

*Rüdiger Liedtke | Kay Walter*

111 Lieux  
à Bruxelles  
à ne pas  
manquer

111

emons:

# Avant-propos

Bruxelles, capitale de la Belgique, est une ville aux multiples facettes, une métropole pétrie de contradictions, de ruptures structurelles et de surprises, une cité à l'histoire mouvementée qui a traversé les époques. Saviez-vous qu'Albert Einstein et Marie Curie ont écrit l'histoire de la physique à l'hôtel Métropole ? Que le *Manifeste du parti communiste* a été écrit à Bruxelles ? Ou que la mégalomanie y prend sa pleine mesure ?

Les Bruxellois sont ouverts et débordent de joie de vivre. On y trouve des restaurants extravagants, mais également les meilleures frites du monde, des chocolateries et des bars uniques. Bruxelles est la ville aux mille sortes de bières, avec une scène musicale et une vie nocturne très riches. Elle est autant marquée par le Moyen Âge que par le style Art nouveau et est aussi la capitale mondiale de la bande dessinée, avec les musées les plus modernes et un paysage théâtral très diversifié.

Bruxelles accueille de nombreux bâtiments de l'Union européenne, comme le siège de la Commission européenne et du Conseil des ministres de l'UE, le Parlement européen, mais aussi l'OTAN. Cette ville tournée vers l'international est un creuset où se rencontrent de nombreuses nationalités. Juste derrière les façades chatoyantes de l'UE, on tombe sur le quartier africain de Matongé, témoignage bien vivant de l'héritage colonial encore trop mal assumé de la Belgique, tandis que le quartier de Molenbeek héberge majoritairement une population musulmane venue du Maroc et d'autres pays d'Afrique du Nord.

Toutes ces facettes fusionnent pour façonner une ville parfois anarchique, souvent difficile à diriger, mais aussi bilingue, car on y parle à la fois le français et le flamand. Mais surtout une ville qui ne cesse de surprendre ses visiteurs, qui trouveront toujours quelque chose à y découvrir.

*111 Lieux à Bruxelles à ne pas manquer* est votre guide un peu particulier à travers l'une des villes les plus plurielles et palpitantes d'Europe.



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits photographiques : Toutes les photos © Rüdiger Liedtke, sauf

chap. 41 © Siège de l'OTAN à Bruxelles,

chap. 64 © Jacques-Louis David, Marat assassiné, 1793.

Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique,

chap. 85 © Kay Walter et chap. 93 © Retabel van Pailhe,

Anvers, en. 1510–1530, Musée du Cinquantenaire.

Couverture : © shutterstock.com/Oleg7799

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept

de Lübbecke | Naumann | Thoben

Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de

Forêts et zones de peuplement : OpenStreetMap

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Traduction : Claire Michelin

Relecture et corrections : Mireille Heurtebize, Inès Sèrizier

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887), les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achevé d'imprimé en 2020

Première édition en langue originale en 2017

Dépôt légal : juin 2020

ISBN : 978-3-7408-0830-3

## 2 — L'abreuvoir des Aveugles

*Hommage à Pieter Brueghel l'Ancien*

Dans la vieille ville, la petite rue au Beurre démarre juste derrière la Bourse. L'église Saint-Nicolas se trouve à l'une des extrémités ; cet édifice médiéval et pittoresque est entouré de maisonnettes et de boutiques qui semblent s'appuyer contre ses murs.

À l'angle de la façade baroque de la maison de Goude Huyve se trouve l'une des rares fontaines de la ville contenant de l'eau potable. Elle est ornée d'une sculpture du Termondois Jos de Decker (1912–2000) intitulée *Les Aveugles*. Ils ne sont pas bien grands, les trois hommes qui se tiennent par une canne et semblent tâtonner, visage tendu au vent. Il s'agit d'un hommage très particulier au plus grand peintre de la ville, Pieter Brueghel dit Brueghel l'Ancien (vers 1525–1569) et à son tableau *La Parabole des aveugles*. Brueghel s'était quant à lui inspiré d'un passage de l'Évangile selon saint Matthieu : « Si un aveugle guide un aveugle, tous les deux tomberont dans un trou. » Pour voir l'original du tableau, il faut se rendre à Naples, où il est exposé au Museo di Capodimonte. Quant à notre jolie petite fontaine, elle se trouve au cœur de Bruxelles, comme dix autres hommages de ce genre à Brueghel.

Les flâneurs bien renseignés aiment aller d'une fontaine à l'autre pour essayer de reconnaître les citations et les clins d'œil au grand artiste. À quelques pas, place de Brouckère, on en trouve deux autres : *La balançoire* (Jos de Decker) et le *Saute-mouton* (Jean Roig), toutes deux inspirées du tableau *Jeux d'enfants* de Brueghel. Existente aussi *La cuisine grasse* au Nouveau Marché aux grains, *Carnaval* rue de Rollebeek, *La danse* place du Jardin-aux-Fleurs et *Le joueur de Cornemuse* rue du Grand-Hospice. Vous trouverez également *Le Singe* rue Haute, *La moisson* rue du Marché-aux-Fromages, *La galanterie* place du Vieux-Marché-aux-Grains et *Les commères à la fontaine* rue des Renards. Partir à leur recherche devient un jeu particulièrement amusant et permet de redécouvrir la capitale autrement.

**Adresse** Rue au Beurre, 1000 Bruxelles | **Transports en commun** Métro 3/4, arrêt Bourse |  
**À savoir** Pour encore plus de Brueghel, vous pouvez aller au musée royal des Beaux-Arts ou vous promener près de la maison familiale de la famille Brueghel, rue Haute 132.



