

# GLI ESTAMINETS DI BRUXELLES

Se i londinesi lamentano la scomparsa dei *pub* tradizionali, i parigini protestano per la sostituzione dei *bistrots* con «le fast food» e i bar di New York hanno cacciato sulla strada i fumatori, chi visita la capitale belga troverà ad attenderlo una magnifica sorpresa: si accorgerà presto che questa città è un'oasi per chiunque cerchi la buona, vecchia atmosfera del *pub*.

*John Brunton*

I bar di Bruxelles sono conosciuti come "estaminets", risalgono al XVII e XVIII secolo e per la maggior parte sono rimasti immutati da allora. Ce ne sono a decine in attesa di essere scoperti quando si cammina per le vie dello storico centro cittadino. Il Belgio può vantare oltre cento birrifici indipendenti che producono 400 birre diverse e se alcuni *estaminets* in effetti producono da sé le birre che servono, altri offrono una scelta di un paio di centinaia di birre. Venendo ai bar, sono accoglienti quanto un *pub* vittoriano londinese e non sono affatto riser-

vati ai soli appassionati di birra, dato che i locali tradizionali servono sempre vino, caffè e tè, e in ogni momento del giorno si possono ordinare spuntini saporiti ed economici. Diversamente da un *pub* inglese o da un *bistrot* francese, tradizionalmente le bevande in un *estaminet* non sono servite al bancone, che resta il *comptoir* dove si preparano cibi e bevande, ma il barista le porta ai clienti al tavolo. Aperto dal mattino presto fino a notte fonda, ben dopo mezzanotte, l'*estaminet* resta il luogo d'incontro preferito di un folto gruppo di cittadini *bon vi-*



*vants* di ogni età – dagli adolescenti e dalle famiglie con bambini agli anziani in pensione – e di ogni ceto, dagli studenti agli artisti, dagli uomini d'affari ai politici, dagli operai alle casalinghe; gli stranieri si sentono pienamente a loro agio grazie all'affabilità dei locali. Passeggiando per le stradine medievali di Bruxelles farete senza dubbio le vostre scoperte di *estaminets* nascosti in viuzze buie ma, per cominciare, ecco una dozzina di indirizzi che meritano di certo una visita.

### **À la Bécasse**

Rue de Tabora, 11  
Tel. +32 02 5110006

La Bécasse è nascosto verso il fondo di un vicolo proprio accanto alla Grande Place di Bruxelles. Il bar è famoso in tutta la città per la sua *jeune lambic blanche*, una birra bianca rinfrescante servita in un boccale di pietra, e i camerieri premurosi, che indossano un abito che sembra più adatto a un monastero che a un bar, preparano le specialità della casa: deliziosi stuzzichini costituiti da lunghe fette di pane lievitato con pasta inacidita con prosciutto delle Ardenne o aringhe affumicate.

### **À la Mort Subite**

Rue Montagne-aux-Herbes Potagères, 7  
Tel. + 32 02 5131318

In un secolo non è cambiato nulla in questo bar storico che porta il nome del birrifico, "La morte istantanea", che gli fornisce le birre. I prezzi sono scritti con il gesso su grandi specchi, le pareti sono ingiallite dal

fumo e le cameriere si aggirano affaccendate tra i tavoli servendo un centinaio di birre diverse accompagnate da piatti saporiti di formaggi e salumi. È un grande, rumoroso punto d'incontro a pranzo e nelle prime ore della sera per studenti, uomini d'affari, casalinghe che fanno la spesa e anziani cittadini di Bruxelles che preferiscono uscire a bere un goccetto anziché restarsene a casa davanti alla televisione.

### **Taverne Greenwich**

Rue des Chartreux, 7  
Tel. + 32 02 5114167

Il Greenwich non serve nessuna birra particolarmente famosa, ma resta ugualmente unico nel panorama dei bar della città. È conosciuto come "il bar della quiete" perché è destinato al gioco degli scacchi e gran parte dei tavoli è occupata da clienti di ogni età profondamente immersi nella loro partita, da anziane signore che giocano a ramino e da una folla giovane che si dà battaglia a backgammon. L'arredamento è un Art Nouveau semplicemente sensazionale e il giovane proprietario, Nicolas Paneritis, che ha rilevato da non molto questa impresa familiare, dichiara che non cambierà mai nulla, anche se ha preso la rivoluzionaria decisione di dedicare le serate del venerdì al ballo del tango!

