



PHOTOS: PEG

Le Touareg

Saveurs orientales.

Rien ne semble avoir changé depuis l'ouverture de ce Touareg, en 2004, par le propriétaire de La Kasbah (rue Antoine Dansaert) et Zouhair Tairi. Le rez-de-chaussée d'une belle demeure de maître abrite toujours un décor contemporain mâtiné avec classe d'un zeste d'exotisme. Un tour de magie réussi par l'architecte d'intérieur Mauro Brighman.

Drapés de taffetas bleuté en hommage aux Touaregs, les «hommes bleus» du désert, les murs encadrent un éclairage chatoyant autour de petites tables noires soigneusement parées. La séduction reste de mise et la prestation de Zouhair Tairi lui a valu le titre du «Meilleur accueil» lors d'un référendum auprès des lecteurs de *Weekend-Le Vif-L'Express*.

A la lecture d'une carte aux intitulés appétissants, la tentation est grande de faire une razzia parmi les préparations de toutes les régions du Maroc.

L'assortiment touareg (12,50 euros) permet de picorer dans des briwats de Fès, poulet et épices douces enrobées dans une mince pâte à brick (9 euros), ou du mellah, fromage de chèvre dans une feuille de brick, miel et graines de sésame (9 euros). Salade de carotte, pomme de terre à l'huile d'olive, caviar d'aubergine, concombre et tomate complètent la sélection sous une tombée de feuille de coriandre hachée.

Dans leur plat conique en terre cuite colorée en rouge, les tajines comptent

Cote : 7 / 10

Cuisine : marocaine

Cadre : folklorique sans excès

Cave : franco-maghrébine

Terrasse : inaccessible

Parking : non

diverses recettes à l'étouffée. Les «délices de la palmeraie» parent un tajine d'agneau aux pruneaux préparés à base d'oignons, safran et gingembre, ponctués de graines de sésame (19 euros). «Le grand classique des Touareg» met en saveurs un tajine de poulet aux citrons confits et aux olives sous des arômes de coriandre (18 euros).

Cinq apprêts célèbrent les couscous. A la «façon Tétouan», il défend poulet, oignons émincés, raisins secs et cannelle sous l'autorité du safran (17 euros). A la rencontre des «Touareg et de Buddha» autour de sept légumes (14 euros), en «Méchoui» d'agneau et légumes (19 euros), «do Fransa» pour saluer l'influence des colons hexagonaux dans la cuisine marocaine et introduire les merguez (16 euros). Enfin, le «Touareg Impérial» doit sa réputation à un panel de viandes — agneau, bœuf, merguez, poulet — parfois un peu trop cuites (brochettes), et dans l'ensemble de moindre qualité que dans notre souvenir (20 euros).

Plat du jour (10 euros), lunch (13 euros), menus à 25, 36 et 49 euros. Copieux buffet marocain le jeudi soir (20 euros).

Le Touareg, 80 chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles
 - ☎ : 025345400 - Fermé le samedi midi et le dimanche.

Serge Tonneau ■