



# Bonnes - Sa EAT & DRINK

**Lilicup** ★★★★★

EAT & DRINK / RESTO

Schildkneapstraat 65 rue du Page, Eisene/Ixelles, 02-538.02.68, [www.lilicup.com](http://www.lilicup.com)  
Di/Ma/Tu > vr/ve/Fr 10 > 17.00 & za/sa/Sa 10 > 18.00

JUDITH LACHTERMAN

**FR** En écoutant cette émission de radio matinale où l'animatrice dégustait en direct des *cupcakes* de chez *Lilicup* avec des petits cris d'extase, j'ai salivé sur mon volant et me suis promis d'essayer ça au plus vite. Vous connaissez les *cupcakes*? Ces minigâteaux typiquement anglo-saxons, recouverts d'un glaçage coloré et de petits bonbons décoratifs? Je n'en avais jamais mangé avant d'aller chez *Lilicup*. Je me suis installée à l'une des trois petites tables couvertes d'une nappe blanche à pois rouges. Toute la déco est comme ça chez *Lilicup*: charmante, un peu surannée, féminine et enfantine à la fois, avec des meubles chinés, beaucoup de lumière et une touche de modernité. Prenez la minitable où les petits peuvent aller jouer pendant que leurs mamans dégustent un thé et des pâtisseries... Avec ses jouets Fisher Price d'autrefois - dont le célèbre téléphone qui roule en clignant des yeux -, elle donne immédiatement envie de s'y asseoir pour retomber en enfance. Mais moi, bien sûr, j'étais venue pour travailler et donc goûter un maximum de *cupcakes* (€2,50 à emporter, €3,20 sur place) en un minimum de temps. J'en ai avalé quatre, tout en feuilletant un magazine féminin qui vantait les mérites d'une cure détox anti-kilos... Avez-vous la moindre idée, cher lecteur, du courage et de l'endurance nécessaires pour avaler quatre *cupcakes*? Non pas que ce ne soit pas bon (c'est même absolument divin), mais il me semble qu'il y avait là de quoi nourrir toute une famille. J'ai tout d'abord mordu dans celui au *peanut butter* et à la gelée de groseille (baptisé Columbo d'après la tartine préférée du célèbre inspecteur), et j'ai été prise d'une sorte de

fou rire orgasmique. Jamais je n'avais goûté à quelque chose de pareil. C'était fondant, c'était moelleux, c'était sucré et un peu salé, c'était doux, c'était tendre, c'était un grand plongeon dans l'enfance, mais aussi un plaisir de tous les sens. C'est qu'en plus d'être délicieux, ces petits gâteaux son si beaux qu'on hésite à les manipuler et encore plus à les croquer. Et puis, on les goûte et on en veut encore et encore et encore... J'ai donc testé pour vous le vanille et son glaçage à la rose, le *carrot cake* à la cannelle et aux noix avec son glaçage immaculé. Et puis j'ai goûté le chocolat-café et là j'ai cru que j'allais mourir sur le champ d'une cirrhose doublée d'un infarctus. « C'est dommage que vous ne soyez pas passée plus tôt dans la journée », m'expliqua gentiment Leila, l'une des créatrices de *Lilicup*. « Vous auriez pu goûter le vanille-violette, notre spécialité, ou encore l'amande-citron avec une framboise à l'intérieur. Il y a aussi le noix de coco aux zestes de citron, le mini *cheesecake* et les *scones* maison... ». Je lui fis observer poliment que je n'aurais pas été capable d'avaler quoique ce soit de plus. Vous par contre, cher lecteur, vous devez courir chez *Lilicup* goûter à ces petites merveilles. Vanessa et Leila, les deux charmantes jeunes femmes à l'origine du projet, travaillent aussi sur commande et elle peuvent réaliser absolument n'importe quel type de pâtisserie. D'ailleurs, tout en servant les clients elles apportaient la dernière touche à deux cakes aux pistaches magnifiques qui répandaient dans la boutique une odeur obsédante. Il ne faut pas tenter de percer leur secret: à mon avis, ce sont des fées, tout simplement.

DEVENEZ VOUS AUSSI CRITIQUE CULINAIRE POUR PANACHE, L'ÉMISSION DU VENDREDI ENTRE 12 ET 14.00 SUR FM BRUSSEL (98.8).

