

**TÉLÉ DH**
MAGAZINE**Télé DH Magazine (La Dernière Heure)**

Date : 28/05/2016

Page : 31

Periodicity : Weekly

Journalist : Schmidt, Vincent

Circulation : 65469

Audience : 0

Size : 638 cm²

PAR VINCENT SCHMIDT

UN CAFÉ ET **L'ADDITION**

31

**TOUR DU MONDE
DE SAVEURS**

The restaurant, c'est le meilleur de la rencontre entre les cuisines belge, espagnole et thaï. 9 ingrédients, déclinés par trois chefs, composent une carte explosive !

The Restaurant ! Ou *The Place to be*, c'est selon. Ou comment satisfaire toutes les envies entre ceux qui rêvent d'une cuisine aux accents du sud, ceux qui penchent pour la traditionnelle gastronomie belgo-française et ceux qui rêvent d'exotisme en s'envolant pour la Thaïlande. C'est en effet là toute l'originalité du lieu : une carte où prennent place neuf ingrédients, dont la préparation vous est laissée au choix dans le registre des trois cuisines susnommées.

Une telle prouesse n'est d'ailleurs pas l'œuvre d'un seul chef. Pierre Balthazar, maître des lieux, a en effet invité deux

chefs cuisiniers internationaux à proposer leurs variations des mêmes ingrédients de base. D'un côté, Macarena De Castro *Restaurante Jardin* (*) à Alcúdia en Espagne. De l'autre, Oth Sombath du restaurant thaïlandais *Aux Trois Nagas* dans le 16^e arrondissement de Paris. Chaque chef utilise les mêmes neuf produits de saison pour créer avec Pierre Balthazar une variation "personnelle".

Résultat, un voyage sensoriel au travers de ces trois univers de haut vol. Prenons l'œuf, par exemple. Côté belge, il se déclinera façon caille frit et farci au caviar (belge, s'il vous plaît), en accompagnement d'un tartare de bœuf et d'une brioche

perdue. Version ibère, l'œuf sera toasté et accompagné de champignons poêlés et de poireaux. Enfin, à la thaï, vous dégusterez une roulade d'œuf aux champignons noirs, langoustines au citron vert. Noix de Saint Jacques, dorade ou sole pour les produits de la mer et filet de bœuf, ris de veau ou pigeon se déclineront aussi selon les trois types de cuisine. Comptez entre 20 et 34 € par plat, ou optez pour le menu 3 services avec mise en bouche (55 € hors vins, 73 € vins compris). Les gastronomes seront aux anges avec le menu 6 services (80 € hors vins, 110 € vins compris) : un véritable tour du monde. Le tout dans un écrin dont le raffinement le dispute à la qualité de l'assiette.

**The Restaurant**Boulevard de Waterloo, 38
1000 Bruxelles

Tél : 02/504.13.33





EN BREF

**UNE ÉTOILE DÉBARQUE AU WY**

Isabelle Arpin, la flamboyante cheffe qui avait redécroché un 16/20 au restaurant Alexandre (rue du Midi à Bruxelles), reprend les fourneaux du WY (Sablon-Bruxelles). Elle attaquera progressivement les prochains jours, mais la carte entièrement signée de sa main devrait se déguster d'ici à deux semaines.

THE AVENUE OUVRE SA TERRASSE POUR L'ÉTÉ

Même si cela ne saute pas aux yeux, nous approchons de l'été. Les restaurants préparent leurs plus belles terrasses. Installé depuis quelques mois dans le décor majestueux de l'hôtel Barsey by Warwick, le restaurant The Avenue a pris le temps de peaufiner l'endroit. La terrasse particulièrement accueillante dans une petite cour flanquée de statues romaines a été inaugurée cette semaine. Vivement le beau temps pour en profiter. L'adresse : The Avenue, avenue Louise, 381 à 1050 Bruxelles