vignerons talentueux. Bon à savoir : l'étage de la maison de maître est réservé pour des événements privés et des banquets. ♦



**Rouge Tomate Bruxelles**. 190 Avenue Louise à 1050 Bruxelles. © 02/647 70 44, [www.rougetomate.com](http://www.rougetomate.com)

Et pour ceux qui envisagent un city-trip à New York : **Rouge Tomate New York**

10 East 60th Street (entre la 5<sup>e</sup> Avenue et Madison Avenue) New York, NY 10022 - USA

© + 1 646 237 89 77, [www.rougetomatenyc.com](http://www.rougetomatenyc.com), réservation online : [www.opentable.com](http://www.opentable.com)



## Don Giovanni : la belle partition de prosecco par Da Ponte

En matière de bulles, cela fait des années que le champagne ne joue plus en solo : les créments d'Alsace et de Bourgogne ont fait des progrès notables, et le cava espagnol a connu chez nous une ascension vertigineuse. Gageons que le **Prosecco** sera la prochaine coqueluche des bullophiles aux quatre coins du royaume !

La fine fleur de ce vin mousseux issu du nord de l'Italie (de Vénétie et du Frioul Vénétie Julienne, pour être précis) est le

**Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene**, minuscule appellation promue en DOCG depuis 2009, tandis que l'IGT **Prosecco** devenait DOC. Bizarrie, dans le même temps, le terme **prosecco** ne peut désormais plus désigner le cépage, il faudra dorénavant utiliser son autre nom, **glera**, bien moins glamour. Mais peu importe, ce qui compte c'est l'impact positif de ces classements sur la qualité des vins.



L'un des derniers flacons apparus sur le marché est le **Don Giovanni Cuvée Brut**, produit par la célèbre maison **Da Ponte**, par ailleurs à la pointe de la production de fines grappa depuis près de 120 ans. Ne cherchez pas la comparaison avec un champagne, il s'agit d'un produit différent, avec sa personnalité propre : nez intense et changeant sans cesse durant la dégustation, de la poire à la mirabelle en passant par la pomme

et la carambole. La bulle est relativement fine, et l'on sera agréablement surpris par la caresse d'un léger sucre résiduel, bien équilibré par une acidité de bon aloi. Très belle bouteille d'apéritif, qu'on pourrait tout aussi bien marier à une volaille ou une viande blanche cuisinée avec des fruits. Salute ! ♦

En vente chez : **Ipsodis** ([www.ipsodis.com](http://www.ipsodis.com)), Rue de Wixhou 51, 4601 Argenteau (Visé), 12,50 euros.