

Le meilleur poissonnier : La poissonnerie

04-05-2005

Il faut se pincer pour être sûr que l'on ne rêve pas.

Difficile de trouver artisan – il n’y a pas d’autre mot – plus consciencieux. Tous ses produits sont directement importés de Bretagne avec un soin qui confine à la maniaquerie. Il ne vend que du poisson sauvage - à l’exception du saumon qui est parfois d’élevage -, pêché à la ligne et de saison. En douze ans d’existence, Frédéric Lebe s’est fait un nom pour son intransigeance quand il est question de qualité : il refuse d’acheter les poissons trop jeunes car comme il le dit “on ne scie pas la branche sur laquelle on est assis”. Pas question de le tromper non plus, un coup d’oeil sur le foie et il peut déterminer sans hésitation si le poisson est sauvage ou non. Perfectionniste, il change le décor de son endroit chaque année. Adieu les filets de pêche ringards, en ce moment il propose une série de photos en noir et blanc du vieux Bruxelles. Adresse 5 étoiles.
(M.V.) La Poissonnerie - rue Bâtonnier Braffort, 21 - 1040 Etterbeek - Tél : 02/ 734 25 09
Ouvert de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h, fermé le dimanche et le lundi.