

La Libre Essentielle Focus (La Libre Belgique)

23.11.2013

Circulation: 56808

766217

Page: 24

644

LA LIBRE
essentielle
FOCUS

Star des saveurs D'ICI ET D'AILLEURS

Ambassadeur de la gastronomie contemporaine, le chef Pierre Balthazar conçoit pour The Restaurant un projet nouveau et original, qui nous prend par les papilles et nous emmène sur les chemins gourmands de la *world cuisine*. Une pincée de France, un zeste d'Italie, une cuillerée de Thaïlande et un peu de Belgique pour pimenter l'assiette.

Par Céline Pécheux



Avec sa vue sur le Parc d'Egmont, le nouveau rendez-vous culinaire bruxellois « The Restaurant » souffle un vent nouveau sur le prestigieux Boulevard de Waterloo. Aux commandes de la cuisine de ce nouveau restaurant, le chef Pierre Balthazar a mis sur pied un projet empreint de personnalité où l'esthétisme et la qualité de l'assiette sont au diapason de l'architecture contemporaine des lieux. Rencontre avec celui qui fait parler de lui dans le petit monde de la gastronomie bruxelloise...

Comment est né votre concept de carte pour « The Restaurant » ?

Pierre Balthazar : Durant dix ans, j'ai cuisiné au Conseil de l'Europe pour les plus grands dirigeants de ce monde venus se réunir pour les fameux « Sommets Européens » à Bruxelles. J'ai eu l'occasion de rencontrer beaucoup de grands chefs étrangers et d'en savoir plus sur les habitudes alimentaires et les traditions de leur pays. Quand j'ai pris les commandes du The Restaurant, j'ai eu l'idée de m'associer avec certains d'entre eux pour élaborer une carte différente mariant les saveurs d'ici et d'ailleurs.

En quoi consiste cette nouvelle « ligne culinaire » loin de la cuisine Fusion que l'on connaît ? Cette « ligne culinaire novatrice » consiste à demander à 3 grands chefs étrangers (français, italien, thaïlandais) d'imaginer des recettes à partir de 9 produits de saison répartis en 3 catégories (poisson, viande, autres). En cuisine, ces recettes seront ensuite déclinées de deux façons: classique et créative. Le client pourra de cette manière mélanger les genres et les saveurs, associer les façons et les savoir-faire sans limite aucune. Ainsi un convive choisira un menu

« tout italien » ou « tout français » alors que son voisin choisira un menu dont l'entrée sera d'influence thaïe créative, le plat italien traditionnel et le dessert français, le tout à la même table ! Parallèlement, la cave à vins se décline également en vins venus de France, d'Italie et du reste du monde pour assurer les meilleurs accords.

Vous parlez de grands chefs étrangers associés, quels sont-ils ? Les 3 chefs de cuisine et le chef pâtissier qui m'accompagnent dans cette nouvelle aventure sont Michaël Fulci (Les Terrailers à Biot dans le sud de la France), l'italien Luigi Taglienti (Trussardi à Milan), le thaïlandais Oth Sombath (Aux Trois Nagas à Paris) et le pâtissier Claudio Renzi (qui officie en Belgique et en Italie). Aujourd'hui, ce sont les traditions culinaires de France, d'Italie et de Thaïlande qui sont mises en avant. Début 2015, je choisirai d'autres chefs d'autres pays pour qu'ils apportent eux aussi leurs touches et leurs spécialités à la carte du The Restaurant.

Quels sont les atouts majeurs qu'un chef doit posséder pour orchestrer le piano de The Restaurant ? L'adaptation, la compréhension et la discipline.

Que rêviez-vous de devenir quand vous étiez petit ? Je voulais faire quelque chose de mes mains... A 14 ans j'ai décidé que je voulais devenir chef !

Quelles sont vos spécialités belges préférées ? Le chicon au gratin et les asperges à la flamande.
Vous feriez des kilomètres pour... ? Un bon os à mœlle bien coupé dans sa longueur, avec un peu de fleur de sel et de poivre et une tranche de très du bon pain grillé.

Pierre Balthazar (au centre, les bras croisés) a composé la première carte avec le chef italien Luigi Taglienti du restaurant étoilé « Trussardi » à Milan, avec le chef français Michaël Fulci du restaurant « Les Terrailers » à Biot-Cannes et avec le chef thaïlandais Oth Sombath du restaurant « Aux Trois Nagas » à Paris. Trois chefs qui donnent leur interprétation fascinante et haut de gamme de la cuisine actuelle.

T. 02 504 13 33 - www.therestaurant.be