



GR BRUSELAS * DÓNDE DORMIR * DÓNDE COMER * DE NOCHE * DÓNDE PASEAR



GUÍA RÁPIDA DE BRUSELAS

Texto y fotos de **John Brunton***



No tiene fama de ser **la ciudad más sexy de Europa** pero, como demuestra este recorrido por sus **sofisticados restaurantes**, bares, hoteles y tiendas de diseño, es el secreto mejor guardado del continente.



Grand Place.



Fritland

MENOS VISITADA QUE OTRAS CAPITALES EUROPEAS,

Bruselas es una ciudad vibrante, cosmopolita, que no sólo alberga los cuarteles generales de la Unión Europea, sino que se ha convertido, extraoficialmente, en la capital de Europa. Aquí, al entrar a una tienda, nunca se sabe qué idioma puede escuchar: la gente puede estar hablando inglés, italiano o español, y no francés o flamenco, que son las lenguas locales.

Y lo mismo sucede con la cocina: la ecléctica escena gastronómica de la ciudad ya no tiene el sello dominante de la cocina francesa tradicional, sino que los chefs que manejan los restaurantes de moda están creando platos asombrosos que incorporan los sabores de Italia y España, sabores sutiles del Medio Oriente, y los ingredientes picantes de las cocinas de China, Vietnam y Tailandia.

De modo que olvídense del estereotipo del belga austero que come mejillones y papas fritas, toma cerveza en sombrías cantinas y lee historietas de Tintin ya que, en realidad, un fin de semana en Bruselas es más bien una emocionante visita a la "eurolandia" multicultural del futuro.

Esté preparado para experimentar una ciudad sorpresiva, un hervidero de creatividad, en la que pasar revista a las tiendas, restaurantes y vida nocturna le quitará mucho más tiempo del que toma ubicar los típicos museos y monumentos.

DÓNDE DORMIR

La oferta hotelera de Bruselas constantemente está cambiando, y siempre hay nuevos establecimientos que se inauguran en hermosos edificios antiguos recién remodelados; además hay muchos bed & breakfasts que ofrecen a los viajeros una manera más original y económica de hospedarse (vale la pena echar un vistazo a www.bnb-brussels.be). Dado que entre semana la Comisión Europea domina el negocio hotelero, hay que tener en cuenta que, al contrario de lo que sucede en la mayoría de otras ciudades, en Bruselas se pueden encontrar muy buenas tarifas y paquetes para el fin de semana (los precios que se muestran aquí son los precios estándar).

HOTEL ROYAL WINDSOR

5 rue Duquesnoy

T. 32 (2) 505 5555

www.royalwindsorbrussels.com

Habitaciones desde 355 euros. Fashion rooms desde 450 euros.

Este hotel creó hace poco su innovador conjunto de *fashion rooms*, cada una diseñada por uno de los más afamados diseñadores de moda belgas: los de Nicolas Woit y Kaat Tilley son maravillosamente escandalosos.

HOTEL ORTS

38-40 rue Auguste Orts

T. 32 (2) 517 0717

www.hotelorts.be

Habitaciones desde 150 euros.

Recientemente inaugurado, el Orts sólo cuenta con 13 habitaciones y una suite, así que debe reservarse con antelación. El hotel se encuentra ubicado en el corazón del barrio *chic* de Sainte Catherine, y cuenta con su propia *brasserie* en la planta baja, que ha tenido mucho éxito entre la población local. Consulte su página web para estar al tanto de la apertura de un pequeño bed & breakfast, contemplada para fin de año en una casa privada muy cerca de ahí.



Bon-Bon



LO IMPERDIBLE

El Jeu de Balle (Place du Jeu de Balle) es un estupendo mercado de pulgas, un parque de diversiones para quienes disfrutan salir a la caza de buenas ofertas. Este caótico lugar, que tiene esparcidas aquí y allá antigüedades, curiosidades y todo tipo de porquerías inútiles, se monta todos los días, pero sin dudas su mejor día es el domingo. Puede tomar mucho tiempo pasar revista a toda la mercancía, pero la recompensa valdrá la pena.

HOTEL LE DIXSEPTIÈME

25 rue de la Madeleine

T. 32 (2) 517 1717

www.ledixseptieme.be

Habitaciones desde 200 euros.

Encantador hotel boutique en las Galeries Saint Hubert, con una espléndida decoración en una mansión del siglo xvii que alguna vez ocupó el embajador de España.

DÓNDE COMER

COMME CHEZ SOI

23 Place Rouppe

T. 32 (2) 512 2921

www.commechezsoi.be

Cierra domingos, lunes y mediodía del miércoles.

A la hora del almuerzo se sirve un menú de degustación de cuatro tiempos por 68 euros.

