

TALENT BELGISCH

Innovatieve gastronomie

De opening van The Restaurant by Pierre Balthazar is het sluitstuk van de metamorfose die The Hotel Brussels de afgelopen twee jaar onderging. Je dacht dat je alles al gezien en gesmaakt had wat het culinaire betreft... Dit restaurant bewijst het tegendeel.

tekst AURELIE SCHOONJANS



THE HOTEL BRUSSEL

Maar liefst twee jaar duurden de renovatiewerken van het voormalige Brussels Hilton - aangekocht in 2010 door de Zweedse hotelgroep Pandox AB - om het eigentijdse The Hotel een nieuw leven te geven. Het biedt een fenomenaal uitzicht over de stad Brussel. 421 kamers en innovatieve suites, twaalf vergaderzalen, The Urban Spa & Fitness en The Restaurant by Pierre Balthazar, de bar & lounge vormen een unieke locatie.

Het verhaal van The Restaurant is vooral een uitdaging die Pierre Balthazar met glans doorstond. Deze Belgische chef-kok is een van de beste vertolkers van de hedendaagse internationale keuken. Met zijn ervaring als Executive Chef en coördinator van de prestigieuze diners voor de EU-top in Brussel was hij voor de Groep Pandox AB dé geschikte persoon om de directie van al de restaurants voor zijn rekening te nemen van een hotel dat toen nog in volle transformatie en renovatie was.

UNIEK PROJECT

Heden heeft deze 'Culinary Director' van The Hotel de gastronomische codes van een hotel en restaurant dat we allemaal kennen volledig herdacht. Het is dankzij zijn ontmoetingen met befaamde buitenlandse chef-koks dat zijn

concept ontstaan is. In zijn unieke project neemt hij zijn gasten mee op een gastronomische tocht doorheen de Franse, Italiaanse, Thailandse en Belgische keuken en hij doet hiervoor een beroep op de knowhow van notoire internationale chef-koks.

KLASSIEK & CREATIEF

Pierre Balthazar stelde een menu samen met de Italiaanse chef Luigi Taglienti van het Michelin sterrenrestaurant Trussardi in Milan, de Franse chef Michaël Fulci van Les Terrailleurs in Biot-Cannes en de Thaise chef Oth Sombath van Aus Trois Nagas in Paris 16ème. Drie koks die garant staan voor een boeiende en hoogwaardige kijk op de keuken van vandaag. Samen met elke chef-kok herzag hij negen seizoenproducten in drie categorieën (vis, vlees en andere). Ze hadden het daarbij

kunnen laten en onze smaakpapillen zouden al best tevreden zijn, maar ze gaan nog een stap verder door al deze producten op twee manieren te brengen, een klassieke en creatieve wijze.

Intens van deze succulente smaken genieten met een uitzonderlijk uitzicht op het Egmont Park of op de gelijkvloerse verdieping van het hotel. In beide gevallen betreft het een uitmuntende culinaire ervaring.

Praktisch: The Restaurant van Pierre Balthazar is open van maandag tot zaterdag van 12 tot 14.30 uur en van 19 tot 22.30 uur. Gesloten op zondag. Ondergrondse parking. Waterlooaan 38, 1000 Brussel. The Hotel: 02 504 33 35, www.thehotel.be. The Restaurant: 02 504 13 33, www.therestaurant.be