

THE RESTAURANT: sterk, vernieuwend concept

IN DE KEUKEN VAN THE HOTEL ZWAAIT "CULINARY DIRECTOR" PIERRE BALTHAZAR DE SCEPTER. DEZE ERVAREN BELGISCHE CHEF LIET DE KEUKENS VAN DE RAAD VAN EUROPA ACHTER ZICH EN STORTTE ZICH SAMEN MET THE HOTEL IN EEN NIEUW, GEWAAGD CONCEPT. MET ALS GEVOLG DAT U NU IN HARTJE EUROPESE HOOFDSTAD OP REIS KUNT GAAN NAAR VERRE, VERRASSENDE CULINAIRE BESTEMMINGEN. WELKOM IN THE RESTAURANT.

LAURENCE VERSET



UNIEK TAFELPLEZIER IN BRUSSEL

Het rijke parcours van Pierre Balthazar is een aaneenschakeling van internationale culinaire ontmoetingen. Inspiratie te over dus voor zijn concept voor The Restaurant. De chef gaat er

aan de slag met de smaken van de wereld. Zijn kaart is een kennismaking met de briljante ideeën en het fantastische vakmanschap van grote namen in het buitenland. Nieuwe ontdekkingen en een open geest voor de beste smaken van elders: dat heeft The Restaurant

op het menu. Dit culinaire en gastronomische concept is uniek voor Brussel. De tafelgast wordt op persoonlijke wijze begeleid op een zintuiglijke reis door de Franse, Thaise en Spaanse keuken. Gastchefs van formaat maken daar een waar feest van.



DE CHEFS VAN THE RESTAURANT

Culinary Director & coördinerend chef

Pierre Balthazar

«Ambassadeurchefs»

Spanje: **Macarena de Castro**

Jardin* - Alcudia

www.restaurantejardin.com

Frankrijk: **Michaël Fulci**

Les Terrailleurs - Biot/Cannes

www.lesterrailleurs.com

Thailand: **Oth Sombath**

Aux Trois Nagas - Paris 16

www.auxtroisnagas.com

Chef-Pâtissier: **Claudio Renzi**

Chef-Barman: **Fabrizio Sbaruffati**

VERNIUWEND, ACTUEEL IDEE

Chef Balthazar nodigde zijn getalenteerde, creatieve vrienden van over de hele wereld uit om zijn idee in actie om te zetten. Deze chefs gingen enthousiast aan de slag en stelden onder leiding van onze landgenoot een originele kaart samen die enig is in zijn soort.

Het idee luidt als volgt: negen seizoenproducten in drie categorieën (vis, vlees, overige) worden bereid volgens recepten die zijn opgesteld door Pierre Balthazar en de door hem uitgenodigde chefs.

Het resultaat is een bijzonder creatieve keuken met invloeden uit velerlei hoeken en met de op zich al zeer inventieve keuken van Pierre Balthazar als basis. Een persoonlijke, vernieuwende kaart voor fijnproevers die zich willen laten verrassen en inspireren.

De gast kan de smaken, soorten en bereidingswijzen zelf eindeloos met elkaar combineren. Iemand met een meer klassieke smaak zal wellicht kiezen voor een menu dat "volledig Spaans" of "helemaal Frans"

is. Een nieuwsgierige eter opteert voor een "patchworkmenu": een Thais voorgerecht, een Spaans hoofdgerecht en een Frans dessert.

Dit principe van wisselende gerechten en bereidingswijzen levert een breed smakenpalet op met invloeden van hier en elders. Een feest voor wie houdt van lekker eten.

DYNAMISCH CONCEPT

Tien dagen per jaar komen de drie buitenlandse chefs op bezoek in The Restaurant om samen met Pierre Balthazar te koken. Op die dagen worden de producten op de kaart eventueel ook aan het seizoen aangepast.

Ook wordt elk jaar een van de internationale chefs ingeruild voor een andere, eveneens gekozen door Pierre Balthazar. Op die manier wordt de kaart geregeld van nieuwe input voorzien. Onlangs is de Spaanse chef Macarena de Castro de plaats komen innemen van Luigi Taglienti, chef van Ristorante Trussardi alla Scala* in Milaan.

VER VAN DE DRUKTE

Net als The Hotel is The Restaurant een haven van rust in hartje hoofdstad. Bezoekers kunnen zonder afleiding genieten van de uitstekende gerechten. Het uitzicht op het Egmontpark en de hedendaagse architectuur van het restaurant zorgen voor het perfecte kader. Een culinaire pauze van wereldklasse. De gerechten zijn overigens zo verrukkelijk dat de kans bestaat dat u een groot deel van uw diner met gesloten ogen zult doorbrengen... 



THE RESTAURANT
BY PIERRE BALTHAZAR

Waterloolaan 38
1000 Brussel
www.the-restaurant.be
Reserveringen +32 (0)2 504 13 33
reservations@the-restaurant.be

Maandag: 19.00 - 22.30 uur
Dinsdag tot zaterdag: 12.00
14.30 uur en 19.00 - 22.30 uur

Business lunch: €27
(amuse, hoofdgerecht, koffie met lekkers - € 33 incl. glas wijn)
Tweegangenmenu: €45
(2 gerechten + koffie/thee zonder wijn - € 57 incl. wijn)
Driegangenu: €55
(3 gerechten + koffie/thee zonder wijn - € 73 incl. wijn)
Zesgangenmenu: €80
(6 gerechten + koffie/thee zonder wijn - € 110 incl. wijn)

THE HOTEL
+32 (0)2 504 11 11 - info@thehotel.be
www.thehotel.be