

Le resto de la semaine

The Restaurant by Pierre Balthazar ★★★

C'est le resto complètement réaménagé de The Hotel que Pierre Balthazar dirige depuis quelques mois. Dans un espace désormais contemporain, le chef belge qui fut actif au Conseil de l'Europe a mis au point un concept culinaire aussi créatif que séduisant. Il propose de découvrir des préparations qu'il a mises au point avec trois chefs internationaux, le Français Michaël Fulci ("Les Terrailleurs à Biot" à Cannes), l'Italien Luigi Taglienti ("Il Ristorante Trussardi alla Scala" à Milan) et le Thaïlandais Oth Sombath ("Aux Trois Nagas" à Paris). L'originalité ne s'arrête pas là. Sur un iPad, on découvre 9 ingrédients classés en 3 catégories : viande, poisson et autres. Pour l'entrée, on clique sur un des produits pour le voir proposé en préparation française, italienne et thaïe, chacune ayant une version classique et créative. Pareil avec le plat et le dessert. Et quand l'assiette arrive à table, on est de surcroît séduit. On a ainsi mangé en entrées des œufs de caille frits au caviar, salade de jeunes pousses (français créatif) et des lamelles de noix de Saint-Jacques marinées, sauce aux agrumes et citronnelle (thaï créatif). En plat, le filet de bœuf façon Rossini, royale de foie gras et sauce à la truffe (français classique) fut délicieux. Pour les prix, le menu 3 services avec mise en bouche et café est à 62 euros et le 4 services à 80 euros. **Joëlle Smets.**
Bd de Waterloo, 38, Bruxelles. Tél.: 02-504.22.32. www.therestaurant.be/

