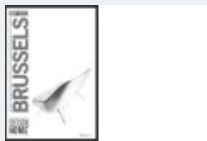



**Bigbook Brussels**Date : **01/01/2016**Page : **94-95**Periodicity : **Half-Yearly**

Journalist : --

Circulation : **20000**Audience : **0**Size : **1074 cm<sup>2</sup>**

  
*The Hotel - The Restaurant - Pierre Balthazar*

# Chef d'orchestre gastronome

*As head chef since The Hotel's opening, Pierre Balthazar, who for 10 years served as a consultant for the Swedish firm which bought the former Hilton skyscraper, has created a daring culinary concept. The Restaurant, situated on the prestigious boulevard de Waterloo and replacing the legendary Maison du Boeuf, is now known as one of the capital's leading contemporary cuisines. The idea is tempting: 9 basic ingredients (3 meats, 3 fishes and 3 variables products) by way of three distinctly different international cuisines, changing once every year. Choices are made for each starter and main according to customer desires, totalling 27 varieties per menu! This year, Thai and Spanish cuisines compete in flamboyancy and flavours alongside the Belgian haute cuisine of Pierre Balthazar, from time to time partnering with invited foreign chefs - a creative concept we highly recommend you try!*



Issu de Huy et ayant passé son enfance à Clabecq, Pierre Balthazar est un chef proche du terroir et fier de son ancrage belge. Pendant près de 10 ans, il a servi sa cuisine élégante aux chefs d'état au sein du Conseil de l'Union Européenne.

Déjà, il avait émis l'idée d'inviter un chef étoilé européen pour inspirer les menus, Gérant The Restaurant, tout le catering de The Hotel, et devant innover pour être à la hauteur de la réputation de l'ex-Maison du Beuf, et de la nouvelle décoration des lieux, Pierre Balthazar a décidé de faire fonctionner son réseau de chefs internationaux constitué au Conseil pour lancer un concept délicieux : une carte écrite selon trois gastronomies nationales. L'idée est de proposer 9 ingrédients (3 poissons, 3 viandes et 3 produits variables) déclinés selon les 3 pays sélectionnés par le Chef. « 9 ingrédients multipliés par 3 styles, donc 27 plats à égréner entre entrées, potages et plats. Une organisation militaire en cuisine ! », se réjouit le Chef. C'est Macarena De Castro du Restaurant Jardin\* à Alcúdia en Espagne, et Oth Sombath du restaurant thaïlandais Aux Trois Nagas dans le 16e arrondissement de Paris qui ont été sélectionnés par notre Chef d'orchestre. « Chaque chef utilise les mêmes neuf produits de saison pour créer avec moi une



variation ' personnelle'. C'est la première année que la Belgique entre dans la danse. « Une opportunité pour montrer que notre cuisine de terroir peut s'affiner, s'alléger. On n'utilise plus de beurre ou de crème dans les sauces. D'ailleurs aujourd'hui, on dit 'jus' ». Pour l'aider dans cette démarche d'affirmation d'une gastronomie belge à The Restaurant: Julien Duchamp au poste de F&B Service Manager et Marc Meremans le F&B Manager, respectivement ex-Sea Grill\*\* et ex-Bonbon\*\*.

Mais pour varier les plaisirs, une des cultures gastronomiques change tous les ans. Toutefois la philosophie reste la même : viser le chemin le plus rapide, du producteur au consommateur, du terroir à l'assiette ! », conclut Pierre Balthazar, me montrant les multiples possibilités du concept sur un iPad configuré à cet effet.

« Une organisation militaire en cuisine ! »

📍 Boulevard de Waterloo 38, 1000 Bruxelles  
☎ +32 2 504 13 33  
🌐 www.therestaurant.be



Marc Meremans  
F&B Manager