



CRAB CLUB - ON PREND LE LARGE !

J'adore aller au resto avec mes copines, car depuis que j'ai commencé ce blog, elles me laissent le choix de l'adresse, elles aiment se laisser guider et moi, j'en profite pour tester de nouveaux endroits. Elles aiment tout en plus ! Crab Club, ça faisait vraiment très longtemps qu'on avait envie d'y aller, mais ce resto est victime de son succès et du coup, il s'est bien laissé désirer ! Mais ça valait clairement la peine d'attendre.

La presse, depuis l'ouverture, est unanime : meilleur restaurant 2015 pouvait-on lire par ici, le meilleur de la mer retrouvait-on par là. Si toi aussi tu aimes te balader sur des sites où il est question de bonne cuisine, tu n'auras pas pu passer à côté. On doit ce repaire d'amateurs de produits de la mer à Philippe Emanuelli qui a créé « Le café des spores » et « La buvette ».

Autant te dire que tu n'as pas affaire à un amateur. Les plats sont justes parfaits. Le menu du jour est inscrit sur la fenêtre. Il est revu et corrigé tous les jours, en fonction des arrivages et de la saisonnalité des poissons, fruits de mer et crustacés qui le composent. Comme on adore ça avec mes copines, nous avons pris différents plats que nous avons partagés, façon auberge espagnole. J'ai dû me battre pour prendre quelques photos, car on n'a pas laissé le temps aux assiettes de refroidir et nous nous sommes littéralement jetées sur la nourriture ! Tu pardonneras donc la piètre qualité de celles-ci...



On a mangé entre autres des couteaux à la saucisse incroyables (photo de une)... Le mélange peut sembler étrange comme pour mon amie A qui en parle maintenant avec émotion. Ou encore des espèces de « fish stick » (si tu m'avais dit qu'un jour j'écrirais ce mot sur mon blog !!) avec une sauce à tomber puis aussi des palourdes, aubergine et miso... encore un mélange surprenant. Le maître mot est de se laisser guider et justement d'en profiter pour déguster des choses qu'on n'a pas l'habitude de voir car je pense que tout est bon. Par contre, le registre du légume est bien pauvre... mais une fois n'est pas coutume, et puis, j'avais mangé une tonne de crudités à midi...



L'atmosphère est très chaleureuse : une déco industrielle branchée. Les tables en bois de palette donnent une touche très simple et la vaisselle de nos grands-mères avec les petites fleurs bleues, dépareillée, achèvent de te mettre complètement à l'aise.

Côté vins, on s'est régalingées aussi, à un prix raisonnable (26 € la bouteille que nous avons choisie). Les plats oscillent entre 15 et 25 -30 €. On a quitté le lieu repues, pas ruinées et avec une folle envie de revenir.

Enfin, est-il besoin de plus long discours ? Fonce chez Crab Club !

Crab Club

Chaussée de Waterloo 7 (tout tout près de la Porte de Hal) - 1060 Bruxelles

Réservations : 0472.55.46.95

Ouvert tous les soirs (ça, c'est vraiment un atout !) - Facebook



UNE JOURNÉE AU MUSÉE DU TRAIN

Parfois, je quitte ma cuisine et je ne vais pas forcément tout de suite au restaurant, non non, parfois, je me déplace carrément en visite culturelle. Quand il s'agit de découvrir un nouveau site dans la capitale, c'est d'autant plus agréable. Nous avons entendu parler du musée du train qui a élu domicile dans la magnifique gare de Schaerbeek en septembre. Grande chance pour nous : le tram

92 part de chez nous et arrive juste en face de la gare. Bien qu'étant motorisés, le complément alimentaire, le rejeon vitaminé et moi-même aimons nous déplacer en transports en commun. Certains penseront que nous sommes des êtres singuliers, que lorsque l'on n'est pas contraint et forcé d'emprunter les appareils de la STIB, on s'abstient. Hé bien non, nous trouvons qu'il est agréable de découvrir la ville en prenant le temps, hors des heures de pointe, du stress au volant et des conducteurs-tueurs. Pas besoin de trouver une place, ni de céder une éventuelle priorité de droite, de subir les humeurs de l'automobiliste mal luné ni de hurler des insanités au risque de choquer les chatières oreilles à l'arrière du véhicule. Bref, que du bonheur !

