

# le vent du nord

TESTATA: Guideviaggi.it

PAGINA: [http://www.guideviaggi.it/repository/articoli/2007/04/11/milano\\_il\\_belgio\\_in\\_tavola.1255682.php](http://www.guideviaggi.it/repository/articoli/2007/04/11/milano_il_belgio_in_tavola.1255682.php)

DATA: 11 Aprile 2007

Guideviaggi.it LAST MINUTE · WEEKEND · METE LONTANE · VIAGGI ENO  
nexta media MARE · MONTAGNA · HOTEL · RISTORANTI

### RISTORANTI



**Milano. Il Belgio in tavola**  
Ambientazione marinara per Le Vent du Nord, brasserie ispirata alle birrerie du matelot nord-europee. Birra a volontà ad accompagnare carne e patate fino ai dolci, senza dimenticare le cozze fritte. [...]

Laura Zancolò

Nel cuore di Milano l'ambientazione di un vecchio transatlantico porta alla scoperta dei piatti tipici e delle rinomate birre del Belgio. L'atmosfera di **Le Vent du Nord**, idea-progetto della nota casa birraia anglo-belga John Martin, è ispirata alle brasseries du matelot, ovvero le birrerie del marinaio, molto diffuse nei paesi nordici. Travi d'acciaio con bulloni a vista, pavimenti formati da lunghe tavole di legno scuro, alle pareti immagini di eliche, sale macchine e grandi onde che si infrangono sul molo arredano le piccole sale.

Oltrepassata la doppia porta del ristorante si entra in un mondo lontano dove i camerieri sono vestiti da mozzi e si aggirano fra i tavoli proponendo le prelibatezze della cucina belga a partire dalle famose moules frites, ovvero cozze accompagnate da patate fritte, cotte con un particolare metodo. Il tutto servito in particolari cocottes, fatte arrivare direttamente dal **Belgio**, con il liquido di cottura che mantiene caldi i molluschi, secondo la tradizione belga. Diverse le versioni in cui vengono proposte le patate, servite a volontà nei caratteristici coni di carta accompagnate da varie salse: "à la provençale", con verdure e pomodori; "à la crème", ammorbidite dalla panna; "à la ivres", insaporite dalle note della birra in cui vengono cucinate; "à la marinières", con verdure e vino bianco.

Per gli amanti della carne il Faux-Filet à la Chouffe, la Saucisse à la Bière, o la Blanquette de Veau à la bière Blanche, tutti a base di birra. Pils de Brabant di puro malto, a bassa fermentazione, dal delicato profumo di luppolo, Blanche de Brabant, prodotta con frumento, grani di coriandolo e scorze di arancia, fruttata e gradevole, le "lambic" alla frutta, come Timmermans Agrumi, Pêche, Framboise e Kriek, sono le birre direttamente importate dal Belgio, a cui viene affiancata una selezione di birre scozzesi e olandesi tutte spillate "alla belga" e servite in bellissimi bicchieri che variano per forma e dimensione.

Sempre la birra è la protagonista di alcuni dessert come lo zabaione o il sorbetto à la kriek, una speciale birra alle ciliegie. Le gaufres, **cialde di Bruxelles**, calde e fragranti servite con vaniglia e cioccolato fuso, il glace aux speculoos, gelato alla crema preparato con i tipici biscotti dolci e croccanti alla cannella e la tarte le vent gourmand, una torta cremosa senza farine né uova, a base di puro cioccolato all'85% di cacao. E per concludere il pasto non possono mancare i distillati tipici della tradizione belga, i cosiddetti "genièvres" ottenuti con spirito di grano aromatizzato con bacche di ginepro o alla frutta.

**Le Vent du Nord**  
Via Sannio, 18 - Milano