Es el templo gourmet de la ciudad: los habitantes de Bruselas y los gastrónomos que la visitan tienen que reservar con mucha anticipación si quieren cenar en su elegante comedor art nouveau. Durante años éste era el único restaurante con tres estrellas Michelin en la capital belga, así que fue un escándalo el que los árbitros franceses del sabor decidieran retirarle una este año. Sin duda su cocina sigue siendo tan maravillosa como siempre lo ha sido y, por extraño que parezca, es aún más difícil conseguir una mesa en estos días. También se debe tomar en cuenta que el chef Lionel Rigolet recién ha reabierto su mesa en la cocina. A diferencia de lo que ocurre en muchos restaurantes de Londres o Nueva York, en Bruselas uno no tiene que pagar más para cenar mientras se contempla

al chef crear sus platos estrella, como el faisán asado servido con un *risotto* de trufas blancas.

BON-BON

93 rue des Carmélites

T. 32 (2) 346 6615

www.bon-bon.be

Cierra mediodía del sábado, domingos y lunes.

Una comida de tres tiempos puede disfrutarse por 55 euros.

El chef más famoso de la ciudad es, sin duda, Christophe Hardiquest, del restaurante Bon-Bon. Está a diez minutos del centro en taxi (ni se le ocurra llegar ahí en transporte público, y mucho menos sin reserva), pero bien vale el recorrido, pues se trata de un verdadero *atelier de cuisine*, en el que Hardiquest y su equipo inventan los platillos frente a sus comensales en una bulliciosa cocina abierta. El menú se confecciona de acuerdo con lo mejor que hay en el mercado —tal vez pichones de la región de Anjou, langostinos de Le Guilvinec, mollejas del País Vasco— y la sorpresa consiste en descubrir cómo el chef decide prepararlos.

RESTAURANT VINCENT

8 rue des Dominicains

T. 32 (2) 511 2607

www.restaurantvincent.com

De lunes a sábados de 12 a 14:45 horas y de 18:30 a 23:30 horas; domingos de 12 a 15 horas y de 18:30 a 22:30 horas.

Desde 40 euros por persona.

El barrio de la rue des Bouchers está plagado de luces de neón, multitud de turistas, y extravagantes despliegues de langostas, camarones, ostiones y jaibas. A pesar de los insistentes meseros, que aseguran lo contrario, nadie puede asegurarle cuán frescos están los mariscos. Sin embargo, hay una o

dos excepciones. Eche un vistazo a la angosta y tenebrosa acera en la que se ubica el histórico restaurante Restaurant Vincent. La mayoría de las personas no logra identificar la entrada, pues los comensales literalmente deben atravesar la cocina para llegar a un comedor cuyas paredes están recubiertas por frescos. Éste es uno de los hogares de la cocina belga tradicional, y no encontrará un mejor lugar para probar carnes jugosas, succulentas langostas flambeadas en la mesa y, por supuesto, los mejores mejillones de la ciudad.

L'IDIOT DU VILLAGE

19 rue Notre-Seigneur

T. 32 (2) 502 5582

De lunes a viernes de 12 a 14 y de 19:15 a 23 horas; cerrado sábados y domingos.

Desde 35 euros por persona.

Este diminuto restaurante es uno de los secretos gourmet mejor guardados de la ciudad. Cenar aquí es como comer en la casa de su mejor amigo, y de hecho los platos y cubiertos antiguos provienen de la colección de la abuela del dueño, Olivier Le Bret. En la cocina, Alain Gascoin crea un menú nuevo cada día, dependiendo de los productos más frescos del mercado, y lleva la cocina francesa clásica a nuevos niveles de creatividad. Es uno de los pocos restaurantes de Bruselas que no abren los fines de semana.

BELGA QUEEN

32 rue Fossé aux Loups

T. 32 (2) 217 2187

www.belgaqueen.be

Diario de 12 a 14:30 horas y de 19 a 24 horas.

Desde 40 euros por persona.

Desde el día de su inauguración, Belga Queen se convirtió en el lugar para ser visto en Bruselas. El influyente arquitecto y diseñador portugués Antonio Pinto llevó a cabo la brillante transformación de un imponente banco art nouveau en una bulliciosa y amplia brasserie. Los mariscos son lo mejor, en especial el *plateau de fruits de mer*. Pero no se vaya sin antes bajar al club nocturno y bar de tabaco, en las bóvedas del banco, donde toca en vivo una banda de jazz.

MER DU NORD

45 rue Sainte-Catherine

T. 32 (2) 513 1192

Desde 10 euros por persona.

A la hora del almuerzo, o para un aperitivo en la noche, los habitantes de Bruselas se arremolinan en el sitio de moda más improbable: la barra de una pescadería. Mer du Nord sirve ostiones, mejillones, una deliciosa y humeante sopa de *escargots de mer* (mejor conocidos como caracoles marinos), camarones, calamares y pez vela a la plancha, y cantidades industriales de vino Muscadet frío.

CHOCOLATES Y DULCES

PIERRE MARCOLINI

1 rue des Minimes

Place du Grand Sablon

T. 32 (2) 514 1206

www.marcolini.be

Domingos a jueves de 10 a 19 horas; viernes y sábados de 10 a 20 horas.

