

Eat & Drink

LA PETITE PARISIENNE ●●●●●

place Maurice Van Meenenplein 5, Sint-Gillis/Saint-Gilles,
02-687.88.81, www.lapetiteparisienne.be
ma/lu/Mo 12 > 19.00, di/ma/Tu > za/sa/Sa 10 > 18.30



Bijzonder bio

NL Ja, La Petite Parisienne is Brussels eerste 100% biologische patisserie. Maar het is ook een adresje waar je simpelweg voor een goede en snelle lunch terecht kan. — MICHEL VERLINDEN • PHOTO: SASKIA VANDERSTICHELE

Zoals alle restaurants hebben ook banketbakkers een doorgedreven gedaanteverwisseling moeten ondergaan. Om snel en gevat een antwoord te kunnen formuleren op de vragen van de tijdgeest. Naar transparantie, het vermijden van verspilling, een *zero waste*-attitude en producten die pesticide-vrij, seizoensgebonden en lekker zijn. In Sint-Gillis is er een nieuwe plek opengestaan die op al die vragen een antwoord biedt: La Petite Parisienne. De lichte ruimte opent op een toeg waar de creaties van de dag worden voorgesteld. Meteen valt op dat hier de klant niet om de oren wordt geslagen met veel, meer en spectaculairder, maar wel een beperkt en zinvol aanbod krijgt voorgezet van gerechten die zich inspireren op het moment. Bij ons bezoek lagen er goed tien gesuikerde bereidingen in de koeltoeg: glutenvrije sinaasappelcake, *financiers*, brownies met fleur de sel, muffins, abrikozentaartjes bedekt met een ganache van witte chocolade... Allemaal heel verleidelijk! Vanuit de zaal kijk je trouwens binnen in het bakkersatelier, een zeldzaamheid die bewijst dat men hier niets te verbergen heeft. Net zo wonderlijk is de wil van de oprichtster van de plek,

de Parisienne Katia die nog aan de prestigieuze Ferrandi-school studeerde, om een biologisch assortiment aan te bieden – als eerste onder de Brusselse patisserieën. We prijzen in één beweging ook de *low sugar*-benadering en de wil om de strijd aan te binden met verspilling, via het lidmaatschap van de app Too Good To Go, die onverkochte producten aan scherpe prijzen aanbiedt. Heerlijk is ook het feit dat je in een zaaltje, een soort hedendaags theesalon waar ruwe bakstenen muren meubels in blank hout omzomen, met goed twintig mensen ter plekke kan lunchen. Van dinsdag tot en met vrijdag kan je hier terecht voor uitstekende en rijkelijk belegde halve baguettes – van bij Hopla Geiss – maar op maandag, de dag van ons bezoek, staan er quiches op het menu. We konden kiezen tussen twee versies en gingen voor de groentetaart met venkel, wortel en emmentaler (€7) en een kleine, frisse salade met radijs, eetbare bloemen en een vinaigrette. Daarbij dronken we een uitstekende huisgemaakte limonade (€3,50) met een vleugje agavesiroop. Het dessert, een gulle marmercake (€4,40), voerde ons terug naar onze kindertijd.

FR Lors de notre visite chez La Petite Parisienne, les préparations patientaient derrière la vitre : cake sans gluten à l'orange, financiers, brownies à la fleur de sel, muffins... On aime l'approche 100% bio (la première pâtisserie du genre à Bruxelles!), *low sugar* et anti-gaspi (via l'app *Too Good to Go*). Du mardi au vendredi, on y déguste d'excellents sandwiches – baguettes signées Hopla Geiss – mais le lundi, c'est le jour des quiches. Deux variations dont la version fenouil, carottes et emmental (7 €) s'avère délicieuse. Côté boisson, on opte pour la très bonne limonade maison (3,50 €). Enfin, le cake chocolat-vanille (4,40€) ne lésine pas sur le chocolat mais, là aussi, le sucre reste sage.

EN Hooray, Brussels has its first 100% organic cake shop! We love its low-waste, low-sugar approach. The counter contains a mouth-watering display of gluten-free orange cake, *financiers*, *fleur de sel* brownies, muffins, apricot tarts topped with white chocolate ganache, etc. Tuesday to Friday, they do excellent sandwiches but Monday, the day we went, is quiche day. The one we tried with fennel, carrot, and Emmenthal (€7) was delicious, served with a beautifully fresh little salad, slices of radish, edible flowers, and vinaigrette. For dessert, we had a sumptuous chocolate and vanilla marble cake (€4.40) with plenty of chocolate but not too much sugar.