**NL** Toen ik op de radio de presentatrice van de ochtenduitzending extatische kreetjes hoorde uitslaan bij het verorberen van cupcakes van Lilicup, heb ik mezelf watertandend beloofd ze zo snel mogelijk zelf eens te proberen. Cupcakes zijn die typisch Angelsaksische minitaartjes, bedekt met gekleurd suikerglazuur en versierd met kleine snoepjes. Lilicup huist in een charmant, een beetje ouderwets pand, even vrouwelijk als kinds, met her en der bijeengesprokkelde meubels en veel licht. De speeltjes, zoals de overbekende Fisher Price-telefoon, geven meteen zin om je te laten overweldigen door de warme herinneringen van je kindertijd. Maar ik was hier om te werken en te proeven van zoveel mogelijk cupcakes (€2,50 om mee te nemen, €3,20 om daar op te eten). Vier heb ik er opgegeten. Het mag duidelijk zijn dat daar egige moed en doorzettingsvermogen voor nodig is. Niet dat het niet lekker was (goddelijk lijkt me zelfs een beter woord), maar het leek wel genoeg voor een hele familie. De eerste cupcake was er een met pindakaas en bessenconfituur waarvan ik in een soort orgastische slappe lach verzeild raakte. Nooit had ik zoiets geproefd. Het cakeje was mals, gesuikerd en een beetje zout, zacht en teder. Als een duik in de kindertijd en een feest voor de zintuigen: want behalve verrukkelijk zijn de kleine taartjes ook zo mooi dat je soms twijfelt of je ze wel mag opeten. Maar dan proef je ze en wil je meer... Ik heb nog de vanille-cupcake met roze glazuur geprobeerd, de wortelcake met kaneel en noten, en de chocolade-koffie-cupcake. "Jammer dat u er niet vroeger was," zei Leila, samen met Vanessa een van de charmante oprichters van Lilicup. "U had nog kunnen proeven van de cupcake vanille-violette, onze specialiteit, of die met amandel en citroen met binnenin frambozen, of..." Beleefd maakte ik duidelijk dat ik die sowieso aan me voorbij had moeten laten gaan. U daarentegen, beste lezer, moet prompt naar Lilicup om die kleine heerlijkheden te proeven. Ze werken ook met bestellingen en ze kunnen om het even welk type patisserie vervaardigen. Hun geheim proberen te ontrafelen heeft geen zin. Volgens mij zijn het feeën, niet meer, niet minder.

**EN** I had never had cupcakes – those little cakes covered with coloured icing – before. Attracted by the ecstatic remarks of a radio presenter who had me salivating over my steering wheel, it was at Lilicup, seated at a little table covered with a white cloth with red polka dots, that I tasted them for the first time. The decor at Lilicup is charming, slightly outdated, at once feminine and childish. There is even a little table with old-style Fisher Price toys where the little ones can amuse themselves while their mothers are enjoying tea and cakes. I, however, was here on business. My mission: to taste a maximum number of cupcakes (€2.50 to take away, €3.20 to consume on the premises). I had four, while leafing through a women's magazine containing tips on losing weight. They were delicious, but four seemed to be enough to feed a whole family. I began by sampling the peanut butter and redcurrant jelly version. I had never tasted anything like it: soft, melting in the mouth, sweet and also a little savoury... a pleasure for all the senses and a plunge right back into childhood. As well as being delicious, these little cakes are so pretty that one hesitates even to touch them, never mind bite into them. Once you taste them, however, you want more and more and more... So, on your behalf, dear reader, I also tested the vanilla, with its pink icing, and the immaculately iced carrot cake with cinnamon and walnut. And then I tasted the chocolate-coffee one and thought I was going to drop dead of a combination of cirrhosis and a heart attack. If I had been there earlier, apparently, I could have tried the vanilla-violet, a house speciality, or the almond-lemon with raspberry inside. They also do coconut with a zest of lemon, a mini-cheesecake, and their own scones. Vanessa and Leila, the two charming young ladies behind the project, also make cakes to order and can turn their hand to any kind of *pâtisserie*. Indeed, at the same time as serving their customers, they were putting the finishing touches to two magnificent pistachio cakes that filled the boutique with an irresistible aroma. There is no point trying to figure out their secret: in my opinion, they are fairies, there is no other explanation.

REVIEW A RESTAURANT YOURSELF FOR PANACHE, EVERY FRIDAY FROM 12  
HOON TO 2 PM ON FM BRUSSEL 98.8.

BESPREEK ZELF EENS EEN RESTAURANT VOOR PANACHE, IEDERE VRIJDAG  
TUSSEN 12 EN 14.00 OP FM BRUSSEL 98.8.

