VIVA M'BOMA

Pour un amateur de cuisine du terroir, c'est l'adresse incontournable. Ce restaurant, c'est un peu un secret que se refilent les initiés en catimini, de peur de ne plus y avoir de place. C'est que, du point de vue surface, cela tient plus du mouchoir de poche que des Caves de Cureghem. Il faut traverser un snack où les gens font la file le midi, pousser une porte aveugle pour pénétrer l'antre de Katia. Cette jeune femme est une battante qui, chaque midi et certains soirs, fait vivre son lieu. Même si l'on mange exceptionnellement bien, sans elle je suis sûr que ce serait fade. Ici vous ne venez pas pour un steak grillé et un Coke light, sauf si vous êtes malade. Ici, lors de mon dernier passage, on mangeait du pis de vache sauté, des véritables choesels qui ne sont pas ce que vous pensiez, mais bien un véritable mélange d'abats. J'oserais même dire un genre d'ABBA Gold, mais bon, ce n'est pas drôle. La cuisine de Viva'm Boma est celle que nous imaginons être celle que nous faisait notre grand-mère. Il n'en n'est rien, cette cuisine est la véritable, l'authentique cuisine belge. Celle de notre terroir, notre patrimoine commun. Avec ce qu'il faut de respect dans le produit et le travail pour donner une saveur unique à ses plats. La saveur de nos souvenirs, bien mieux que ce que la réalité était, même il y a longtemps. **Viva'm Boma**, rue de Flandres 17, 1000 Bruxelles, tél. 02 512 15 93

gastronomique et racines du terroir.

ERIC BOSCHMAN - PHOTOS JULIE GRÉGOIRE