Resulta inconcebible salir de Bruselas sin haber comido chocolate. Pero olvídense de marcas famosas co-

Chef Christophe Hardiquet.



mo Godiva o Neuhaus, y busque las sofisticadas boutiques del *chocolatier* más en boga, Pierre Marcolini. Una vez al año crea una colección de edición limitada, y el modelo para este año es la "Molécula de Chocolate", que, por 25 euros, se convierte en un excelente souvenir para llevar a casa.

BISCUITERIE DANDUY

31 rue au Beurre

T. 32 (2) 511 0326

www.biscuiteriedanduy.be

Justo a un paso de la Grand Place, esta pequeña repostería abrió sus puertas por primera vez en 1829. En este país, cada vez que se pide un café el mismo viene acompañado por un pequeño paquete de galletas *speculoos*, pero ninguna se comparan con las que se hornean en Danduy. Aunque su receta es secreta, se pueden adivinar los sabores sutiles del jengibre, la canela, el clavo y la nuez moscada.

DE NOCHE

El bar de jazz y tragos más de moda en Bruselas, L'Archiduc (6 rue Antoine Dansaert; T. 32 (2) 512 0652; www.archiduc.net; diario de 16 a 6 horas), es famoso por sus conciertos a última hora de la tarde, *après-shopping* "Round About Five", todos los sábados y domingos. Sin embargo, L'Archiduc no cierra sino hasta las 6 de la mañana, así que también puede ser un gran lugar para terminar la noche.

La vida nocturna en Bruselas es relajada y muy barata, en comparación con otras ciudades europeas. Quienes cuidan la entrada tienden a ser amables, los tragos rondan los 5 euros y muchos lugares no cobran entrada. Tal es el caso de la más reciente adquisición de la escena nocturna, el escandalosamente kitsch Duke's (2 rue de l'Homme Chrétien; T. 32 (2) 639 1400; www.dukes.be; abre jueves, viernes y sábados de 23:30 a 6 horas). Diseñado por el gurú del diseño interior, Miguel Cancio Martins, autor del Buddha Bar en París, Duke's se compone de llamativas luces de neón y sofás de terciopelo.

La música tecno nació en Bélgica, y el club de culto de la ciudad, Fuse (208 rue Blaas; T. 32 (2) 511 9789; www.fuse.be) sigue siendo un establecimiento mítico. Le You (18 rue Duquesnoy; T. 32 (2) 639 1400; www.leyou.be) acaba de ser reinaugurado en un nuevo recinto frente a la Grand Place, con laberínticas pistas de baile, *lounges* y salones *chill out*, y es famoso por sus bailes gay todas las tardes de domingo.

DÓNDE PASEAR

El corazón de Bruselas está en su Grand Place, incuestionablemente una de las plazas más hermosas del mundo. Día y noche se encuentra atestada por multitudes que se sientan en las terrazas de los cafés, o que visitan el Museo de la Cerveza, el Museo del Chocolate, o el mercado de flores. Resulta difícil imaginar que el resplandeciente ayuntamiento gótico del siglo xv es el único edificio original en la Place (todo lo demás fue destruido por los franceses en 1695). Pero los ricos gremios belgas tardaron en reconstruir su amada plaza y las opulentas casas gremiales de alrededor son algunos de los ejemplos más finos de la arquitectura barroca.

El lugar más *chic* para ir de compras son las pintorescas Galeries Saint Hubert (rue du Marche aux



Herbes), tres arcadas recubiertas de acero y cristal que datan de 1846, construidas incluso antes que las de Milán. Allí, asegúrese de parar en el bar más tradicional de la ciudad, A la Mort Subite (7 rue Montagne-aux-Herbes Potagères 7; www.alamortsubite.com), en el que nada ha cambiado desde hace un siglo, los precios están pintados en los enormes espejos, las paredes siguen amarillentas por el humo del cigarrillo, las meseras sirven un centenar de cervezas diferentes acompañadas por generosos platos de quesos y fiambres.

Asegúrese también de visitar el barrio de moda de Sainte Catherine, cuyo boulevard principal, la rue Antoine Dansaert, es el escenario de la moda

belga. Busque a diseñadores locales, como la estrella Dries Van Noten (o sus émulo), en la Stijl Boutique, la tienda de Martin Margiela, y los *showrooms* de diseño y accesorios, como los de Hoet y Natan X111.

El museo más famoso de Bruselas es el Musée Royal des Beaux Arts (www.fine-arts-museum.be), que tiene obras de Rubens, Brueghel, Van Dyck y Magritte. Pero si opta por escoger sólo uno entonces diríjase al cercano Palais des Beaux Arts (23 rue Ravenstein; www.bozar.be), un increíble espacio que suele albergar innovadoras exhibiciones de vanguardia.

* Traducción de Hilda Domínguez