

# SI TU NE VAS PAS (PLUS) AU RESTO...

... le resto viendra à toi ! (au Penta Hotel plus précisément)

A l'heure de la perspective du déconfinement des restos, il est grand temps que je termine ces quelques lignes avant qu'elles ne soient périmées définitivement.



Les restaurateurs ont été contraints de fermer leurs portes, les faits n'auront sans doute pas échappé à ta vigilance, mais leur envie d'aller à la rencontre de leurs clients n'a pas pour autant fléchi. Quelques initiatives inventives ont vu le jour. Comme le Penta Hotel, qui a mis à la disposition d'une poignée d'entre eux des chambres transformées en resto très privatif, le temps d'une soirée.

Le concept est à la fois simple et génial : les suites du Penta ont été converties en restos miniatures. Tu as donc à ta disposition deux chambres : l'une dans laquelle tu dors, et la seconde, dans laquelle tu manges, à la déco soignée, lumières tamisées...



Les chefs se succèdent, les jeudi, vendredi et samedi soir (chaque semaine, un chef/resto différent). Ce soir-là, c'est Nadia Bruno de Fico qui oeuvrait aux fourneaux et... cerise sur le gâteau, c'est le Cipiace qui nous a régales en cocktails! Je dois bien avouer que la divine combinaison des deux m'a convaincue.

Verdict?

Du pur bonheur ! Un petit vent de nostalgie nous a submergés, contents d'être simplement à table, et d'être servis comme avant. C'est con, hein ! Je te jure, ça fait un plaisir fou !

Si tu ne connais pas ni Fico ni Cipiace, tu as un peu de boulot de rattrapage. Vite fait comme ça : Nadia Bruno n'est pas moins que la soeur de Giovanni Bruno, du Senzanome (Sablon). Tu suis ? Chez Fico, la philosophie est la même, c'est de famille : un bon produit, du bon vin et un joli décor. Tu l'auras compris, je ne boude pas mon plaisir à chaque visite.



Et puis, il y a le Cipiace, carrément mon resto italien préféré ! Au pays de mes chouchous, ce sont les rois. Tout est dingue au Cipiace : la cuisine (des saveurs subtiles bien balancées et justes comme on aime), l'ambiance incomparable et des cocktails... Les cocktails, non, mais les cocktails ! Spectaculaires. Préparés devant toi, au rythme du joli son des shakers. A tester très bientôt !

Bref, tu l'auras compris, c'était une superbe soirée. Et donc, si tu veux en profiter, hâte-toi car ça ne durera pas...

Les infos : Les chambres du chef by Penta



Raaa, ce que ça fait du bien de vous voir!

---

## MANGIAVINO, ET PUIS VOILÀ

Il y a des restos dont le nom donne immédiatement le ton de la soirée. C'est le cas de Mangiavino. Quand j'ai proposé à J et A-S d'y aller, je n'ai pas eu besoin de leur fournir plus d'explication : « J'imagine que c'est un endroit où on mange et où on boit, dans ce cas, parfait ». Il faut dire aussi qu'elles me font confiance dans le domaine, elles ne sont pas compliquées mes amies !

Et en effet, chez Mangiavino, on mange et on boit. Oui, mais on mange bien et on boit bien, et c'est pour ça que je t'en parle évidemment. On mange quoi ? Des pâtes, oui, mais des bonnes pâtes et on boit du vin, oui, mais du bon vin. La carte est très restreinte : un antipasti, une pâte du jour et une autre si vraiment tu n'aimes pas la pâte du jour (mais là, il faut être compliqué).

En entrée, à partager, on a évidemment opté pour l'antipasti. Belle surprise puisque tous les

fromages servis sont des fromages de chèvre et de brebis, de la bonne charcuterie finement tranchée de top qualité, une tapenade et des petits légumes. Un pur délice. ça commençait bien.



Pour suivre, ce jour-là, le chef nous a préparé des penne à la saucisse. Je ne sais pas trop quoi en dire, si ce n'est que ce sont probablement les meilleures penne à la saucisse que j'ai mangé de ma vie.

J a craqué pour un dessert, une panacotta dont elle s'est délectée.

Cerise sur le gâteau, l'endroit est super mignon, très cosy, avec une belle énergie, tu y es reçu avec le sourire. Et la passion du métier se ressent dans chaque détail. L'été, le resto se prolonge à l'avant, en un véritable petit jardin urbain.

Bref, Mangiavino quoi !

Oscar Van Goidtsnovenstraat 96 - Forest

0475 90 78 08

Sur Insta