

« Au mètre carré, on doit être dans le top 3 des restaurants de Belgique. »

cuillère en bois, et l'assiette est accompagnée de pommes frites passées – cela va de soi – deux fois dans la graisse de bœuf.

Cent fois copiée mais jamais égalée, cette recette du père Joseph, le grand-père d'Albert-Jean, est toujours restée dans la famille. « Dans les années 1920, mon arrière-grand-père était parti à Londres travailler à l'hôtel Savoy comme garçon d'étage. Il a évolué au sein du palace et est passé par la case cuisine, où il a rencontré Auguste Escoffier. Dans sa bible culinaire, ce dernier fait mention du fameux tartare de bœuf adopté par les Français. Joseph l'a adapté à son goût, dès son retour à Bruxelles, en le rebaptisant au passage "filet américain", clin d'œil mi-provocateur, mi-humoristique aux soldats américains de la Première Guerre mondiale, qui n'auraient jamais eu l'idée de manger de la viande crue. »

C'est donc en 1924 que le filet américain que nous connaissons se retrouve à la carte de son restaurant, la Taverne royale, dans les galeries Saint-Hubert, puis au Canterbury, boulevard Émile Jacqmain, avant de se répandre aux quatre coins du pays. La célèbre recette a accompagné la famille, sous pavillon belge, aux expositions universelles de Bruxelles en 1935 et 1958, puis à Montréal en 1967 et à Osaka en 1970. Il n'est cependant pas besoin d'aller si loin pour savourer l'original puisque le Vieux Saint Martin, acquis par les Niels en 1968, met un point d'honneur à perpétuer la tradition, avec le succès que l'on sait puisque les cuisines du restaurant du Sablon en envoient trois cents par jour. « C'est la véritable institution de la maison », reconnaît Frédéric Niels, quatrième génération du nom, qui

pilote avec son père cet établissement ouvert 365 jours par an.

Si un plat sur trois est l'emblématique filet américain, cela n'empêche pas la carte de faire le tour du répertoire belgo-belge avec notamment le vol-au-vent, la carbonnade à la flamande et les croquettes aux crevettes. « Chez nous, tout est fait maison », insiste Frédéric, tout en ajoutant non sans fierté que, « au mètre carré, on doit être dans le top 3 des restaurants de Belgique ». En superficie, précisément, le restaurant du Sablon n'est pas avare en places (75 tables à l'intérieur, une cinquantaine en terrasse, à l'ombre de grands parasols qui donnent au Sablon un air de vacances), même si l'affluence est telle qu'il est parfois difficile d'y dénicher un siège. Vu le succès, le restaurant fait souvent salle comble, mais tout est rodé à la minute et les trente membres du personnel connaissent les ficelles du métier sur le bout des doigts. « Mon père et moi

sommes des patrons toujours en salle, prêts à accompagner tant les clients que le personnel. Nous pouvons compter sur eux et ils peuvent compter sur nous. Et puis, la place du Grand Sablon reste l'un des quartiers les plus dynamiques de Bruxelles. »

Ce que l'on sait moins, c'est que le Vieux Saint Martin possède une salle de banquet à l'étage et même trois chambres, les Chambres de Martin, avec vue unique sur la place. Pendant ce temps, en cuisine, se perpétue la tradition d'une préparation aussi populaire que centenaire, preuve, aux yeux de Frédéric Niels, que la Belgique n'a rien à envier à la gastronomie française ou italienne !

« L'appellation "filet américain" est un clin d'œil aux soldats américains de la Première Guerre mondiale, qui n'auraient jamais eu l'idée de manger de la viande crue »



LE VIEUX SAINT MARTIN

UNE FOLLE ENVIE DE FILET AMÉRICAIN

En 1924, voici juste cent ans, Joseph Niels créait cette célébrissime préparation typique de chez nous. Au Vieux Saint Martin, ses descendants en servent désormais trois cents par jour tout au long de l'année, avec un chiffre d'affaires de six millions d'euros.

Par Philippe Fiévet

Frédéric Niels, qui gère aujourd'hui aux côtés de son père Albert-Jean le Vieux Saint Martin, sur la place du Sablon à Bruxelles, ne fait pas de mystère : la recette originale et authentique du filet américain dont ils sont les dépositaires se compose de 175 g de viande de bœuf irlandaise de première qualité, de sauce Worcestershire de la marque Lea & Perrins, de câpres italiennes et de mayonnaise maison sans vinaigre agrémentée de piccalillis très finement hachés, qu'on appelle d'ailleurs dans les cuisines du restaurant la « sauce Joseph ». « Contrairement à d'autres préparations du même type, la nôtre a pour base de la grosse cuisse, passée deux fois au hachoir et dépourvue de ces filaments de gras qui restent entre les dents », explique Frédéric Niels. Les ingrédients sont ensuite délicatement incorporés à la viande à l'aide d'une

EXCELLENCE BELGE



La recette du filet américain : 175 g de viande de bœuf irlandaise de première qualité, sauce Worcestershire de la marque Lea & Perrins, câpres italiennes et mayonnaise maison sans vinaigre, agrémentée de piccalillis très finement hachés.