## 26 — Les chocolats de Marcolini

*Quand le chocolat se fait art*

Que les Suisses et les Français nous pardonnent, c'est bien à Bruxelles que l'on trouve les meilleurs chocolats, et l'artiste Pierre Marcolini règne en maître. En 1915, c'est ici que Neuhaus invente le ballotin, l'emballage idéal pour les pralines ; c'est l'homme d'affaires belge d'origine grecque Leonidas Kestekides qui enregistre l'un des plus gros chiffre d'affaires dans le secteur ; on connaît bien Wittamer, Godiva et Galler, mais Pierre Marcolini fait figure de référence en matière de qualité et de goût.

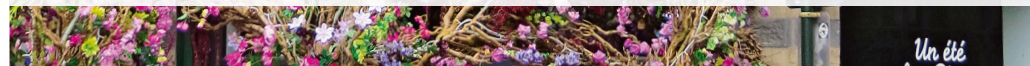
Marcolini, né en 1964 à Charleroi de parents italiens, s'est très tôt découvert une passion pour la pâtisserie. Il a appris auprès des plus grands avant d'être couronné champion du monde de pâtisserie en 1995. La même année, il ouvrait sa première boutique à Bruxelles, transformant radicalement le monde du chocolat et de la pâtisserie. Oubliez les barres et les tablettes, Marcolini crée de véritables œuvres d'art, de vrais bijoux.

Comme les grands couturiers parisiens, il propose deux collections par an, Été et Hiver, selon les parfums de saison. De plus, il ne cesse de réinventer les arômes et les associations. Poivre, jasmin, thé vert ou noir – lorsque l'on sait s'y prendre, presque tout se marie bien avec le chocolat. Surtout lorsque l'on produit soi-même son chocolat à partir d'ingrédients sélectionnés avec soin. Marcolini parcourt le monde entier à la recherche du meilleur cacao, qu'il achète directement auprès des producteurs. Sa devise : il faut beaucoup de soin pour produire les meilleures fèves de cacao, et cela a un prix. Ce qui vaut également pour ses propres produits. Comptez 7,50 € pour une tablette carrée de chocolat, 3 € pour une glace maison avec un glaçage frais.

Aujourd'hui, Marcolini est un véritable petit empire du chocolat, qui emploie 350 personnes dans 30 boutiques, dont 8 se trouvent à Bruxelles. Au cœur de cet empire, la maison-mère est installée rue des Minimes, dans le quartier du Sablon.



**Adresse** Rue des Minimes 1, 1000 Bruxelles, tel. +32/(0)/25141206, [www.marcolini.com](http://www.marcolini.com) |  
**Transports en commun** Tramway 92/93, arrêt Petit-Sablon ; Bus 27/48/95, arrêt Grand-Sablon | **Horaires d'ouverture** Du lundi au dimanche de 10 h à 19 h | **À savoir** À La Manufacture (Grand-Sablon 39), on peut observer la fabrication d'œuvres d'art pas si douces, mais tout aussi recommandables, les pralines de Laurent Gerbaud, rue Ravenstein 2d.



## 52 — L'herboristerie

*Où se poursuit le ballet des apothicaires et des grands chefs*

L'histoire de l'herboristerie Desmecht a commencé en 1840 dans l'ancien quartier flamand. Non loin du marché aux poissons et de l'église Sainte-Catherine, la famille Desmecht y vendait différentes sortes de farines, dont la phosphatine, le premier aliment en poudre pour bébé. Le fier pignon de la maison de ville témoigne de son passé. La famille Desmecht possède aujourd'hui deux magasins de produits diététiques au centre-ville, dont la maison-mère dans laquelle il faut pénétrer pour découvrir l'herboristerie.

Les murs entièrement recouverts de tiroirs en bois rappellent les vieux magasins d'apothicaires. On dénombre 500 compartiments en tout, regorgeant d'herbes du monde entier, séchées ou moulues, concassées ou en morceaux. Hugo Desmecht prépare des infusions, des médicaments et des mélanges d'épices, de véritables petites explosions d'arômes. Le médecin spécialisé sert aussi bien des patients ayant besoin d'une pommade particulière que Lionel Rigolet, le chef aux deux étoiles du Comme chez Soi, en quête d'une saveur unique pour sa prochaine création. On croise une clientèle hétéroclite venant des quatre coins de la ville ; chacun commande des mélanges personnalisés répondant à ses besoins particuliers. Les produits proposés vont du muesli (assez rare en Belgique) au miel pur en passant par les cosmétiques bios. On trouve également tous types d'herbes aromatiques, de l'absinthe à la zédoaire, appréciée pour ses vertus curatives, des herbes connues comme le romarin ou le jasmin, et d'autres moins connues comme l'ashwagandha, aux vertus apaisantes.

Hugo Desmecht a décroché son diplôme de guérisseur dans le sud de l'Allemagne, c'est d'ailleurs l'un des premiers Belges à l'avoir fait. Sa fille Ellen et son gendre Niels sont eux aussi certifiés. Pas de doute, chez les Desmecht, on sait marier artisanat traditionnel et connaissances modernes.

**Adresse** Place Sainte-Catherine 10, 1000 Bruxelles, tel. +32/(0)2/5112959, [www.desmecht.com](http://www.desmecht.com) | **Transports en commun** Métro 1/5, arrêt Sainte-Catherine ; Métro 3/4, arrêt Bourse | **Horaires d'ouverture** Du mardi au samedi de 9 h 30 à 18 h | **À savoir** En traversant la rue, vous tomberez sur la poissonnerie Mer du Nord. C'est là qu'en terrasse, on peut manger les meilleures moules et huîtres de la ville. On peut également y déguster un verre de vin blanc ou de champagne frais.

