



TAKUMI OU LE PARADIS DES GYOZAS

J'adore la cuisine japonaise, les traditionnels sushi et sashimi bien sûr, mais quand on s'intéresse à cette cuisine, on se rend vite compte qu'elle n'est absolument pas limitée à ces plats. Elle offre un panel d'autres mets plus savoureux les uns que les autres et il s'agit chaque fois d'une explosion de saveurs en bouche ! Ces dernières années, une autre spécialité nipponne a séduit les occidentaux : les gyozas.

Ils sont apparus à la carte des restaurants, y compris des restaurants de cuisine française, le petit ravioli japonais a inspiré les meilleurs chefs, et il a encore un bel avenir devant lui. Si tu l'apprécies, Takumi est tout désigné puisque ce minuscule restaurant le met à l'honneur. Nous nous y sommes rendus, le complément alimentaire et moi, un soir de semaine, et nous avons eu la chance d'obtenir une place à la dernière table disponible. Il n'est en effet pas possible de réserver, mais le service est assez rapide, et le temps d'attente ne doit pas dépasser le quart d'heure... Situé rue Lesbroussart, tu pourras aller patienter dans un bar à proximité.



Une fois la porte franchie, tu es chaleureusement accueilli et placé à l'une des petites tables enfilade, assez proche de tes voisins, mais ça ne m'a pas dérangée, l'ambiance était conviviale. Trois sortes de gyozas sont proposés et exécutés savoureusement. Nous en avons choisi deux différents (porc gingembre et poulet classic) que nous avons dégusté en même temps que le plat principal que nous avons partagé : un donburi tsukuné. Le donburi est un bol de riz agrémenté d'autres ingrédients. Dans celui que nous avons choisi, il y avait des boulettes de poulet caramélisé, du soja et du chou : parfait aussi. Le tout arrosé de thé glacé maison servi dans des bocaux, aussi original que rafraichissant et délicieux. Un sans faute pour Takumi, y compris l'addition. Une bonne adresse pour manger simplement, rapidement et sans se ruiner.

www.takumi.be - ouvert du lundi au samedi soir (18h-22h, ve. et sa. jusque 22h30)

et du mardi au samedi midi (12h-14h)

Si tu as envie de tenter la réalisation des gyozas et autres plats japonais, je te recommande la chaîne Youtube de David, un amoureux du Japon, qui a décidé d'en explorer les nombreuses facettes. Il a appris la langue et s'est familiarisé avec la cuisine. Il en a maîtrisé les techniques pour te les proposer de façon très didactique...

<http://www.LACUISINESANSSUSHIS.be>

En route vers le Japon !



AMI - POUR LA VIE !

Photo à la une : Jeremy Galand (les autres sont de moi, tu l'auras remarqué !)

Cela faisait un moment que je passais devant AMI rue Lesbroussart, quartier Flagey. Jusqu'ici, le casting des accompagnateurs s'était révélé être un fiasco. Jusqu'au jour où, par un beau samedi matin, le complément alimentaire me propose de sortir manger quelque part. C'est en général un fameux casse-tête car nombreux sont les chouettes endroits fermés le samedi midi. Maintenant que je suis une fille organisée et que je suis encore plus à l'affût qu'avant des bonnes adresses à tester, j'avais répertorié l'endroit dans mon petit calepin gourmand.

Nous voici donc partis pour l'aventure. Et quelle aventure ! Tout d'abord, chez AMI, on est accueilli, ça n'a l'air de rien, mais pour nous, ce premier contact est généralement décisif. Un grand bonjour assorti d'un grand sourire, bingo, on est déjà AMI... Et tout ce qui suit est à l'avenant. La déco est très... scandinave, du bois, des tons pastels et, sur les étagères, des plantes participent à la zen attitude. Je m'installe sur la banquette en bois garnie de jolis coussins en tricot.



Chez AMI, tout est végété. Oups, ça y est, le mot est lâché... Il y en a déjà deux qui ont quitté la salle... mais non, reste, tu vas comprendre que végété ne rime pas du tout avec ennui !

Les burgers (la spécialité de la maison, végétés bien sûr) se composent d'une galette de légumes et de garnitures. A la carte, on retrouve les burgers, des sandwiches (1/2 baguette), des croques, des accompagnements, et... une assiette sans gluten (aaah !!). J'opte bien entendu pour cette dernière d'autant qu'elle comporte la fameuse galette de légumes du jour. Dans cette généreuse assiette se côtoient des légumes grillés, un petit mesclun, un houmous canon, des carottes, de la mozzarella et des tomates. Je suis comblée ! Le complément alimentaire craque pour un burger suisse (tu as le choix entre une ou deux pièces) ainsi qu'une salade de mesclun, radis, jeunes oignons et pépins de courge. Le pain est parfait, la galette de légumes est à son goût et les accompagnements le ravissent. En boissons, tu peux ne pas risquer le dépaysement avec le traditionnel beaujolais américain, mais ce serait passer à côté d'un merveilleux thé glacé maison ou des jus de fruits Pajottenlander. Mon choix se porte sur un jus pomme-fruits rouges le complément alimentaire s'est délecté d'un thé glacé (il en parle encore aujourd'hui !).

Nous sommes donc conquis sur toute la ligne !



J'y suis retournée avec mon amie A qui n'est pas forcément facile à satisfaire. J'ai retenté l'expérience de l'assiette sans gluten, très différente de la première, mais toujours très gourmande !

Comme cette formidable adresse se trouve assez régulièrement sur mon chemin, je pense que nous allons nous revoir très souvent. Et pourquoi pas pour un bon repas du soir à emporter... ou pour profiter de l'agréable jardin quand le temps le permet.

Alors, AMI ?

AMI - Restaurant végétarien - rue Lesbroussart 13 - 1060 Bruxelles

02 646 88 41 - pas encore de site web mais une [page Facebook](#)

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et les vendredi et samedi soir (18h-21h)