



BRAFA 2023, Guy Pieters Gallery.

© Olivier Pirard

Quand Bruxelles rime avec art et gastronomie

Chaque année, à la fin janvier, Bruxelles se transforme pour une semaine en capitale européenne de l'art à l'occasion de la Brafa (Brussels art fair). Une parenthèse exceptionnelle durant laquelle passionnés et épicuriens en profitent aussi pour (re)découvrir une ville où le bien manger est aussi un art.

TEXTE : PHILIPPE KOTTELAT

Des sols recouverts de moquette, de grandes allées où le public peut déambuler en toute décontraction, des stands qui font voyager du passé le plus ancien au présent, sautant d'un continent à un autre. À Bruxelles, du 28 janvier au 4 février prochains, la Brafa, considérée aujourd'hui comme l'une de plus prestigieuses foires d'art au monde, sera incontestablement the place to be. Un rendez-vous synonyme de bel équilibre de spécialités et de gage de qualité pour les amateurs d'art, doublé de la possibilité de joindre l'utile à l'agréable en découvrant sans réserve ce que la cuisine belge a de meilleur.

UNE FOIRE DES ANTIQUAIRES

Ce qu'on appelle aujourd'hui la Brafa est de fait un rendez-vous né en 1956 qui réunissait initialement une grande partie des antiquaires que compte la Belgique. Forte du succès qu'elle a vite rencontré et du nombre croissant de ses participants, cette « Foire des antiquaires de Belgique » s'est

très vite installée au Palais des Beaux-Arts de Bruxelles, édifice conçu par le célèbre architecte Victor Horta. Seuls les antiquaires belges, membres de la Chambre Royale des



BRAFA 2023, Galerie Ary Jan. © Jean-Michel Clajot



**BRAFA 2023,
De Brock Gallery**

© Olivier Pirard

Antiquaires de Belgique, pouvaient y exposer. Cela jusqu'en 1995, année où elle s'est ouverte pour la première fois aux marchands étrangers. Avec le temps, elle est devenue un évènement international. Et, suivant les tendances du marché de l'art, s'est ouverte à l'Art tribal puis, dans les années 2000, à l'Art contemporain. Elle se tient désormais à Brussels Expo, sur le plateau du Heysel, au nord de la capitale belge. C'est un lieu d'exposition conçu spécifiquement pour accueillir divers salons et manifestations internationales. Illustrant un passé prestigieux, son infrastructure est un héritage des Expositions Universelles de Bruxelles de 1935 et 1958 dont le monument-phare est sans conteste l'Atomium, symbole de l'Exposition de celle de 1958.

UN COLLÈGE D'EXPERTS

Fin janvier prochain, pour sa 69^e édition, la Brafa va accueillir ainsi 132 galeries provenant de 14 pays, dont la Suisse, et proposera comme d'habitude un éventail de spécialités allant de l'Antiquité à l'art contemporain. « Nous aurons un juste équilibre entre les différents domaines proposés. À travers cette dynamique, nous souhaitons attirer un public regroupant plusieurs générations », souligne Didier Claes, vice-président de la manifestation. Chaque année, les nouvelles candidatures sont dans tous les cas examinées avec attention et, avant l'ouverture de la Foire, deux jours sont consacrés aux expertises. Un travail minutieux de vérification d'authenticité, de qualité et d'état de conservation des œuvres est accompli par plus de 80 experts internationaux spécialisés dans des périodes et domaines différents afin de permettre aux collectionneurs d'acheter en toute confiance. « Aujourd'hui, le marché de l'art est tellement foisonnant qu'il est parfois difficile de s'y retrouver », note pour sa part Francis Maere, l'autre vice-président de la manifestation. « La Brafa tient ainsi à se démarquer des autres foires par son sérieux, en se concentrant particulièrement sur la qualité ».

UN INVITÉ D'HONNEUR

C'est la Fondation Paul Delvaux qui en sera l'invitée d'honneur. Elle présentera à cette occasion, dans un espace qui lui est dédié, une exposition retraçant les grandes étapes de la



BRAFA Art Fair, vue générale. © Jean-Michel Clajot



BRAFA 2023, Röbbig München. © Röbbig München

création de l'artiste belge associé au surréalisme, 2024 marquant les 100 ans de la naissance de ce mouvement artistique et littéraire, puisque c'est en 1924 qu'André Breton publiait son premier manifeste. Dans ce contexte, la Fondation souhaitait rendre hommage à ce grand peintre belge pour célébrer aussi les 30 ans de sa disparition.

