

Bruxelles Culinaria 2013

La cinquième édition Culinaria, cru 2013, s'est déroulée à Tour et Taxis à Bruxelles ce premier weekend de juin. Une trentaine de chefs étoilés nous ont proposé des plats extraordinaires et les mises-en-bouche ont été confiées à de jeunes chefs très prometteurs.

Le passeport menu comprenait une mise-en-bouche (sur un choix de 4 stands proposés), 5 plats (à choisir parmi 10 stands), une dégustation de fromages suisse et deux desserts. Pour les boissons le menu donnait droit à un apéritif, 4 verres de vin, une bière. Le tout pour un prix de 75 euros (en pré vente).

En couple, avec deux menus en poche, nous avons pu ainsi goûter à tous les plats et dessert mais malheureusement pas à toutes les mises-en-bouche... Nous avons donc du faire un choix parmi les quatre proposées.

Nous nous sommes bien sûr régalés comme les années précédentes. Nous y avons été le dernier jour et nous avons la joie de déguster les plats qui suivent. Vous trouverez pour chaque plat une description ainsi qu'une photo.

Pour les mises-en bouche:

1/ **Restaurant « Vadouxvent »**

Rue des carmélites 93, 1180 Bruxelles

Tel: 02 346 65 05

www.vadouxvent.be

Les chefs: Stephan Jacobs, Romain Mouton

L'intitulé de cette première mise-en-bouche « Gaufrette de Bruxelles, cabillaud mariné à l'encre de seiche, mousseline

d'artichaut, **passé pierre** crevettes grises et pleurotes iodées » était déjà une promesse en soit et sa dégustation fut un délice. Beaucoup de travail sur cette gaufrette extraordinaire. Ce fut notre coup de cœur pour les mises-en-bouche.



Gaufrette de Bruxelles, cabillaud mariné à l'encre de seiche, mousseline d'artichaut, passé pierre crevettes grises et pleurotes iodées

2/ Restaurant « El pica pica »

Hors-Château 62, 4000 Liège.

Tel: 04 221 39 74

www.elpicapica.be

Le chef: Benjamin Denis

Un mariage étonnant pour ce « Gaspacho poivron fraise, jambon Ibérico, pata negra et herbes sauvages » mais un équilibre parfait entre le poivron et la fraise, frais, léger et si parfumé grâce aux herbes particulières (lilas, myosotis, oxalis...). Une véritable découverte.



Gaspacho poivron fraise,
jambon Ibérico, pata négra
et herbes sauvages

3/ Restaurant « Gigi il bullo »

Leopold de Waelstraat 9, 2000 Antwerpen.

Tel: 03 295 66 27

Le chef: Dario Puglia

» Saucisson de chèvre fumée aux truffes, fondue de bleu » .
Nous n'avons pas pu le goûter puisque nous n'avions qu'un bon
pour une mise-en-bouche par menu. Seuls les effluves parfumées
de cette jolie petite saucisse nous sont parvenues...



Saucisson de chèvre fumée
aux truffes, fondue de bleu

4/ Restaurant « Beurre Noisette »

Rue du Page 38, 1050 Bruxelles

Tel: 02 534 21 55

www.beurrenoisette.be

Le chef: Grégoire Debacker

Encore un regret de n'avoir pas pu goûter cette « Asperge verte, chair de crabe, consommé fumé de langoustine, chips de pain à l'encre de seiche, oseille » qui nous semblait bien alléchante.



Asperge verte, chair de crabe, consommé fumé de langoustine, chips de pain à l'encre de seiche, oseille

Passons maintenant aux plats des chefs!

Pour les plats:

1/ Restaurant » Centpourcent » , une étoile

Antwerpsesteenweg 1, 2860 Sint-Katelijne-Waver

Tel: 015 63 52 66

www.centpourcent.be

Le chef: Axel Colonna-Cesari

Un bouillon sublimement parfumé aux parfums d'Asie, un beignet de crabe tout en légèreté et des accompagnements qui ajoutaient une variété de goûts subtils... Un beau voyage et des associations qui ne laissent pas indifférent.



Axel Colonna-Cesari nous présente son plat



Bouillon Thai, beignet de crabe et ses accompagnements: piment confit, pop de poulet, concombre, duxelles de

champignon, lait de coco,
daikon mariné

2/ Restaurant « Li Cwerneu », une étoile

Grand'Place 2, 4500 Huy

Tel: 085 25 55 55

www.licwerneu.be

Le chef: Arabelle Meirlaen

« Asperge vertes de Régalys à la sauce végétale »

Cuisine intuitive, féminine, fraîche, croquante, très nature, sublimée par la sauce végétale à base de fanes de carottes, jus de mandarine verveine citronnée, gingembre, coriandre. Excellent.



Asperge vertes de Régalys à
la sauce végétale

Arabelle Meirlean a publié un livre regroupant plus de 100 recettes de sa cuisine intuitive et originale. Elle s'est associée à la céramiste Roos Van de Velde qui a conçu avec beaucoup de finesse les plats présentant les différentes recettes.



Le livre d'Arabelle
Meirlaen

3/ Restaurant « L'air du temps », deux étoiles

Rue de la croix Monet 2, 5310 Liernu

Tel: 081 81 30 48

www.restaurantlairdutemps.be

Le chef: Sang Hong Degeimbre

« Tartare de veau au couteau »

Un tartare audacieux, terre et mer, composé de veau et de **couteau** (non pas l'instrument de cuisine mais le coquillage! Jeu de mot...). Une belle association, une présentation simple mais efficace, des goûts sublimes tout à l'image de Sang Hong Degeimbre.



