



DAM SUM, LE PARADIS DU DIM-SUM

Il y a peu, Dam Sum a ouvert dans mon quartier. Je sais que tu en as déjà entendu parler maintes fois, mais tu n'as pas encore eu ma version !

Tu as remarqué cette nouvelle tendance qui sévit dans le paysage gastronomique de ne se consacrer qu'à un seul produit ou à une seule catégorie de produits ? Il y a « éclairs et gourmandises », qui décline l'éclair salé et sucré, « My Be pop » pour les pop-corns, « Lillicup » désormais célèbre pour ses cup cakes... et au commencement, il y avait « Ladurée » pour les macarons, on ne compte plus les restos de burgers, de ramen et j'en passe. C'est carrément dans l'air du temps. Perso, je me dis que si le restaurateur ou le pâtissier a décidé de ne proposer qu'une seule sorte de mets, c'est qu'il en maîtrise la préparation... car on l'attendra forcément au tournant s'il se plante sur le porte-drapeau de son enseigne...



Bref, nous voici donc partis mon Complément alimentaire et moi, à la découverte de Dam Sum. Le restaurant est situé dans le quartier du Châtelain, au bout de la rue du Bailly, face à l'église de la Trinité. Il n'est pas possible de réserver mais l'hôtesse d'accueil nous trouve une petite table pour deux. L'aménagement de l'endroit est bien pensé, la déco est moderne, très colorée, elle me fait penser à l'ambiance que l'on retrouverait à Hong-Kong (je dis ça, mais je n'en ai jamais foulé le sol, tu y as cru n'est-ce pas ?). Petit bémol : la promiscuité entre les tables est trop importante à mon goût. A cette distance, je peux suivre la conversation de mes voisins de chaque côté... ce qui

m'intéresse beaucoup moins que ce mon Complément alimentaire raconte. Dans l'une des salles du restaurant, un petit atelier de confection des raviolis asiatiques a été installé. Les clients peuvent carrément suivre un « tuto » en direct. Cela dit, la pratique semble requérir non seulement une bonne dose de dextérité, mais surtout une concentration sans faille. C'est impressionnant !



Les cartes sont en anglais... c'est très bien pour la pratique de la langue d'outre-Manche, mais cela me demande un effort de concentration que je n'ai peut-être pas envie de fournir quand je suis au resto pour me détendre et passer un moment agréable. Ensuite, la serveuse s'adresse à nous... en anglais pour prendre notre commande, suite logique me diras-tu. Le service est assez efficace.

En guise d'apéritif, je craque sur les thés glacés maison déclinés en 5 parfums, je suis carrément gâtée. Le « raspberry » (« framboise » pour les monolingues) est délicieux ! Le Complément alimentaire opte pour le traditionnel verre de vin blanc dont la contenance n'est pas très généreuse au regard du prix (4,5 €).

Nous choisissons des dim-sums en entrée (ça tombe bien, ils en proposent justement !), deux chacun, composés de trois pièces : les végétariens et ceux fourrés aux crevettes et en plat, je prends la soupe wanton où d'autres dim-sums aux crevettes m'attendent. Le Complément alimentaire se décide pour les dim-sums au boeuf, ceux au porc et crevettes et les nouilles au porc aigre-doux. Les entrées sont carrément délicieuses. Nous aurions voulu goûter les gyozas mais ils étaient alors en rupture de stock. Un peu têtue, j'y suis retournée avec mon amie S et ils se sont révélés totalement à la hauteur de mes espérances. Les plats sont du même niveau que les entrées mais mon petit estomac abdique assez rapidement. Surtout qu'une soupe, c'est assez bourratif. Je demande alors s'il est possible d'emporter ce qui reste, en me réjouissant déjà du formidable lunch qui m'attend le lendemain. Je déteste le gaspillage de nourriture, ça me rend dingue. Certains pourraient trouver qu'il est pingre de demander les restes à emporter, c'est bien dommage. C'est la parade à la



goinfrerie que j'ai trouvée sinon, je me force à terminer mon plat quitte à avoir la peau du ventre qui tire et cette désagréable sensation de trop plein qui l'accompagne. La serveuse m'informe qu'étant donné que le restaurant ne propose pas de take-away, il n'y a pas d'emballage prévu à cet effet. Elle a dû constater, à ma mine déconfite, que sa réponse ne rencontrait pas mes attentes car elle a remué toute la cuisine pour finalement revenir avec un récipient en plastique contenant le divin liquide. Je suis très sensible à ce genre de petite attention. Bien sûr, le repas était délicieux, mais si en plus le service est prévenant et que l'on se sent accueilli, je déclare un sans faute!



Au niveau du budget, il reste raisonnable : entre 4,50 € et 5,20 € la portion de dim-sums, 7 € la soupe wonton taille medium et 12 € les nouilles.

Dam Sum, c'est donc le petit resto sympa, qui ne décrochera probablement pas une étoile, mais si, comme moi, tu aimes varier les plaisirs gustatifs, cette adresse sera à la hauteur de tes désirs.

Et si tu viens dans mon quartier, passe me dire bonjour !

Dam Sum - Parvis de la Trinité - 1060 Bruxelles

Tél. : 02 538 08 10 - [page Facebook](#)

Ouvert du mardi au samedi - le midi de 12h à 14h et le soir mardi et jeudi de 19h à 22h, les autres jours jusqu'à 22h45.