

Restaurant Le Warrakech à Waterloo, pour se régaler...avec une des meilleures cuisines au monde, la cuisine Marocaine

Aujourd'hui petite annonce pour mes amis Belges: nous sommes allés déjeuner dans un petit restaurant marocain ouvert à Waterloo depuis septembre 2018: le Warrakech. Quel petit bonheur! Cela a été une très belle découverte autant au niveau du service, de la qualité et fraîcheur des produits et des petits plats gourmands classiques marocains...Un décor des mille et une nuits et une cuisine excellente concoctée de main de maître par le duo très sympathique formé par les chefs Zoubida et Simo.



Les chefs Zoubida et Simo

Nous avons dégusté un couscous traditionnel très copieux et délicieux. Le coucous était si copieux que j'ai demandé un doggy bag...pour finir de me régaler à la maison!



Couscous gourmand...

Et en dessert une crème brûlée à la fleur d'oranger, un pur délice ainsi qu'un merveilleux café gourmand (crème brûlée à la fleur d'oranger, glace artisanale aux noix et aux figues et briouate);



Crème brûlée à la fleur d'oranger



Café gourmand

Bref une très belle découverte à Waterloo, à conseiller sans hésitation. Alors n'hésitez pas et réservez vite! Les prix sont très raisonnables (plats entre 16 et 24 euros) et bien copieux. Attention, succès oblige: il est prudent de réserver en particulier le week end.

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur le site du restaurant en cliquant [ici](#)

Warrakech

Rue Théophile Delbar 3

1410 Waterloo

Belgique

Fermé le lundi

+32 2 453 19 37



Warrakech



Warrakech



Warrakech

Déjeuner pur bonheur au restaurant « Bon Bon », Bruxelles

Aujourd'hui je vous invite à une ballade gastronomique absolument divine au restaurant « Bon Bon » du chef Christophe Hardiquet. Il est rare de faire une telle découverte...

Dans cette très jolie maison vous dégusterez des plats qui atteignent la perfection culinaire accueilli par une équipe aux petits soins à la fois joviale, efficace sans obséquiosité.

J'ai été subjugué par le choix, l'excellence, la fraîcheur et la « simplicité » des plats. Tout est étudié dans le détail : même les couverts sont magnifiques et originaux.

Je suis allée de surprise en surprise et me suis laissée guider par le chef et son menu expérimental. A la vue des photos ci dessous la quantité peut paraître énorme mais chaque plat est une véritable oeuvre d'art à la fois visuelle et gustative et les portions sont adaptées au nombre de plats du menu que vous choisissiez. L'ensemble était tout simplement exceptionnel. Le menu était imposé mais cela m'a permis de goûter des plats que je n'aurais certainement pas choisis et d'en être très agréablement surprise (moi qui déteste les huîtres j'ai été transportée par les bonbons d'huîtres à la gelée de livèche...).

Les associations mets et vins élaborées par le sommelier sont délicieuses. J'ai ainsi dégusté un vin de rhubarbe et un alcool japonais sublimes (un yuzu komachi, pur bonheur).

A noter également, un somptueux plateau de fromages...

Le budget est conséquent mais tout est simplement exceptionnel et la perfection a un prix.

Voici un reportage des plats du menu. Mes descriptions seront certainement fort réductrices par rapport à la joie ressentie par mes petites papilles lors de ce repas...



La pochette de
couverts



Les couverts

Commençons par les amuse-bouches: différentes petites tartelettes (carottes oranges, petite ratatouille aux anchois, petits pois menthe)



Mise en bouche



Mise en bouche



Mise en bouche

Puis une meringue au sésame, mousse de poivron et chorizo.



Mise en bouche

Suivi par un gaspacho de fenouil, concombre et pastis...



Mise en bouche

Puis un granité de radis roses



Mise en bouche

Et on fini les amuse-bouches avec une tuile au parmesan, tartare d'oseille, asperge et céleri mariné aux agrumes.



Mise en bouche

Et on attaque les choses sérieuses à savoir les plats du menu!

Suchis croustillants de maquereau sur riz soufflé accompagné de ce délicieux vin japonais (yuzu komachi)



Suchis au riz soufflé



Suchis au riz soufflé

Tartare de légumes, sauce anglaise



Tartare de légumes

Le plat signature du chef: Bonbons d'huître gelée de livèche.
Une tuerie, moi qui n'aime pas les huîtres... C'est là que l'on voit le talent d'un grand chef!