Chaque année, ce sont plus de 65 000 visiteurs qui viennent d'Europe et d'ailleurs découvrir la Brafa. Que l'on s'y rende entre amis, en famille, en duo ou en solo, c'est toujours l'occasion d'échanger, d'apprendre, de s'inspirer et de passer un peu de temps à Bruxelles, capitale du bien manger, pour découvrir les spécialités de la cuisine belge, mais aussi le melting-pot de saveurs où se mélangent de nombreuses traditions qu'on peut y découvrir.

LA TRADITION AU FOND DE L'ASSIETTE

Le Belge est par nature un bon vivant. En Belgique, on aime donc bien manger et bien boire. Alors si vous vous rendez à Bruxelles dans le cadre de la Brafa, l'envie va sans doute vous prendre d'être catapulté dans le passé ou de plonger dans des décors rétro bien conservés, de déguster des assiettes qui ne se prennent pas forcément pour des œuvres d'art, mais qui privilégient des plats traditionnels où le goût est roi.



Énumérer l'ensemble des spécialités culinaires belges serait bien fastidieux. Alors en voilà trois qu'il vous faudra tester. D'abord le waterzooi, un plat à base de poisson cuit dans un bouillon de légumes du terroir, auquel on ajoute un jaune d'œuf pour donner une texture onctueuse au plat. Aujourd'hui, le poisson est souvent remplacé par du poulet et vous trouverez les deux variantes à la carte des restaurants. Testez ensuite les carbonades flamandes, des

La Fondation Paul Delvaux est l'invitée d'honneur de l'édition 2024. Tableau de Paul Delvaux, Le village des sirènes.

Wikiart.org



BRAFA 2023 - Galerie von Vertes. © Olivier Pirard



BRAFA 2023, Opera Gallery. © Emmanuel Crooy



L'emblématique waterzooi.

morceaux de viande de bœuf accompagnés d'une sauce à la bière et au pain d'épices, à laquelle est ajoutée de la cassonade, qui lui apporte sa couleur brune. Enfin, ne manquez pas la spécialité bruxelloise par excellence, les croquettes aux crevettes - idéales à l'heure de l'apéro - pour lesquelles un concours est organisé chaque année. À l'intérieur, un appareil à base de crevettes grises agrémentées d'une sauce béchamel. Le tout est pané pour être passé en friture. Croustillante à l'extérieur et

moelleuse à l'intérieur, la croquette est servie avec du persil frit et un quartier de citron. Pour déguster les meilleures de la capitale, courez chez Fernand Obb Delicatessen, gagnant des deux premières éditions du concours, ou aux Brasseries Georges, gagnantes de la troisième édition. Sans oublier le Todt's Café et Chez Léon.

Et si vous misez plus haut de gamme, n'oubliez pas que la capitale belge recèle aussi de nombreux établissements étoilés recensés par les traditionnels guides gastronomiques. • PK



La carbonade flamande.

DES ADRESSES HAUT DE GAMME QUI SUBLIMENT LES PRODUITS LOCAUX

RESTAURANTS

AMEN

Une expérience culinaire unique mêlant des saveurs traditionnelles et authentiques revisitées par le chef doublement étoilé Pascal Devalkeneer.

► www.amen.restaurant

LE SAVOY

Un restaurant aux airs parisiens où les classiques de la cuisine belge sont exécutés avec savoir-faire.

► www.ausavoy.be/fr

LES BRIGITTINES

On ne résiste pas au charme des lieux ni à la cuisine du chef Myny, un vrai Bruxellois avec beaucoup de personnalité, qui propose une cuisine traditionnelle royale.

► www.lesbrigittines.com

BARGE

Un écrin de brique nue et béton avec un menu surprise qui met en valeur les excellents produits que Bruxelles et sa région ont à offrir. 1 étoile au Michelin.

► www.bargerestaurant.be

ET QUELQUES BARS SYMPAS

TARZAN

Un bar sympa qui propose une sélection de vins biologiques, bio-dynamiques et vinifiés naturellement ainsi que des produits du terroir.

► [@tarzancomptoir](https://www.instagram.com/tarzancomptoir)
www.jane-caviste.be

BAR MAGRITTE DE L'HÔTEL AMIGO

Pour les 125 ans du peintre, l'Hôtel a décidé de revisiter son bar en

son hommage et au surréalisme. Au menu, des cocktails aussi surprenants que l'artiste et ses toiles.

► www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/hotel-amigo/dining/bar-magritte

CONFESSIONS

L'endroit qui emprunte les codes des bars new-yorkais les plus tendance propose une expérience immersive dans un cadre sophistiqué, mais pas trop.

► www.instagram.com/confessionsbxl

L'ARCHIDUC

Petit, mais mythique : de la musique live, un personnel décontracté et des prix démocratiques.

► www.archiduc.net/fr