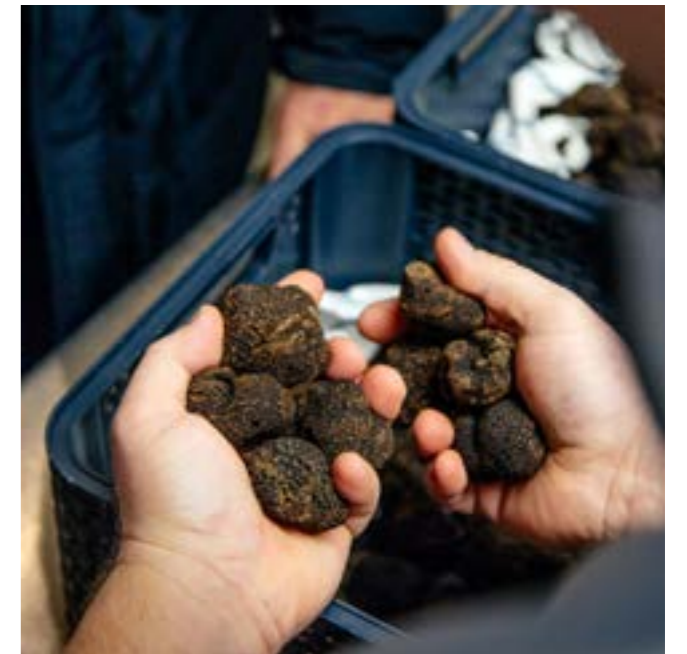


MOTHER NATURE'S MENU

C'est la nouveauté 2017. Le chef de THE RESTAURANT inscrit sa rentrée dans ce qu'il appelle « les produits du moment ». Il fait coïncider sa cuisine gastronomique avec le timing de ce que produit la terre, de ce que fait naître l'élevage, de ce que rapporte la marée.

WRITER
Antoinette Van Ham

PHOTOGRAPHY
Christian Hagen



Pierre Balthazar ne se contente plus du contenu d'une commande faite à l'avance, il s'offre le plaisir de se laisser surprendre par la matière première disponible chez le fournisseur ou dans le camion du livreur. Entouré de sa brigade, il improvise avec l'arrivage. Sur l'élan de cet exercice imposé, sa frénésie heureuse se met au travail.

Ce jour-là, il réfléchit à ce qu'il pourrait bien imaginer autour de ces magnifiques poissons et crustacés délivrés à la minute par Océan Marée dans l'enceinte de The Hotel, à ce qu'il pourrait bien faire de ces gros céleris-raves bien charnus fournis plus tôt ou de ces magnifiques truffes présentées quelques instants avant par Rachid d'Euro Tartufi, venu jusqu'en cuisine pour en vanter les qualités. Ce sera un Turbot rôti, céleri-rave cuit en croûte de sel, truffe noire du Vaucluse et jus de tête.

Fin de matinée. Paolo, bien connu des restaurateurs, arrive de Tielst avec sa blondeur sympathique, son expertise et sa camionnette « Mushroom City ». Nous descendons avec le chef à la découverte de cette caverne d'Ali Baba du champignon. Des bacs entiers de trucs inconnus, de noms étranges et de formes bizarres comme ces oreilles de Judas blanches aux allures de méduses, ces pieds bleus ou cette étonnante boîte conditionnée de champignons séchés à manger comme une chips ou à broyer



ICE CREAM MADE OF FOOD

BELGIAN ORGANIC
ICE CREAM
Sikou



WWW.SIKOU.BE

comme dans l'idée du chef, pour en faire ensuite une chapelure savoureuse. Il y a aussi les toutes premières morilles. De quoi faire chanter les assiettes !

« ON A UNE CERTAINE RESPONSABILITÉ DE CE QUE LA NATURE NOUS OFFRE »

Au-delà du plaisir de cuisiner ce qui est au top pour le moment, Pierre Balthazar s'impose un devoir locavore : « qu'est-ce qu'il a dans le coin ? »

Ces fameux céleris-raves de la veille et bien de chez nous, il les a fait cuire de telle manière qu'ils ne perdent pas une miette de leurs saveurs. En construisant sa carte en étroite collaboration avec ses fournisseurs, en préférant le local, en respectant le rythme de la terre, le chef retrouve cette dimension du partage comme fondement de l'acte de cuisiner.

Au regard des habitués qui viennent et reviennent en début et en fin de semaine, sa nouvelle façon de travailler se traduit à la façon d'un menu « bihebdomadaire ». La carte change tous les jeudis. En déjeunant à The Restaurant le lundi et le vendredi, on a la surprise de découvrir de nouvelles associations, de nouvelles émotions.

Il y a quelque chose de profondément généreux chez Pierre Balthazar, qui se reflète dans son physique, dans sa manière de communiquer, de vous regarder. On ne s'étonne pas que sa création culinaire se trouve galvanisée par le challenge qu'il s'est imposé.

Ainsi donc, dit-il, je vous livre ma carte du moment... qui n'est jamais le moment de la semaine d'avant, ni le moment de la semaine d'après, c'est ici et maintenant.

Au petit bonheur des produits...

THE RESTAURANT BY PIERRE BALTHAZAR

Boulevard de Waterloo 38
1000 Bruxelles
02 504 13 33
www.therestaurant.be



« On a une certaine responsabilité de ce que la nature nous offre »

In Short...

It's the new thing for 2017. The chef of THE RESTAURANT has started the year with what he describes as "products of the moment". His gastronomic cuisine is in perfect harmony with what the earth produces, what the herd gives birth to and what the tide brings in.

Pierre Balthazar no longer contents himself with the contents of a pre-placed order; he likes the surprise of raw materials that have come straight from the supplier. He and his team happily improvise with what's available.

On this particular day, Balthazar's thinking of all the things he could do with the magnificent fish and shellfish delivered to order by Océan Marée, what he could do with all the large fleshy celeriac that arrived earlier on or the magnificent truffles which Rachid of Euro Tartufi delivered just a few moments ago. It will be a Roast turbot in its own juices with celeriac in a salt crust and black truffle from the Vaucluse.

At the end of the morning Paolo, well known by restaurateurs, arrives from Tiel with an Aladdin's cave of mushrooms in the back of his van. Whole trays of unknown specimens, with strange names and odd shapes, such as the white Jew's ears, the pied bleu mushrooms and a vacuum-packed box of dried mushrooms to be eaten like crisps or ground up to make tasty breadcrumbs.

"We have to take responsibility for what nature provides us with"

Pierre Balthazar makes sure he sources his products locally. The famous celeriac of the day before is very much a local product and cooked in such a way that it doesn't lose an ounce of its flavour.

As regulars come by at the start and end of the week the chef decided to introduce a "bi-weekly" menu. The menu changes every Thursday. By dining at The Restaurant on a Monday and a Friday, you discover new associations, new emotions.

There's something extremely generous about Pierre Balthazar so it's no surprise that his culinary creation is stimulated by the challenge he has given himself.