



Celui qui pense que Bruxelles n'a rien à voir avec le vin, mis à part quelques pieds de vignes clandestins dans le parc Josaphat, se détrompe. C'est au cœur de la capitale européenne, il y a 100 ans, que le half & half a été inventé.

Par **Dirk Rodriguez**

L'histoire centenaire du half & half bruxellois

L'événement s'est produit lors d'un dimanche matin ensoleillé de 1912. Comme d'habitude, les clients amateurs d'un rafraîchissement au **Café Cirio**, «le beau café» à proximité de la Bourse, avec ses lambris en cuivre doré, étaient nombreux. Le Cirio était réputé pour ses produits italiens, car le premier propriétaire, **Francesco Cirio**, originaire de Turin, était mondialement renommé pour ses tomates pelées en boîte et avait ouvert, dans 18 villes européennes différentes, un espace de dégustation Cirio: de Paris à Saint-Petersbourg. Il s'agissait d'étapes agréables où étaient vendus, en plus des fameuses tomates, bon nombre d'autres produits du Piémont, tels que des vins, du café, du fromage, de la charcuterie, de l'huile d'olive, du vermouth et des pâtes. Certains de ces espaces de vente étaient devenus de véritables cafés, comme par exemple le Cirio à Bruxelles, ouvert en 1886 et aménagé selon le style architectural le plus récent de l'époque: l'**Art Nouveau**. Il était situé juste à côté de la Bourse de Bruxelles, qui grouillait de vie, fournissant une clientèle solide et nantie. Si de nos jours, la Bourse de Bruxelles n'est plus qu'un monument vide, lors de cette période glorieuse, plus de 2000 personnes travaillaient dans et autour de cette institution.

Ce dimanche de 1912, la clientèle était tellement nombreuse que le chef de salle se rendit

vite compte que le spumante allait manquer. Mais il restait une belle quantité de vin blanc (tranquille). Il est bien connu que Bruxelles est non seulement la capitale de l'Europe, mais également celle du **compromis**. L'idée du garçon était aussi simple que géniale: il a proposé à la clientèle d'essayer l'apéritif légèrement pétillant de la maison: le half & half, un mélange de 50% de spumante et de 50% de vin blanc tranquille du patron. Tant le produit que son appellation fraîchement inventés ont tellement plu aux convives que la boisson s'est répandue comme une traînée de poudre dans la salle. La suite est entrée dans l'histoire.

*«Le mélange d'origine était composé d'un Spumante demi-secco et d'un vin italien blanc sec, tranquille, dont le cépage n'a pas été retenu», nous explique le propriétaire actuel du Cirio, **Danilo Parmeggiani**, que nous avons pu rencontrer avant qu'il ne prenne sa retraite. «Le half & half, tel qu'il est servi actuellement, est-il toujours composé de 100% de vins italiens?» est la question que nous posons pendant que le garçon se dirige avec deux bouteilles et deux flûtes vers une table de touristes et remplit ces dernières pour moitié de spumante et les complète ensuite à ras bord de vin blanc tranquille. «Non, ce n'est commercialement plus réalisable. Un half & half contient une proportion importante de vin et je ne veux pas le rendre trop coûteux (prix actuel 3,5 €, ndlr), sinon, les*

gens préféreront aller déguster un verre de cava dans un autre établissement,» selon le patron du Cirio qui a suivi de près, pendant 45 ans, les hauts et les bas de l'horeca bruxellois, mais qui refuse obstinément de nous livrer les ingrédients secrets de son half & half.

Le succès du half & half ne s'est toutefois pas limité au Cirio. L'autre établissement Art Nouveau réputé de Bruxelles, le **Fallstaf**, a repris l'idée, tout comme le **El Metteko**, boulevard Anspach.

Il s'agit là peut-être, pour vous, d'établissements plutôt «vieux-jeu». Encore une fautive idée. Pour commencer, le succès de ces vieux cafés élégants ne diminue pas. Le Cirio revit une époque dorée car les guides touristiques anglophones renseignent le café en raison du half & half unique (et de l'intérieur authentique, vieux de 125 ans). De plus, l'image du half & half a été reboostée grâce aux jeunes cafés branchés de Bruxelles (surtout autour de la place Saint Géry et de la rue Dansaert) qui ont repris l'idée de l'apéritif légèrement mousseux, préparé à la table des clients.

Si vous prenez l'apéritif à Bruxelles, demandez un half & half. A l'occasion de Brusselicious (Cf. également brusselicious.be) **Vino Magazine** organisera un concours du 'Best half & half of the World' entre les sommeliers. A suivre.

Brussels Wine Week
28 mai - 3 juin

2012
brusselicious
année gourmande



mais qui a mordu dans notre logo ?