

Kobo, une "cultural house" à la carte panafricaine alléchante et Toukoul le chaleureux

Michel Verlinden Journaliste

16/12/14 à 16:46 - Mise à jour à 18/12/14 à 11:38

Source : Le-Vif-Weekend

Kobo a pris soin d'installer son concept de "cultural house" dans un décor digne de ce nom. Bardé de bois brut - tranché à même les billes de bois - et rythmé par des objets de la vie quotidienne, le lieu plante une atmosphère envoûtante.



© MV

NOTRE COTATION

GENRE : AFRIQUE CHIC CUISINE : 8 DÉCOR : 9 CONFORT : 8 SERVICE : 9 QUALITÉ/PRIX : 8

C'est une lame de fond, lente mais inexorable. Depuis quelque temps, le continent africain a les faveurs de la restauration. Ce n'est que justice : forte d'une culture millénaire et de produits singuliers, l'Afrique mérite d'attirer notre attention pour autre chose que la famine et la maladie. Bien vu, Kobo a pris soin d'installer son concept de "cultural house" dans un décor digne de ce nom. Bardé de bois brut - tranché à même les billes de bois - et rythmé par des objets de la vie quotidienne, le lieu plante une atmosphère envoûtante. Le tout avec beaucoup de subtilité et de modernité : à aucun moment, le cadre ne s'égare du côté de l'ethnique à deux balles ou de la carte postale folklorique. Côté assiette, la démarche mérite également d'être saluée, avec une carte panafricaine qui allèche. Dès l'arrivée, un cocktail à base de rhum et de bissap permet de mesurer toute la fraîcheur de l'hibiscus à fleurs rouges. En entrée, le trio de samoussa (8,50 euros) rappelle que l'Afrique aussi est traversée d'influences - à ce petit jeu-là, l'Inde n'est pas la moindre. En plat, le poulet aux gombos (16 euros) arrive généreux à table. Encore un peu croquant, le légume se marie à la perfection avec la tomate et l'oignon. Le poulet, lui, est tendre. La seule petite déception vient du riz au lait, pourtant bien présenté et vanillé comme il se doit, mais trop liquide. Le service ? Efficace et au taquet.

Kobo, 4, rue François Libert, à 1410 Waterloo. Tél. : 02 852 22 13. www.koboresto.be Ouvert du mardi au dimanche, de midi à 15 heures et de 18 h 30 à 22 h 30 (23 heures vendredi et samedi).

... Mais aussi

Envie de rester sur le continent fantôme si cher à Michel Leiris ? Direction Toukoul, ce restaurant éthiopien, qui est également un cultural spot, mérite le détour. Pour prendre la mesure d'une cuisine dont on ignore trop souvent les contours, on commande un Key Wot, soit des dés de boeuf cuits dans une sauce rehaussée d'un excellent mélange d'épices (le berberé). Mais il n'y a pas que la cuisine qui est remarquable ici, il faut également pointer le chaleureux accueil, la belle déco et les concerts.

Toukoul 34, rue de Laeken (entrée possible aussi au 1, rue des Marronniers), à 1000 Bruxelles. Tél. : 02 223 73 77. www.toukoul.be Ouvert de 12h à 14h30 (15h30 le week-end) et de 18h à 22h30 (vendredi et samedi, 23h), fermé le lundi.

×

Articles liés

- [L'Afrique est "mûre" pour contribuer aux droits de l'Homme, estime Mohammed VI](#)
- [Officiel : la CAN 2015 se déroulera en Guinée-Equatoriale](#)
- [Ebola: l'Australie suspend l'immigration en provenance d'Afrique occidentale](#)
- [L'épidémie d'Ebola dépasse les 10.000 cas](#)
- [Ebola : des milliers de vaccins disponibles début 2015](#)

Newsletter

Toute l'actualité lifestyle chaque semaine dans votre mailbox? Inscrivez-vous à notre newsletter!

Merci d'indiquer une adresse électronique valable.

Merci d'indiquer les newsletters souhaitées

Patientez s.v.p.

Votre inscription a réussi

Une erreur est survenue

Votre adresse e-mail

S'inscrire

LeVifWeekend newsletter LeVifWeekend newsletter culinaire LeVifWeekend voyages hebdomadaire

[Toutes les newsletters »](#)

Les derniers articles en un clin d'oeil

Mode

- [La pantoufle de Cendrillon revisitée par les plus grands créateurs \(en images\)](#)
- [Rencontre avec le belge Anthony Vaccarello, qui séduit Paris et Milan](#)
- [Le luxe se la joue accessible](#)
- [La revanche des glows \(glamorous older women\)](#)
- [Les stars adorent ses bijoux: rencontre avec Emilie Duchêne, créatrice de Thea](#)

[Plus de mode »](#)

Beauté

- [Vidéo: l'évolution de la beauté en Iran sur 100 ans](#)
- [Craquer ses doigts, un geste innocent ?](#)
- [Le programme de fitness le plus populaire du web en vidéo](#)
- [La crème miracle qui efface les tatouages](#)
- [50 petits bonheurs quotidiens \(en images\)](#)

[Plus de beauté »](#)

People

- [Cérémonie des Césars : smokings et robes de soirée défilent sur le tapis rouge](#)
- [Qui est Taylor Kinney, futur "monsieur Lady Gaga"](#)
- [15 baisers célèbres en images](#)
- [People et amies pour la vie \(en images\)](#)
- [Uma Thurman métamorphosée?](#)

[Plus de people »](#)

Maison

- [En images: dans une cuisine 100 % rétro, où le temps s'est arrêté en 1962](#)
- [L'hôtel dans le ciel signé Philippe Starck](#)
- [A quoi ressemblera Paris en 2050? \(vidéo\)](#)
- [Le studio Muller Van Severen, 10e designer de l'année](#)
- [Le prix du Designer de l'année fête ses 10 ans: portraits des 10 lauréats](#)

[Plus de maison »](#)

Culinaire

- [En images: dans une cuisine 100 % rétro, où le temps s'est arrêté en 1962](#)
- [J'ai testé: l'atelier cuisine pour enfant](#)
- [En Turquie, on ne plaisante pas avec les baklavas...](#)
- [En Turquie, on ne plaisante pas avec les baklavas...](#)
- [La Cara Pils va-t-elle changer de nom ?](#)

[Plus de culinaire »](#)

Voyage

- [50 petites villes qui font corps avec la nature \(en images\)](#)
- [Paris by night en 5 adresses incontournables](#)
- [Airbnb vous offre une nuit à Courchevel dans un téléphérique à 2.700 m d'altitude](#)
- [La Chine fête son entrée dans l'année de la Chèvre \(en images\)](#)
- [Un Musée de l'Internet à Berlin pour fin 2015](#)

[Plus de voyage »](#)

