



PHOTOS: G.MICLOTTEBELLEUC.COM

Saveurs

ÉTOILES DU NORD

Avec la fin du tout au moléculaire, tout porte à croire que l'Espagne, à la pointe de cette discipline gastronomique née en laboratoire, va doucement être rattrapée par le peloton des pays engagés dans la course à la prédominance des produits du terroir. Mais en 2010, selon les spécialistes, il faut aussi s'attendre à voir les assiettes rafraîchies par une bise venue du Nord. Une surprise ? Pas vraiment, cela fait un moment que la Scandinavie diffuse son art de vivre dans l'Europe tout entière. Le terrain a été préparé par le design. De façon massive (Ikea) ou plus poignée (du Danois Arne Jacobsen au Finlandais Alvar Aalto), le style scandinave s'est progressivement fait un nom, au point de devenir une référence. En matière de gastronomie, les choses ont été plus lentes car il a fallu d'abord absorber la vague des enseignes folkloriques peu significatives.

Depuis peu, les grandes capitales européennes possèdent toutes des restaurants qui proposent une cuisine scandinave contemporaine. A Paris, le César (1) et ses sushis danois cartonnent. A Madrid, on se délecte de la cuisine nordique d'Olsen (2), pimentée par baies et vodka aux épices. A Londres, c'est Fika (3), adresse suédoise dédiée au poisson cru, qui a la cote. Et en Belgique ? Épinglons Up North (4), à Bruxelles, où officie Egil Haaseth, un chef norvégien qui revisite poissons fumés, baies sauvages, aneth et autres gravlax. Une vraie révélation gustative qui prend place dans un cadre épuré (photos). **M.V.** ■

(1) Le César, 34, rue de la Tour d'Auvergne, à Paris. Tél. : +33 1 42 85 15 03.

(2) Olsen, 15, Calle del Prado, à Madrid. Tél. : +34 91 429 36 59.

(3) Fika, 161a, Brick Lane, à Londres. Tél. : +44 20 7613 2013.

www.fikalondon.com

(4) Up North, 36, rue des Chapeliers, à 1000 Bruxelles. Tél. : 02 502 77 29.