### **Au Bon Vieux Temps**

Impasse Saint Nicolas, 4  
Tel. +32 02 2172626

"I bei vecchi tempi" è un ottimo nome per questo bizzarro bar che si trova qui da più di trecento anni. L'interno sembra quello di un'antica







100

101

chiesa gotica, con tanto di vetrate colorate, e perché non sorprendere le due anziane signore che dirigono il locale chiedendo un tipico cocktail belga, il *Picon vin blanc*, una combinazione alquanto particolare ma gustosa tra un aperitivo aromatico e un vino bianco?

### **In T'Spinnekopke**

Place du Jardin aux Fleurs, 1  
Tel. +32 02 5118695

Entrate allo Spinnkopke, “La tela di ragno”, e vi parrà di essere entrati per sbaglio nel soggiorno di una casa privata, senza che sia cambiato il minimo particolare negli ultimi cent’anni – le piastrelle del pavimento, le tovaglie a scacchi rossi, le panche di legno, e tutti che chiacchierano rumorosamente come una grande famiglia. Ricordate però che il locale funziona come bar soltanto prima di mezzogiorno e fra le tre e le sei del pomeriggio; per il resto lavora esclusivamente come ristorante e vi si può gustare un’ottima cucina francese e belga. Chiuso sabato a pranzo e la domenica.

### **Le Corbeau**

Rue Saint Michel, 18  
Tel. +32 02 2195246

Le Corbeau è la destinazione giusta per i grandi appassionati di birra. Se ne possono assaggiare di strane e meravigliose come Guillotine, Verboden Frucht (Frutto proibito), Delirium Tremens, accanto a esotiche Kriek o Framboise, dal sapore rispettivamente di ciliegia e di lampone. Ma se volete davvero stupire i locali, ordinate una Chevalier, che vi sarà servita in un boccale alto una sessantina di centimetri! Né va trascurato il fatto che Le Corbeau è anche un posto dove si può consumare un buon pranzo economico, con piatti del giorno come la *carbonade de boeuf*, un brasato di manzo alla birra, e lo *stoemp*, una sorta di spezzatino.

### **Au Stekerpatte**

Rue des Prêtres, 4  
Tel. +32 02 5128681

Occorre una buona cartina per rintracciare lo Stekerpatte, ma ne vale la pena. È facile perdersi la porta



d'ingresso sulla strada perché sembra quella di un'abitazione privata, ma una volta entrati vi ritroverete in una specie di conigliera fatta di salette stipate dal momento dell'apertura fino alle prime ore del mattino. Il locale, particolarmente amato da chi va a teatro e ai concerti, è in primo luogo un ristorante, ma se ci sono tavoli liberi vi serviranno anche soltanto da bere. La cucina è davvero convincente – piatti gustosi come zampa di maiale arrosto e *coq au vin* – e le porzioni sono enormi. Aperto a partire dalle 20,00, chiuso il lunedì.

### **Poehenekelder**

Rue du Chêne, 5

Non ha telefono

Il Poehenekelder si trova esattamente di fronte al monumento più famoso – e più kitsch – di Bruxelles, la statua del Mannekin Pis, e la prima reazione è che si tratta di certo di una trappola per turisti da evitare. Ma scendete i ripidi gradini che portano alla "Cantina del burattino" e vi renderete subito conto di esservi im-

battuti in un bar meravigliosamente autentico. I giovani baristi non potrebbero essere più cordiali e l'arredamento ricorda più un museo surrealista che un pub. Oltre alle solite birre, qui si preparano spuntini tradizionali come la *tête pressée*, una gustosa soppresata, il *kij kap*, un formaggio cremoso con erbe, e il *kannibal*, la versione belga della *steak tartare*, servito su una fetta di pane.

### **L'Image Notre-Dame**

Rue Marché-aux-Herbes, 8

Tel. +32 02 2194249

Nascosto al fondo di un lungo vicolo, questo elegante locale è uno dei preferiti da una folla roca e variopinta di abitanti di Bruxelles, e in ogni ora del giorno vi si respira una bella atmosfera. Il giovane e brillante proprietario, Yves, sarà felice di guidarvi attraverso le decine di birre che propone e non stupitevi se una coppia di brizzolati clienti regolari si metterà a cantare, dato che a quanto pare in questo bar a tutti piace cantare –

canzoni popolari di interpreti del calibro di Jacques Brel o Adamo, Axelle Red o Arno.

