

TOP

5

# Vite, un dessert !

On vous demande d'apporter le dessert pour dîner ? Notre top 5 des adresses.

**1 Brian Joyeux**  
Formé à l'excellence des palaces parisiens, le pâtissier Brian Joyeux diffuse son talent à la faveur de sa boutique-atelier de Bruxelles. L'homme y cultive le goût de l'artisanat et du bon produit. Qu'il s'agisse des croissants au beurre d'Isigny ou des gâteaux macaron, ce travailleur infatigable propulse le sucré au firmament gastronomique. Celui-ci qui a fait ses armes avec le célèbre Christophe Felder fait régner la variété à travers des propositions qui changent chaque jour entre « gâteaux de voyage » type cakes, kouglofs, flans, tartes fines aux pommes, bolus... , « gâteaux du jour » type éclairs, gâteaux-macarons, notamment celui au caramel et à la cacahuète, et brownies chocolat – ainsi que « grands gâteaux ». Au nombre de 3 à 4 par jour, ils ne sont disponibles qu'en exemplaire unique façon tarte aux figues, « romantique » ou tarte aux poires. Quid des Paris-Brest, Saint-Honoré et Javanais ? Ces classiques sont bien entendu disponibles à la commande. Telle est la solution que Brian Joyeux a imaginée pour ne faire aucun compromis sur la qualité.  
3, rue du Congrès, 1000 Bxl – T. 02 219 09 03, site : [brianjoyeux.be](http://brianjoyeux.be). Ma-sa 7h-18h.

**2 Forcado**  
Confiné dans son atelier depuis 1982, Joaquim Braz de Oliveira a longtemps produit en série pour un tas de cantines bruxelloises. Jusqu'à ce que ce qu'il se décide à ouvrir

Wittamer



cette pastelaria-salon de thé avec son fils. Au lieu d'opter pour les azulejos, le duo a demandé au bureau Codefrisko de lui dessiner une abstraction de décor. Une épure qui fait place à un mobilier que l'on jurerait scandinave, des luminaires bordés de bleu assortis aux assiettes dans lesquelles sont présentées les pâtisseries caramélisées, ainsi qu'un sol en liège. Le pays de Vasco de Gama en est le premier producteur au monde. Mais l'objet de toutes les attentions, ce sont les « Pasteis de Belém », appelés impro-

prement « de Nata », soit des gâteaux lusitaniens montés de pâte feuilletée et doublés de crème à la vanille, au lait, à l'orange et au citron. Déclinés en plusieurs versions (spéculoos, chocolat, etc.), ils s'emportent (1,70€) ou se mangent dans la bouche sur place (2€). Le café (2,2€ pour un espresso portugais, de la marque Carlot) est à la hauteur du reste.  
196 chaussée de Charleroi, 1000 Bxl – T. 02 539 00 19, site : [forcado.be](http://forcado.be). 10h-18h.