

7 Dimanche (éd.Bruxelles)

30.08.2015

Circulation: 40036

9c84a2

Page: 13

904

7 Dimanche

LE RESTO DE LA SEMAINE

De la cuisine du monde au cœur de la capitale

The Restaurant à Bruxelles propose un menu qui invite au voyage et aux découvertes



Pierre Balthazar avec la cheffe espagnole Macarena de Castro.

■ DR



■ ■ ■ C'est au rez-de-chaussée du The Hotel, chaussée de Waterloo, que Pierre Balthazar a posé ses couteaux et ceux de son équipe pour un concept plutôt original. Sa carte, élaborée avec trois chefs de cultures différentes, invite les clients à voyager entre les plats via neuf ingrédients de base. L'aventure en vaut la peine !

Les restaurants d'hôtels peuvent souvent s'avérer décevants, avec des plats standards censés plaire au plus grand nombre et à tous les palais. Pierre Balthazar a décidé de modifier les codes, lançant un resto original avec un concept bien à lui (et déposé), qui attire non seulement les clients de l'établissement mais surtout la clientèle d'affaires, diplomatique ou familiale, en quête d'une nouvelle expérience de la table. Pierre Balthazar est loin d'être un débutant. Ses armes, il les a notamment faites en travaillant pour Yves Mattagne. Puis, il est

dans plusieurs hôtels de renommée en Belgique et en Allemagne. Il a passé les dix dernières années à coordonner des diners prestigieux pour des chefs d'État en tant que Chef de Cuisine Exécutif pour le Conseil de l'Union européenne où il a fait la connaissance de nombreux grands chefs cuisiniers du monde entier qui lui ont permis de découvrir différentes cultures, traditions et protocoles gastronomiques. De ces rencontres, il a développé le concept du The Restaurant, lorsque la chaîne d'hôtels l'a contacté pour mettre au point son nouveau resto, il y a près de deux ans. En tout, ce sont 35 millions d'euros qui ont été investis dans le bâtiment de la chaussée de Waterloo.

AMBIANCE ÉPURÉE ET CHALEUREUSE

Dans le resto, l'ambiance est à la fois lounge et chaleureuse, mêlant le blanc, le noir et le doré. La lumière est bien présente avec la verrière, et la vue sur le parc voisin offre un joli cadre sur cette artère centrale de Bruxelles. Côté carte, Pierre Balthazar propose donc chaque année trois cultures différentes, déclinée pour neuf ingrédients, via des recettes établies à quatre mains avec un chef représentant cette culture gastronomique. Cette année, on retrouve ainsi la culture gastro-

nomique française, espagnole et thaïe, via les chefs Michaël Fulci, Macarena de Castro et Oth Sombath. Chacun a donc mis au point neuf recettes. En tout, ce sont donc 27 entrées et plats potentiels parmi lesquels les clients sont invités à faire leur choix. « Il y a trois produits de la terre, trois produits de la mer, et trois autres », explique Pierre Balthazar.

Pour l'instant, à la carte, il y a l'œuf, les céréales bio, le homard, la sole, la Saint-Jacques, la dorade royale, le filet de bœuf, le riz de veau et le pigeon. « Soit, le client se laisse guider, et choisit simplement ses ingrédients principaux, soit il a la possibilité de découvrir comment l'ingrédient sera proposé selon la culture gastronomique choisie, sur iPad ».

Petit exemple par exemple avec le filet de bœuf. On le trouve façon Rossini (avec escalope de foie gras et sauce à la truffe) en version française, avec condiment de chorizo, pois chicheset harissa « maison » dans la version espagnole, et avec une marinade de riz cramé et échalote, accompagné salade de papaye verte, dans sa déclinaison thaïe.

Chaque année, une nouvelle culture vient en remplacer une autre.

Pour le lunch, une formule de deux plats est ainsi proposée à 45 euros, avec thé ou café. Il y a aussi un menu trois services à 55 euros, et un menu découverte 6 services à 80 euros.

LE VOYAGE DANS LES ASSIETTES

Côté assiette justement, on démarre avec une mise en bouche thaïe avec un petit tartare de bœuf et caviar, et une gambas version thaïe au curry jaune. Suit ensuite l'œuf, dans sa version française. On découvre donc des œufs de caille frits au caviar, citron confit, mayonnaise aux herbes et aux huîtres. L'œuf est coulant à cœur, et le caviar apporte une touche iodée très originale. On découvre aussi le thon rouge mi-cuit, mariné, et déclinaison d'asperges.

On passe ensuite à la dorade

Le chef belge travaille avec trois chefs étrangers pour établir la carte.

lafourchette

Réservez ce resto sur lafourchette et épargnez des yums

1000 yums = 10 euros offert dans un RESTAURANTS

passé Chef de Cuisine Exécutif



L'œuf à la française, frit avec du caviar.

■ DR

royale, déclinée en version thaïe. Elle est proposée avec des épices citronnées, des épinards à l'huile de sésame, tubes d'ananas rôtis au citron vert, et une tuile de mangue. On se croirait à Bangkok!

Poujr le plat, ce sera du pigeon cuit à basse température, accompagné de carottes jaunes et de purée de carottes jaunes. Le pigeon est fondant et les saveurs se marient très bien. Place enfin au dessert. Mention spéciale pour le tiramisu, dans une version aérienne et granitée!

On ressort du resto conquis par les assiettes, même si on regrettera le service un peu basique et impersonnel qui, lui, reste celui d'un hôtel, plutôt que celui d'un resto gastro. ■

LAURENCE PIRET



Dessert fruité et rafraichissant. ■ DR



On peut aussi manger sur des tables hautes !

■ DR



Dorade royale à la thaïe, aux épices.

■ DR