### **Chez Marcel**

Place du Jeu de Balle, 20

Tel. +32 02 5111375

Questo *estaminet* non ha nulla di particolarmente insolito, ma si trova nel posto ideale per chiunque sia anche solo vagamente interessato a bazzicare i mercati delle pulci. Infatti, Chez Marcel dà proprio sul grande mercato del Jeu du Balle, l'appuntamento quotidiano per chi vuole vendere o comprare qualcosa, un brulicare di contrattazioni. Per fare una pausa tra un oggetto e l'altro, impadronitevi di un tavolo sul terrazzo di Chez Marcel, lasciate la birra ai locali e provate le sue ottime zuppe casalinghe e uno speziato, fumante bicchiere di Vin Chaud.

### **La Fleur en Papier Doré**

Rue des Alexiens, 53

Tel. +32 02 5111659

Il più celebre cittadino di Bruxelles è stato il pittore surrealista René Magritte e il suo rifugio prediletto era questa taverna altrettanto surrealista, "Il fiore di carta dorata". Fondata nel 1846 da un ordine religioso, Les Soeurs de la Charité, diventò il luogo d'incontro dei pittori negli anni Venti e le tre salette sono tuttora decorate da decine di quadri dadaisti e poesie surrealiste scritte a mano sulla parete. Oltre a decine di birre diverse, si può trovare qualche buon vino e la migliore *soupe à l'oignon* che abbiate mai assaggiato.





### Estaminet Toone

Petite rue des Bouchers, 6

Tel. +32 02 5117137

Non si possono evitare i turisti in questo famoso locale, che merita comunque una visita visto che fin dal 1830 ospita ogni giorno uno spettacolo di marionette. Il signor Toone, che rappresenta la settima generazione di burattinai, allestisce lo spettacolo in un minuscolo

teatro vittoriano, a un lato del quale c'è un museo con le marionette "a riposo", mentre dall'altro c'è un comodo bancone al quale i genitori possono bere in santa pace mentre i figli seguono lo spettacolo. Il bar si trova accanto a Rue des Bouchers, costellata da decine di ristoranti di pesce vergognosamente cari, da evitare a ogni costo.

## COME SCEGLIERE LA BIRRA

Per descrivere l'arte della birrificazione in Belgio ci vorrebbe un altro articolo; qui mi limiterò a qualche indicazione per aiutare il lettore nella scelta della birra. In primo luogo, va sottolineato che in pratica ogni birra belga vuole un boccale particolare, studiato appositamente per ogni tipo. È opinione comune che l'arte di produrre birra sia stata diffusa nel paese dai monaci benedettini e ancora oggi le birre più famose sono le cosiddette trappiste, ossia Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle e Westvleteren, che sono prodotte dai monaci, sia pure con il contributo di "fratelli laici", il che significa birrai di pro-

fessione. Vi sono poi le birre delle diverse abbazie, anche se in questo caso è evidente che gli autori materiali della birrificazione sono aziende commerciali e non gli ordini religiosi, che si limitano a dare il nome al prodotto. Vi imbatte-rete poi in un vero e proprio esercito di birre con nomi strani, che vale la pena di provare almeno una volta. Che dire di un boccale di "chiocciola dorata", la Caracole Ambre, o di una "birra maialina", la Bière Cochonne? Scegliete il minore dei due mali tra Lucifer e Bonne Espérance, Queue de Chèvre e Duchesse de Bourgogne. L'elenco prosegue all'infinito. La birra che dovete conoscere a Bruxelles è la lambic (cfr *Slowine* 37), una birra in cui la fermentazione avviene spontaneamente, innescata da

batteri che entrano nel liquido dall'aria. Una miscelazione di lambic vecchie e nuove è sottoposta a rifermentazione per creare la birra più particolare di Bruxelles, la gueuze. È senza dubbio un sapore che i visitatori ameranno o odieranno senza mezze misure. Per informarsi a fondo su tutto ciò che riguarda la gueuze, perché non visitare il museo che le è stato dedicato, in cui potrete assistere a tutti i processi occorrenti per produrre questa birra unica?

### Musée de la Gueuze

Rue Gheude  
Tel. +32 02 5214928

### Musée de la Brasserie

Grand Place, 10  
Tel. +32 02 5114987