Tartare de veau au couteau

Sang Hong Degeimbre a publié un magnifique coffret de deux livres intitulé « L'air du temps » pour les 10 ans de son restaurant. Le premier volume « Cooking » relate les différentes périodes marquantes de ce cuisinier hors norme au travers de près de 100 recettes et le second volume « Casting » met en lumière ses fournisseurs et amis.



Le livre de Sandg Hoon Degeimbre

4/ Restaurant » L'hostellerie St-Nicolas » 2 étoiles

Veurnseweg 532, 8906 Elverdinge

Tel: 057 20 06 22

www.hostellerie-stnicolas.com

Le chef: Franky Vanderhaege

Cet intitulé de recette me semble beaucoup trop réductrice au

regard de la qualité et la complexité de ce plat. L'association était délicieuse, la viande parfaitement cuite, le foie gras fondant et goûteux, la fritte croquante et moelleuse à la fois. Top! Un de nos plats préférés...



Le chef: Franky Vanderhaege



Boeuf, foie gras et purée frite

5/ Restaurant » Kamo » une étoile

Avenue des saison 123, 1050 Bruxelles

pas de site internet

Tel: 02 648 78 48



Le chef: Kamo Tomoyasu

Ce petit flan traditionnel japonais , appelé chawanmushi au Japon , est un flan aux oeufs qui peut être décliné dans de multiples variations (crabe, crevettes, poulet...). Une cuisine japonaise de haut vol. D'ailleurs les japonais(es) de Bruxelles ne s'y trompent pas: son restaurant est souvent complet donc n'oubliez pas de réserver même à midi!



Flan au crabe

6/ Restaurant « Dôme » une étoile

Grote Hondstraat 2, 2018 Antwerpen

Tel: 03 289 90 03

www.domeweb.be

Le chef: Julien Burlat

Dans une petit brioche dorée à souhait une moelleuse saucisse juteuse au cochon et foie gras, pickles de choux-fleur et d'oignon, fleur d'ail...

Julien Burlat, stéphannois d'origine donc cher à mon cœur puisque mes grands-parents l'étaient également, a réussi à faire de ce saucisson en brioche traditionnel de sa région un grand plat , revisité en hot-dog de façon unique.



Hot-dog de luxe

7/ Restaurant » Senzanome » une étoile

Rue Royale Sainte Marie 22, 1030 Bruxelles

Tel: 02 223 16 17

www.senzanome.be

Le chef: Giovanni Bruno

« Pane e panelle salmone affumicato, crema di melanzane gelo

di limone Menta et coriando »

Un bon petit sandwich au saumon: on aimerait en manger tous les jours de cette qualité.



Pane e panelle salmone
affumicato, crema di
melanzane gelo di
limone Menta et
coriando

8/ Restaurant » Benoît et Bernard Dewitte » une étoile

Beertegemstraat 52, 9570 Zingem

Tel: 09 384 56 52

www.benoitdewitte.be

Le chef: Benoit Dewitte

« Lotte pochée, bouillabaisse royale et rouille, beurre aux tomates et citron vert »

Le magnifique coup de cœur de cette journée gastronomique ! Un plat extraordinaire qui vous emmène au paradis des papilles. Du pur génie...



Lotte pochée, bouillabaisse royale et rouille, beurre aux tomates et citron vert

9/ Restaurant » L'éveil des sens » une étoile

Rue de la Station 105, 6110 Montigny-le-Tilleul

Tel: 071 31 96 92

www.leveildessens.be

Le chef: Laury Ziou

« Foie gras en cromesquis, langoustine panée, gel de Kalamansi et qumquat, micro-végétaux »

Un plat très agréable bien équilibré grâce à l'acidité apportée par le kalamansi (citron vert originaire des Philippines) et le qumquat.



Foie gras en cromesquis, langoustine panée, gel de

Kalamansi et qumquat, micro-
végétaux

10/Restaurant » De Pastorale » deux étoiles

Laarstraat 22, 2840 Rumst-Reet

Tel: 03 844 65 26

www.depastorale.be

Le chef: Bart De Pooter

« Fromage suisse et salade de croûtons »

Derrière cette intitulé extrêmement simple se cache un merveilleux plat qui est beaucoup plus qu'une salade. Un florilège de pousses d'herbes variées aux saveurs tellement différentes que cela en est une explosion d'arôme en bouche , le tout accompagné d'une crème mousseuse au fromage suisse d'une grande finesse... Superbe.



Fromage suisse et salade de
croûtons

Et pour finir les deux

desserts d'inspirations et d'arômes très différents:

1/ **Maison Pierre Marcolini**

Rue des Minimesstraat 1, 1000 Bruxelles

www.marcolini.be

Une superbe présentation à la fois pour le stand (le plus beau et le plus original stand d'ailleurs) et le dessert. Beaucoup de travail sur cette douceur alliant chocolat et orange , cette dernière amenant une touche de fraîcheur très agréable. J'ai adoré..



Mushroom Street



Pierre Marcolini,
toujours souriant !

2/Pâtisserie Joost Arijs

Vlaanderenstraat 24, 9000 Gent

www.joostarijs.be

« Macaron de passion et mangue au chocolat blanc »

Un dessert au très beau design, frais, fruité et croustillant grâce au macaron: tout ce que l'on aime dans un dessert. J'irais bien faire un visite à Gand rien que pour goûter d'autres de ses petits délices...



Macaron de passion et mangue
au chocolat blanc

J'espère que ce reportage vous aura non seulement plu, mais vous donnera l'envie de tester la carte de tous ces merveilleux cuisiniers qui nous ont enchantés.

A l'année prochaine pour Culinaria 2014!