

UNE TABLE À L'HÔTEL, DERNIÈRE TENDANCE EN CAPITALE

OTHER NEWS

What else...

— 10 décembre 2013



Emboitant le pas à la dernière mode parisienne qu'est l'engouement pour les restaurants (et bars) d'hôtel, gastronomiques ou de type brasserie tel l'emblématique Hôtel Bristol à Paris et sa nouvelle brasserie (déjà étoilée), de nouveaux hôtels avec vue – spectaculaire parfois, singulière souvent – voient le jour dans notre capitale.

Tables et bars de ces lieux trendy n'y sont pas encore pris d'assaut mais font déjà pas mal parler d'eux. Jubilatoire ou surprenant et pour l'instant assurément: rien que pour vos yeux !

En deux temps, trois mouvements, cet automne a vu arriver sur le marché hôtelier bruxellois deux hôtels flambant neufs. Et pas des moindres puisque l'un, **The Hotel**, remplace l'emblématique *Hilton* du Boulevard de Waterloo dans le quartier luxueux du haut de la ville alors que l'autre, le **Pullman Brussels Midi** vient d'être créé en pleine gare du midi. Insolite en diable avec ses salles de séminaires avec vue sur ... les quais et l'arrivée de l'Eurostar ou du Thalys !

Des atouts en veux-tu ? en voilà !

Pour ne détailler que les deux derniers de ces nouveau-nés, de vrais coups de cœur, il est à noter que c'est tout d'abord *The Hôtel* qui en jette plein la vue avec sa décoration, très réussie à mon sens, aux tendances design sobres et élégantes ; avec ses tonalités noir et or régnant sur tout le rez-de-chaussée – du lobby au bar et au restaurant ; avec ses chambres, à l'inverse, immaculées et extrêmement lumineuses grâce à leurs murs en verre ; avec son fitness et son hammam, seul à Bruxelles à avoir vue sur ... toute la ville, justement ou encore avec ses salles de banquets et conférences perchées au 27^e étage et quant à elles, avec vue extraordinaire sur ... toute la capitale !

Il faut donc venir découvrir **The Hotel** – avant tous les beautiful people s'y pressant déjà à la moindre réception un rien « up to date » organisée par les agences de comm. les plus curieuses – pour : y prendre un long ou short drink au bar du rez-de-chaussée ; y déjeuner à la table de **Pierre Balthazar**, chef de *The Restaurant* ayant la bonne idée de décliner 9 des meilleurs produits de bouche du moment en version française, italienne ou thaï suivant les recettes créatives de ses trois amis chefs étoilés invités à créer, avec lui, la carte de *The Restaurant*. Enfin et bien sûr il faut aussi venir loger à *The Hôtel* pour découvrir ce qu'est une véritable nuit au 7^e ciel (sans parler du 27^e !).

Autre tout dernier-né le **Pullman Brussels Midi** qui n'est autre que le 80^e hôtel du nom à être ouvert par le groupe propriétaire Accor et premier du nom en Belgique. Ici, tout a été mis en œuvre – de l'aménagement et décoration des lieux à l'utilisation de technologies les plus pointues – pour rappeler les prestigieux hôtels de gares internationales du XIX^e siècle. Chambres fonctionnelles à souhait, lobby et bar sans oublier le restaurant aux saveurs franco-italiennes orchestré par le sympathique chef **Michaël Bastin**.

SOLE À LA FRANÇAISE

Chefs — 10 décembre 2013



Pierre Balthazar nous propose une préparation classique de la sole. Une recette délicieuse créée par son ami invité, le chef français *Michaël Fulci*. Un plat à retrouver à la carte de « The Restaurant » au nouveau et superbe « The Hotel » (Bruxelles).

Ingédients (pour 4 personnes) : 2 soles n°2 juste avec la peau blanche (le demander à votre poissonnier), 60 gr de beurre, 600 gr de pousses d'épinards, 40 gr de farine, 2 citrons jaunes, 100 gr de sucre cristallisé, 800 gr de pomme de terre de type bintje, 1 gousse d'ail.

Préparation

Nettoyer les citrons et les poser dans une casserole de taille adéquate. Ajouter le sucre et mouiller avec de l'eau à hauteur. Cuire 3 heures à feu très doux.

Egoutter les citrons et les aplatir avec le côté plat du couteau afin de retirer la chaire qui est très amère. Concasser le reste et réserver au frais. Ceci peut-être préparé la veille.

S'assurer que les soles sont bien parées et écailler la peau blanche.

Tailler les pommes de terre à l'aide de 2 emporte-pièces de taille différentes, les cuire doucement avec du beurre. Les retourner en milieu de cuisson (+/- 12 minutes).

Nettoyer les pousses d'épinards.

Fariner les soles et les tapoter pour retirer l'excédent de farine. Les poêler ensuite dans un beurre moussieux en prenant soin de les arroser régulièrement.

Faire « tomber » les épinards avec une noisette de beurre et la tête d'ail juste pelée (la laisser entière pour pouvoir la retirer plus facilement au dernier moment).

Ajouter la pâte de citron sur chaque sole et continuer à arroser.

Dresser le tout et ajouter un peu de beurre moussieux sur chaque sole juste au moment de servir.