

Trends Tendances

14.11.2013
Page: 93

Circulation: 24000

758820
289

tendances
Trends

The restaurant by Pierre Balthazar BLUFFANT!

Finis l'Hilton, place à The Hotel et à The Restaurant. Trois chefs étrangers livrent leurs recettes pour neuf produits. Un répertoire sécurisé par Pierre Balthazar et son chef Jacky Chartier.

Situé dans l'ancien espace du Café d'Egmont, The Restaurant braque ses baies sur le Parc d'Egmont. Tables spacieuses, nues, sièges coquilles colorés et murs sombres jouxtent la cuisine ouverte dans une ambiance feutrée.

Nourri de l'expérience culinaire du Conseil de l'Europe, Pierre Balthazar coiffe la toque de *culinary director of The Hotel* – ex-Hilton – et imagine une formule originale. Sollicitant l'aide de Michaël Fulci (Les Terrailleurs, à Biot/Cannes), Luigi Taglienti (Il Ristorante Trussardi Alla Scala, Milan) et du Thaï Oth Sombath (Aux 3 Nagas, Paris 16^e), il conjugue neuf produits (poissons, viandes, autres) qu'il cuisine en recettes classiques ou créatives des chefs associés. Ambitieux, ce nouveau concept est géré par une brigade menée par Jacky Chartier, un jeune-ancien du Hilton qui succéda à Michel Theurel.

En guise de menu, pas de carte, mais des tablettes. La salade folle associe cinq sortes de champignons et des



PHOTOS: P2

★★★★★

- **Adresse:** 38, boulevard de Waterloo 1000 Bruxelles
- **Tél. :** 02 504 33 35 Fermé le dimanche
- **Cadre :** tendance
- **Cuisine :** originale
- **Cave :** internationale
- **Terrasse :** non
- **Parking :** de l'hôtel



lamelles de truffe d'automne (20 euros). Un jus d'agrumes bien relevé anime des coquilles Saint-Jacques issues du répertoire créatif thaï (24 euros). Une excellente dorade royale poêlée sur la peau, giroles au citron confit honore le classicisme français (28 euros). Italienne et créative, la dorade poêlée flirte avec hibiscus et chou-fleur grillé aux pignons de pin (28 euros). On reste dans la Botte pour des ris de veau panés, assortis de grosses langoustines poêlées, de bouquets d'épinards au citron et des mini-courgettes. Une lichette de sauce aurait été bienvenue (25 euros). Au rayon créatif, un suprême de pigeon s'éclate avec calamars à la plancha et gombo, délicieuse cuisse confite et caramélisée (26 euros). Vins coûteux, mais crus sélectionnés au verre sages en prix. Service attentif. Le midi: amuse-bouche, plat du jour et café gourmand à 25 euros. Lunch (deux services) à 45 euros ou 57 avec vins. Menus à 62 euros (trois) ou 80 vins compris, 80 euros (quatre) ou 110 vins inclus.

© SERGE TONNEAU

