

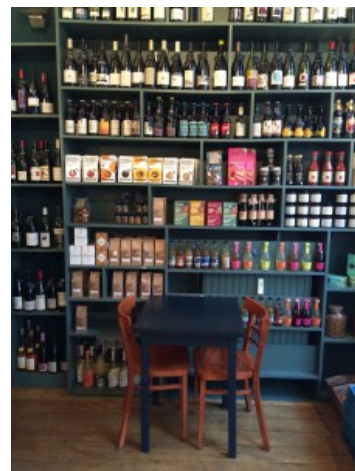


GOD SAVE THE CREAM – OH MY GOD QUE C’EST BON !

Là où tu as envie de dire « oh my god » à chaque bouchée !

Le quartier de l’avenue Louise entre la place Stéphanie et la place Louise ne regorge pas de nombreux endroits inoubliables pour s’y restaurer à l’heure du lunch. Il y a quelques bonnes tables, certes... et il y en a d’autres excellentes ! C’est le cas de God Save the Cream !! Quelle découverte. J’ai pris le temps avant de tester l’endroit, je te l’accorde, il est vrai que l’adresse sévit dans le quartier depuis belle lurette maintenant, mais encore fallait-il trouver le compagnon idéal et le moment opportun.

Pour ne rien te cacher, c’est ma soeur qui a pris l’initiative et elle a eu bien raison. Nous nous sommes retrouvées là un midi de semaine, la salle du restaurant était pleine à craquer mais commençait à se vider, il était 14h, le moment de retourner au bureau pour les clients du jour. Il y règne une ambiance très zen. La déco y concoure, les murs sont tapissés de motifs assez fournis dans les tons verts, mais c’est bien connu : le vert apaise et détend ! Dès que tu entres, tu tombes nez à nez avec un comptoir de saveurs plus appétissantes les unes que les autres et tu as l’impression que tu ne pourras jamais patienter jusqu’à ce qu’on te serve ton plat, tu t’imagines l’espace d’un instant assis au milieu de ces plats à t’en délecter goulûment. Mais il n’en est rien, finalement, ta bienséance reprend le dessus et tu patientes sagement... quitte à ensuite dévorer ce qu’on t’apporte ! Car il y a de quoi.





J'ai opté pour l'assiette végétarienne variée, l'assiette God save the cream qui propose une sélection de légumes variés et céréales du jour. Si tu choisis la version carnée, une appétissante aiguillette de poulet à la citronnelle te sera servie. Elle est bien copieuse cette assiette, calée jusqu'au soir, c'est sûr. Ma soeur a pris le poulet au miso et elle a reçu une copieuse cuisse de poulet caramélisée au miso, sésame et poireaux rôtis avec, en accompagnement, des pommes de terre rôties, des légumes du jour, une

petite salade et des graines torrifiées.

De délicieux thé glacés maison sont proposés, mais aussi un verre de vin accompagnant parfaitement ce délice.

God Save the Cream - rue de Stassart 131 - 1050 Bruxelles - 02 503 07 75

- www.godsavethecream.be

Du lundi au vendredi de 11h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 18h.



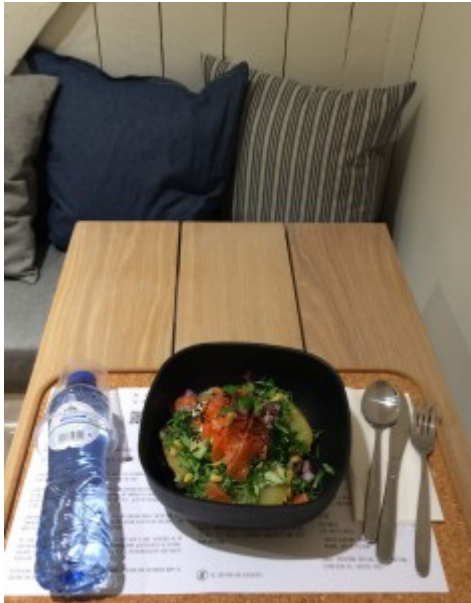
DES PATAAAATES ! CHEZ G.SPUD

Tu ne le sais probablement pas encore, mais les patates, j'adore ça. Je peux envisager tout un repas autour du tubercule. Et celles que j'affectionne particulièrement, ce sont les patates en chemise ou sans chemise d'ailleurs, passées au four, avec une peau croustillante et dorée si possible.

Un jour, en cherchant un endroit pour déjeuner, avec mon amie C, du côté de la rue Jourdan (quartier Louise), nous sommes tombées sur le palais de la patate ! Là en face de moi se dressait un endroit qui fait son apologie. Des belles patates au four comme je les aime ! Avec tout un tas d'ingrédients pour justifier sa présence... mais en vrai, c'est pour elle qu'on fait le déplacement,

c'est sûr !

Le nom de l'antre de la pomme de terre : G.Spud. J'avoue que le mot « spud » n'est pas des plus simples pour les anglophiles occasionnels que nous sommes, mais la com étant bien réalisée, dès que tu entres, tu comprends ce que tu vas y manger et y trouver.



Le service est très souriant et très accueillant et tu sais que c'est un critère de choix pour moi. Différentes propositions de plats déjà conceptualisés te sont proposées au mur, ou si tu te sens l'âme créative, tu peux composer toi-même ta « patate ». J'ai opté pour la « Salmon » qui se compose d'une pomme de terre (on s'y attendait), de cressonnette, concombre, une sauce aux herbes, saumon fumé, jus de citron, oignons rouges et ciboulette. Mon amie C a craqué pour la « North Sea » qui avait l'air de bien se défendre : patate, laitue, tomate, crevettes, persil et mayonnaise maison. Mon plat affichait un prix de 9 € à emporter, 9.50 € sur place, ce que j'ai trouvé très honnête. Mon amie a payé 1 € de moins. Et encore, c'est parce qu'on a tapé dans les produits de luxe, mais la classique est à 5.50 €... Il y en a même une à la sauce bolognaise. Les produits sont frais et vraiment très bons.

La déco est très... scandinave. On s'y sent bien. Avec ces notes de bois qui réchauffent l'atmosphère et les coussins sur la banquette. Très réussi ! Bref, je reviendrai avec plaisir déguster une bonne patate !

G.Spud

Rue Jourdan 9 - 1060 Bruxelles - [page Facebook](#)

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 17h et le samedi de 8h30 à 18h.