



**CADEAUX**

**Des idées à gogo,**  
à offrir et à vivre! p. 4

**CONCERT**

Le rappeur **Soprano** à l'AB  
pour une soirée made in  
Marseille p. 7

**FESTIVAL**

**Le père Noël est un  
rocker.** Et il est ultra-  
généreux à Thuillies, Silly  
et Dour p. 7

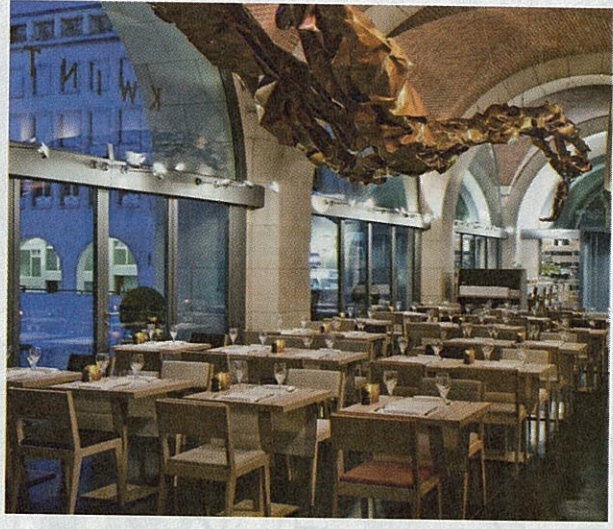
**mosquito club**

**DES PLACES POUR**  
**Soprano,**  
**Soulwax XMS,**  
**et Forma.T**

Du mercredi 9  
au mardi 15 décembre

[www.telemoustique.be](http://www.telemoustique.be)

**RESTOS**



**Be KWINT!**

*Vue imprenable sur l'Ilot  
sacré, ambiance arty,  
boutique et tarifs  
étudiés.*

Le KWINT est le dernier-né des restaurants qui fleurissent du côté du Mont des Arts. Il ne manque guère qu'une table au Palais des Beaux-Arts pour confirmer la mutation du quartier culturel et son rôle stratégique pour l'attractivité de Bruxelles. KWINT est l'extension gastronomique du nouveau Square, le Palais des congrès new-look, et se loge en surplomb, sous cinq des arcades du complexe monumental de l'Albertine. Un nom finalement bien trouvé qui évoque Charles Quint, dont le palais trônait sur la place Royale, Arne Quinze (*Cityscape, The Sequence*), l'ar-

tiste-décorateur, et une sonorité dans l'air du temps, positionnant d'emblée l'endroit dans toute sa dimension événementielle. Résolument chic avec un vaste mur de tissu beige, matelassé et poinçonné, l'ensemble est également arty avec l'installation aérienne en résine dorée de Quinze. Elle relie magistralement l'enfilade

des voûtes et lui imprime une dynamique hypnotique. La vue est imprenable sur le centre-ville et l'on s'y sent bien, butiné par une noria de serveurs en livrée fleurant le chic parisien. *La maison de la truffe* et *Kapsia*, deux fleurons gastronomiques de la Ville lumière, se sont d'ailleurs associés à GL-events, l'exploitant de Square. La truffe assaille les narines dès l'entrée et embaume des œufs brouillés bien faits. On passe ensuite sur un risotto au champagne égayé de gambas très fermes et d'une huile d'olive fruitée. Et les prix? Le caviar n'est pas donné, mais ce que nous avons mangé ne dépassait pas les 16 € par plat. Un tour de force. Epinglons encore un joli pomerol 1999 au verre et la tarte au citron combava. Assurément, the place to be. - X.F.

→ **KWINT**, Mont des Arts, 1000 Bruxelles. Ouvert de 12 à 15 heures et de 19 à 22h30; les jeudis, vendredis et samedis jusqu'à 23h30. Carte réduite de 15 à 19 heures. Jour de fermeture: dimanche. Epicerie fine ouverte dès 10 heures. Parking Albertine. 02/505.95.95. [www.kwintbrussels.com](http://www.kwintbrussels.com)

**en +**

**Un an de brunchs à Bruxelles**

Si bruncher, selon nous, restait jusqu'ici une habitude assez bobo, Brigitte Fernandez, l'auteur de ce bouquin, donne à tous l'envie de s'y mettre! Il ne reste plus qu'à choisir par où commencer... Les lieux où prendre son brunch sont présentés par quartiers et encadrés d'idées d'endroits à y visiter, et à la fin du guide, classés par thèmes. N'essayez pas de résister. - A.N.



→ **Un an de brunchs à Bruxelles, 52 adresses incontournables**, par Brigitte Fernandez, ODL éditions, 144 p., 14,90 €. [www.opya.be](http://www.opya.be)