

Philosophie de notre ouzerie

Par définition, une ouzerie est un endroit où l'on consomme, entre autres, de l'ouzo. Dans la tradition, que ce soit sur la partie continentale de la République hellénique (nom officiel de la Grèce) ou sur une des 9000 îles grecques, il est d'usage de partager l'ouzo et quelques plats à grignoter sur les terrasses, que ce soit dans les villes ou dans les villages. Un moment de partage traditionnel. Créé à Lesbos (paraît-il), cet apéro provient du résidu de raisins pressés aromatisé à l'anis.

Notre Ouzerie à Ixelles

A l'Ouzerie Mezedopolio comme en Grèce, tout est placé sous la double enseigne de la simplicité et de la fraîcheur, sous la vigilance du patron, Georgios Tsigkalidis, originaire de Thrace, dans le Nord de la Grèce, non loin de la frontière turque. Installé à Bruxelles depuis 1987, il devint cuisinier de la marine grecque lors de son service militaire, une vraie carte de visite là-bas! Connaissant toutes les facettes de la cuisine de l'ensemble du territoire, Georgios tient à l'authenticité.

Notre Carte

A la carte, vous retrouverez naturellement les belles spécialités (revisitées) de Thrace et Thessalonique (dans le nord) ou de Péloponnèse ou de la Crète (dans le sud). Et n'oublions pas Le Pirée, les Cyclades et les nombreuses autres régions. Une multitude de petits plats à apporter sur la table et à déguster en toute convivialité. C'est ce que l'on fait couramment en Grèce dans les ouzeries. Plus on est à table, plus il y aura de quoi piquer à gauche et à droite...

Les produits du Mezedopolio

Voici un petit aperçu des produits traditionnels. Côté alcools, l'« ouzo » ou les eaux de vie « tsipouros » ou « tsikoudia » sortent du lot. Parmi les spécialités culinaires, il y a: le « tzatziki », le « tarama » (du vrai, délicieux, pas rose fluo mais bien de couleur blanche-beige naturelle), le poulpe grillé et les calamars frits, le « dakos crétois » (du pain séché et trempé, relevé de fromage de chèvre et de tomates), le « ktipiti » (feta écrasée avec du piment et de l'huile d'olive), le « spanakopita » (feuilletés aux épinards), le « tyropita » (feuilletés au fromage), la spécialité « Ouzerie Mezedopolio » (feuilleté de viande de veau relevé et agrémenté de miel et pignons de pin. Un sucré salé, croustillant et fondant), les différentes salades (épinards crus, herbes vertes de la montagne étuvées et simplement accommodées de jus de citron et d'huile d'olive ...), le « halvas » maison (gâteau à la semoule), ainsi que les traditionnels desserts très sucrés.