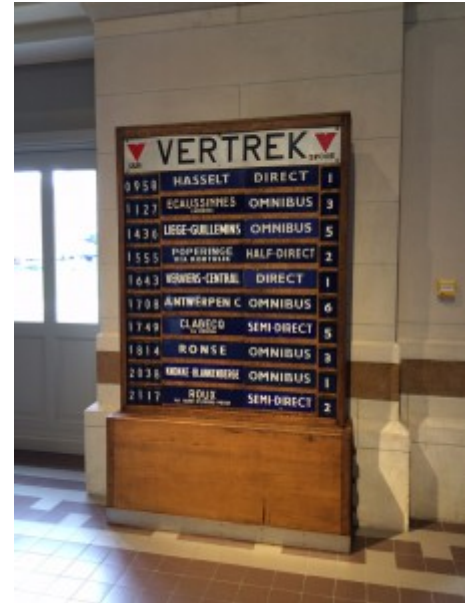
A notre arrivée, nous n'étions visiblement pas les seuls à avoir eu l'idée et la file se tortillait jusqu'à l'extérieur du bâtiment. Qu'à cela ne tienne, le service d'accueil est très efficace, et nous n'avons pas patienté trop longtemps. Si tu veux économiser le prix de l'audio-guide, une application facilement téléchargeable sur ton smart phone a été mise au point. Elle reprend exactement les mêmes infos que l'audio-guide. Bon, évidemment, tu as l'impression et l'air de téléphoner pendant toute la visite, mais c'est un détail que tu oublies vite. La salle des pas perdus reprend d'anciennes installations d'intérieur de gares (vieux guichets, costumes d'époque, anciens tickets...). Les boiseries sont somptueuses et la taille de la salle te fait oublier que nous sommes probablement très nombreux.



La visite se poursuit dehors, et puis, tu te diriges vers un nouveau (immense) bâtiment où d'autres halls plus spectaculaires les uns que les autres t'attendent. La scénographie est excessivement bien pensée et de nombreux modules sont interactifs. Le niveau de la visite est à la fois adapté aux enfants et aux adultes. Un enfant à partir de 6 ans comprend beaucoup de choses et ne s'ennuiera pas un seul instant, ce qui est plutôt rare... Il y a toujours un moment où les petits demandent quand ce sera fini...

Les machines sont tellement bien présentées, dans des univers chaque fois différents, que jamais l'attention ne faiblit. Il faut compter minimum une heure et demie de visite si tu veux prendre le temps d'écouter certains commentaires (je pense que si tu veux tous les écouter, tu peux y passer la journée). Le site est tellement riche que tu peux y revenir sans aucun doute plusieurs fois pour encore découvrir des choses que tu n'aurais pas vues lors de ton premier passage.

L'estomac dans les talons (aaaah, me revoilà, tu vois, je ne suis jamais trop loin d'une cuisine ni d'un restaurant finalement, on y revient toujours), nous avons décidé de nous attabler à l'estaminet installé dans le musée. Il se trouve que c'est le groupe « Restauration Nouvelle » (Orangerie du Parc d'Egmont, Brasserie du Prince d'Orange...) qui l'exploite et que, comme lors de précédentes expériences, le service laisse à désirer et la nourriture ne squette pas trois pattes à un canard pour reprendre l'une de mes expressions préférées. Il faut lourdement insister pour obtenir les cartes, pour qu'on vienne prendre la commande, pour recevoir les boissons, pour payer... Nous n'avons pas mal mangé, ce serait mentir, mais nos estomacs n'étaient pas au comble de leur réjouissance non plus.



Le cadre est magnifique, il est bien dommage que le service de restauration ne soit pas à sa hauteur.

Nous retournerons très certainement au superbe musée du train, mais nous prendrons notre pique-nique !

Train world

[Site](#) - Place Princesse Elisabeth 5 - 1030 Bruxelles

Ouverture de 10h à 17h (fermé le lundi) - fermeture de la billetterie à 15h30 (fermeture du site à 17h)

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans - 25 € pour une famille (2 adultes et max. 4 enfants)



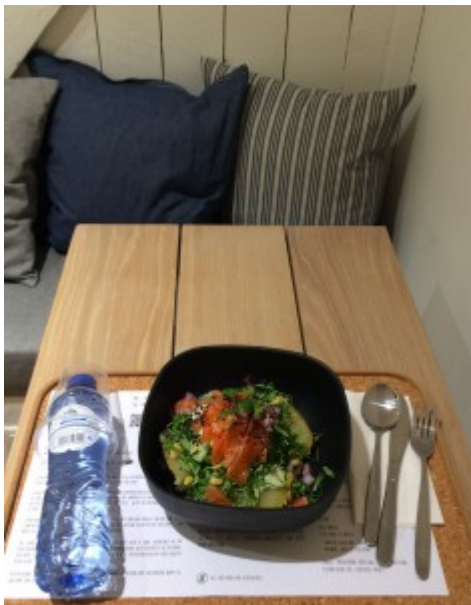
DES PATAAAATES ! CHEZ G.SPUD

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.