



# Les croûtes DU BOZAR

► Dans le cadre magnifique du restaurant du Palais des Beaux-Arts de Bruxelles, le chef Karen Torosyan pratique une cuisine de géniale technicité

► Le propre du métier de chroniqueur gastronomique est de ne jamais être à l'abri d'un coup de cœur. Même les plus blasés de mes confrères connaissent ces moments d'exception au cours desquels les contingences de la vie quotidienne s'effacent devant la perfection de certaines performances culinaires.

L'expérience dont je veux vous faire part ce dimanche, j'aurais déjà dû la vivre depuis longtemps. Mais, n'ayant hélas pas le don d'ubiquité, je n'avais jusqu'à ce jour jamais eu l'occasion de franchir les portes du restaurant du Palais des Beaux-Arts.

Ce n'était pourtant pas les rumeurs les plus enthousiasmantes qui avaient manqué à son propos. Créée par le talentueux chef étoilé David Martin, celui-là même qui est la figure emblématique de *Martin Bonheur* en télévision, cette table a depuis sa création été placée par son initiateur sous la direction culinaire d'un jeune chef arménien arrivé voici une vingtaine d'années de sa Géorgie natale, j'ai nommé Karen Torosyan.

Et force est de constater qu'au fil des années, le bonhomme, passé entre autres par chez Jean-Pierre Bruneau et le *Chalet de la Forêt* chez Pascal Devalkeneer, a su imposer sa vision toute personnelle de la gastronomie, avec aujourd'hui une étoile plus que méritée dans la galaxie pneumatique et un remarquable 16/20 chez les duettistes du guide jaune.

Au point que, désormais, il a décidé d'assumer seul la



► Karen Torosyan revendique avant tout le statut d'artisan.

© JEAN-JACQUES DE NEYER

concession de ce lieu d'exception superbement décoré par Victor Horta et qui appartient, dans les faits, à l'Etat fédéral.

**C'EST AINSI QUE CE** qui était au départ le *Bozar Brasserie* est devenu le *Bozar Restaurant*, avec des ambitions totalement assumées. C'est qu'avec notre homme, la cuisine de qui était au départ censé n'être qu'une agréable table attenante à un complexe culturel s'élève désormais au rang de véritable pôle d'attraction gastronomique en tant que tel. Et tout particulièrement dans un domaine pour ainsi dire unique dans notre pays, celui de ce que le chef appelle familièrement ses "*croûtes*".

En effet, pour le plus grand

bonheur des gastronomes avertis, Karen Torosyan a réhabilité dans le paysage gourmand l'artisanat complexe des préparations... en croûte !

J'écris *artisanat* car, Karen Torosyan n'aime pas trop que l'on parle d'art dans son domaine, préférant la notion de métier d'artisan, avec toute la dimension de transmission possible que revêt ce terme.

Ainsi, du mythique Pithiviers de canard au Koulibiac de saumon en passant par le Bœuf Wellington, l'homme est passé maître dans la réalisation de ces préparations de haute gourmandise, autrefois incontournables mais qui avaient pour ainsi dire presque totalement disparu de nos tables.

Au point de remporter, en 2015, le titre de Champion du Monde du Pâté en Croûte à Tain l'Hermitage !

C'est précisément la technicité de ce genre de préparation qui excite au plus haut point notre spécialiste qui n'en oublie pas pour autant l'émotion nécessaire à toute réussite culinaire.

Ainsi en témoigne le magnifique repas que j'ai pu y faire voici quelques jours, alors que la saison de la truffe battait encore son plein...

Après quelques mises en bouche de haute volée dont de savoureux mini-croque-monsieur recouvert de truffe génialement râpées au microplane, j'ai eu le plaisir de découvrir d'abord une magnifique huitre spéciale Gillardeau N3 avec caviar impérial gold, sarrasin, cresson (49 € à la carte et au pluriel...), avant de passer au Noble pâté en croûte au porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest (en production limitée, 41 € à la carte) flanqué d'une délicieuse roulade de légume en pickles.

Venait ensuite une géniale Quenelle de sandre à la lyon-



► Un cadre aussi lumineux qu'élégant, créé au départ par Victor Horta lui-même. © PHILIPPE BIDAINE

naise sauce Nantua (31 € à la carte... et au pluriel également) tout simplement parfaite dans sa texture et la concentration aromatique de sa sauce.

**CECI AVANT DE PASSER** sur le véritable morceau de bravoure du repas, à savoir un pantagruélique filet de bœuf Rossini en croûte, heureusement servi pour l'occasion en demi-portion mais proposé normalement entier à la carte (119 €).

Une réalisation tout simplement époustouflante, tant par son aspect visuel que pas ses contrastes de texture (le croquant de la truffe, le moelleux du foie gras et la tendreté du bœuf exactement cuit), par ses parfums envoûtants et son explosion de saveurs.

Une cuisine, donc, proposée à son juste prix en regard des pro-

duits mis en œuvre et la manière de les travailler mais qui n'empêche pas de petites pépites de rapport qualité-prix, comme le magnifique tartare de bœuf Holstein de Bavière taillé au couteau à 39 € ou encore, le midi, le lunch en deux services, lui aussi à 39 €.

Enfin, les plus malins se tourneront vers les menus comme le Découverte en trois services à 49 € et, pour les vrais gourmands, le Confiance en 5 services à 89 €, éventuellement assortis - combinaison idéale ! - de vins adaptés pour 139 €...

#### EN SAVOIR PLUS

**Bozar restaurant** 3 rue Baron Horta à 1000 Bruxelles Tél. 02/503.00.00. Web : www.bozarrestaurant.be Ouvert midi et soir du mardi au vendredi ainsi que le samedi soir



► Les quenelles de sandre à la lyonnaises sont stupéfiantes de saveur. © PHILIPPE BIDAINE



► Le noble pâté en croûte qui a valu à Karen Torosyan son titre de champion du monde. © PHILIPPE BIDAINE