



# POPULAR

Voir Naples,  
MANGIARE E BEVI BENE !

MOTS : SERVANE CALMANT

PHOTOS : GABRIEL LELIÈVRE

Après avoir réinventé les nuits bruxelloises, Les Organiseurs ouvrent leur premier restaurant, Popular, au rez-de-chaussée de l'hôtel Jam. L'occasion d'importer une street food napolitaine de qualité et à prix juste, d'ouvrir un bar à cocktails pour les noceurs, et de signer une deuxième collaboration avec l'architecte belge Lionel Jadot. Mangia e bevi, bene, bien manger et bien boire : l'invitation est on ne peut plus franche.

**P**our faire court : Mathieu Botta, Miguel Perez, Leopoldo Profili et Thomas Trothen, auto-dénommés Les Organiseurs, sont quatre entrepreneurs (presque) trentenaires, qui imaginent des soirées conceptuelles festives, visant à réconcilier les Bruxellois à la vie nocturne. Vous avez forcément dû entendre parler des soirées « Chez Ginette » au Havana Club, « J'Peux Pas J'Ai Piscine » et « Perché » sur le rooftop de l'Hôtel Jam, ou encore « Là-Haut Viage », le bar luxuriant imaginé avec l'architecte Michel Penneman au dernier étage du Grand Casino de Bruxelles... Soit quatre projets ambitieux accomplis en quatre ans ; cinq avec Popular !

**Vedi Napoli e poi muori !**

Voir Naples, et puis mourir ! Après avoir vu Naples, le reste n'a plus d'importance. Mais Les Organiseurs sont bien trop jeunes pour trépasser, d'autant qu'un flot d'idées inspirantes les travaille au quotidien... « Nous sommes partis en voyage à Naples et sommes tombés

amoureux de la cuisine napolitaine : une cuisine de simplicité et de saveurs. De retour à Bruxelles, on a défini le concept de Popular : un restaurant italien qui rendrait hommage à une cuisine de produits, simple et goûteuse, comme à Naples », résume Thomas Trothen. Après quelques annonces pour trouver un chef de cuisine, il miracolo se produit : Franco, Napolitain pure souche qui a pas mal bourlingué, et qui maîtrise parfaitement la *street food* napolitaine, rencontre Les Organisateurs. Les affinités culinaires sont évidentes - entre ces hommes-là, ça matche ! Et pour cause : on trouve au Popular, la *verace pizza napoletana* - le pizzaiolo débarque également de Naples -, des burratas crémeuses, et surtout deux incontournables des ruelles étroites de *Nàpuli* : la *montanarina*, un petit beignet croustillant garni d'une émulsion de *burrata di bufala*, de thon rouge fumé, de pistaches et de zestes de citron vert, et la *frittatina di pasta*, un classique de la cuisine de grand-mère napolitaine que l'on rechigne à refiler à notre convive, tant ce beignet de pâtes se marie à merveille avec un 100% greco, un *bianco* à la franche minéralité, issu d'un des plus anciens cépages d'Italie. Car c'est bien là, la toute bonne idée de la maison : associer une carte simple, courte et bien pensée d'entrées sans chichis, de bonne charcuterie, de pizzas maison et de pâtes artisanales (avec du blé italien, qui a poussé et qui a été transformé au pays par Massimo Mancini), à une franche sélection de beaux flacons italiens. *Mangia e bevi bene* étant bien évidemment indissociables !

#### Mise en scène

Impossible de rester insensible à la mise en scène de Popular. Lionel Jadot, enfant terrible de l'architecture d'intérieur belge, artisan-créateur décomplexé, enchante à nouveau par un exubérant mélange d'éléments recyclés hétéroclites, à l'image de cette œuvre qui tombe littéralement du plafond du bar à cocktails et un backbar rétroéclairé qui distille une ambiance de dernière séance. Au Popular, heureux ceux qui ont faim et soif : ils seront rassasiés !



## Be Perfect a aimé

- Une cuisine simple à prix raisonnable.
- Des produits directement importés d'Italie.
- Les détails qui font la différence : une vaisselle colorée, signature en céramique par Fima Deruta.
- Une salle scindée en deux zones, dont l'une propose des tables hautes et des tabourets bars pour une ambiance joyusement cool.
- Une ambiance bon enfant au resto et festive au bar, ouvert jusqu'à 1h.
- L'installation évolutive DichroField imaginée par le Studio Élémentaires : une nature « robotique » dont les tonalités évoluent au fil de la journée. On ne s'en lasse pas.

#### POPULAR

Au rez-de-chaussée de l'Hôtel JAM  
Ouvert du mardi au vendredi, de 12h à 14h  
et de 19h à 23h. Le samedi de 19h à 23h.  
Le bar reste ouvert les soirs jusqu'à 1h.

132, chaussée de Charleroi à Saint-Gilles

f popular.brussels @popular.bxl

