



## Les sauces de la vie

PAR PHILIPPE BIDAINE

# The Restaurant pour THE HOTEL

▶ Dans un cadre aussi lumineux que contemporain, Pierre Balthazar propose non pas une cuisine fusion mais bien trois cuisines respectées dans leur essence

▶ Voilà déjà quelques années que le fameux hôtel Hilton du boulevard de Waterloo a jeté son enseigne aux orties et a été entièrement repensé par la chaîne suédoise Pandox, qui l'exploite désormais sous le tout simple nom The Hotel.

Or, on se souviendra qu'à sa création, voici près de quarante ans, l'Hilton avait été un des premiers hôtels de Bruxelles à proposer une restauration résolument gastronomique, à travers son *Plein Ciel* tout d'abord, puis avec sa *Maison du Bœuf* qui, sous la houlette de Michel Theurel, allait jusqu'à décrocher une étoile dans la galaxie pneumatique.

Avec le changement de pavillon, on pouvait se demander ce qu'allait devenir l'offre gourmande d'un établissement somptueusement situé au cœur

des boutiques les plus prestigieuses de la ville et bénéficiant à la fois d'une lumière splendide et d'une vue imprenable sur le Parc d'Egmont.

Pragmatiques, les nouveaux exploitants ont souhaité poursuivre la vocation gourmande des lieux tout en ne s'embarassant pas de ce qui n'est pas leur core business. Aussi, ils ont décidé de confier la gestion de leur restaurant à Pierre Balthazar.

Ce dernier, passé d'abord par le *Sea Grill* d'Yves Mattagne puis par les cuisines de nombreux grands hôtels en Belgique et en Allemagne, avait également été responsable de la restauration pour le Conseil européen où il a régulièrement été confronté à la responsabilité de régaler de nombreux chefs d'État.

Fort de cette solide expérience, notre homme a proposé à la direction de The Hotel un concept tout à fait novateur pour notre pays. Pas de carte, en effet, dans son restaurant mais bien une liste de neuf produits - œufs, champignons, céréales bio, noix de Saint-Jacques, daurade royale, sole, filet de bœuf, ris de veau et pigeon - pouvant chacun être décliné dans trois cultures gastronomiques - française, thaïe ou italienne - et, au sein de celles-ci, proposé en version créative ou classique, soit, à l'arrivée, 52 possibilités.

**POUR LA MISE AU POINT** des recettes, Pierre Balthazar a fait appel à trois chefs étoilés, chacun reconnu comme spécialiste de son domaine, à savoir, pour la France, Michaël Fulci, du restaurant *Les Terrailleurs* à Biot-Cannes, pour l'Italie, Luigi Taglienti du restaurant *Trussardi alla Scala* à Milan et enfin, pour la

Le résultat est tout bonnement soufflant !

### EN SAVOIR PLUS

The Restaurant by Pierre Balthazar,  
38 boulevard de Waterloo à 1000  
Bruxelles. Tél. 02/504.33.15. Web : <http://www.thehotel-brussels.be/restaurant-fr.html>



» Le cadre de *The Restaurant* est aussi contemporain que lumineux.

© PHILIPPE BIDAINE

Thaïlande, Oth Sombath, du restaurant *Aux Trois Nagas*, à Paris.

Et à l'arrivée, alors que je me posais de sérieuses questions sur un concept tout de même un peu gadget à première vue, force est de constater que le résultat, je ne crains pas de l'écrire, était tout bonnement soufflant !

Ainsi, parmi les franches réussites que j'ai eues l'occasion de découvrir, je mentionnerai, entre autres, en français créatif, un très beau tartare au bœuf et aux huitres, en thaï créatif, des

Saint-Jacques dans un remarquable bouillon d'agrumes, en français classique, des Saint-Jacques flanquées d'une magnifique purée de chou-fleur et chou-fleur sauté, en thaï classique, une plus

que savoureuse daurade royale aux épices, en italien classique, de belles tagliatelles fraîches garnies de truffes, champignons et rognons de veau et enfin, en français classique, un pigeon rôti façon Tatin et figues, d'une exécution irréprochable.

**PAS DE CUISINE** fusion, ici donc, mais bien la fusion de trois cuisines magnifiquement exécutée chacune pour elle-même, aussi bien en version traditionnelle qu'innovante, chaque plat étant facturé en fonction de son produit de base, quelle que soit la préparation, de 20 € pour l'œuf à 33 € pour le filet de bœuf.

Précisons que la maison propose également à midi un lunch 2 services, avec mise en bouche et café à 45 € (57 € avec vins sélectionnés) mais aussi un menu 3 services avec mise en bouche et café à 62 € (80 € avec vins sélectionnés) et enfin un menu 4 services avec mise en bouche et café à 80 € (110 € avec vins sélectionnés).

Si l'on ajoute que la salle à manger joliment contemporaine (située au rez-de-chaussée, approximativement dans ce qui était autrefois le *Café d'Egmont*) donne à la fois sur le parc tout proche et sa splendide lumière mais aussi sur la cuisine largement ouverte et que les vins au verre sortent presque tous de magnums, on comprendra que voici un établissement qui mérite largement d'être découvert...

Ph. B.



» Pierre Balthazar réussit l'association de trois cuisines tout en respectant l'identité de chacune d'elles. © BIDAINE