Le plat signature du chef

Tartelette sans fond d'artichaut



Artichauts

Oeuf parfait crème de chou fleur, tarama et caviar



Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Bar en croûte d'huître, couteaux, asperges et émulsion
d'huître.



Présentation du bar en croûte d'huître



Bar en croûte d'huître à l'assiette

Caille basse température , épices tandori et sauce langoustine.



Caille basse température

Crème de gorgonzola , granité de champagne



Crème de gorgonzola sur
granité de champagne

Et maintenant l' « avant dessert » :

Mousse fruit de la passion avocat et opaline en sucre



Mousse avocat kiwi et son opaline en sucre

Et le dessert avant-gardiste étonnant, audacieux et savoureux: Fontainebleau et ses meringues à l'aneth, coulis de concombre et sorbet à l'oseille



Dessert végétal

Et les mignardises (que j'ai dévorées en oubliant de les photographier...):

- Fausse bière de rhubarbe
- Financier au grué de cacao
- Guimauve au jet 27
- Tartelette aux noix de pécan

Inutile de vous redire que tout était sublime. Je suis revenue de ce voyage avec plein d'idées culinaires. Je vais donc essayer modestement dans les semaines à venir de vous proposer des recettes inspirées de ces plats merveilleux. Et le premier

d'entre eux est la recette de l'**Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama**. Vite à vos fourneaux!

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

Déjeuner à L'Apibo (Paris 2°)

Pour bien commencer l'année voici je vous propose aujourd'hui un petit restaurant qui se situe derrière les Halles à Paris. Petit par la taille mais plus que gourmand dans votre assiette!

La cuisine du chef Anthony Boucher est exquise, les cuissons sont justes, les goûts sublimés.

La carte comporte un choix limité mais vous êtes ainsi certain de déguster des produits frais et de qualité . D'ailleurs un conseil: quand vous recherchez un restaurant, fuyez les cartes comportant 15 entrées, 20 plats et autant de desserts: vous serez là sûr de manger des plats industriels...

Chaque visite à l'Apibo est une véritable fêtes pour mes petites papilles... Dernier déjeuner: un cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal: la cuisson lente au four nous permet de déguster une viande fondante, moelleuse, d'une tendreté

extrême puis juste poêlée pour amener le croustillant qui sublime le plat. Une tuerie! Je vous en proposerai une version revisitée courant janvier.

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

A midi le chef vous propose:

- Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20 €
- Entrée, Plat, Dessert 26 €

Ou midi et soir

- Menu Carte Entrée, Plat, Dessert 35 €
- Carte Blanche au Chef 5 services 55 €

Voici pour vous mettre en appétit ce que nous avons commandé:



Amuse bouche: Velouté de foie gras aux cèpes



Foie gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge



Gambas snackées, pulpe d'avocat, pommes granny smith, fève tonka, coulis de mangue



Cochon confit 8h au four,
oignons doux, raisins,
pommes de terres rosabel



Les agrumes, crème chiboust
au citron, filo
croustillante, pommelос

L'Apibo

01 55 34 94 50

31, rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : Etienne Marcel

RER : Chatelet-Les Halles

www.restaurant-lapibo.fr



Le chef Antony Boucher

Merci à Anthony Boucher pour son accueil si chaleureux!
Passionnée par son métier il adore partager et parler de son

savoir faire. Un vrai plaisir et une excellent soirée.

La carte du Soir du moment

Entrées

- Les Gambas snackées, pulpe d'avocat, pomme granny Smith, fève de tonka... 12 €
- Le Foie Gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge... 15 €
- Les Saint Jacques en Carpaccio, marinade au yuzu, betteraves de couleurs... 14 €
- La Volaille en ravioles, consommé de volaille légumes croquants... 12 €
- La Suggestion du Chef (+ 3€ au menu) Selon la période saisonnière... 15 €

Plats

- Le Bar cuit sur lit de sel, riz noir vénéré, tandoori, caviar d'aubergine 24 €
- Le Cabillaud rôti, velouté de topinambours fruit de la passion, coriandre... 22 €
- Le Cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terre rosabel... 22 €
- Les Saint Jacques Poêlées, velouté de crabe vert, béchamel sarrasin... 22 €
- La Suggestion du Chef (+ 5€ au menu) Selon la période saisonnière... 25 €

Les Desserts

- Le Chocolat mousse onctueuse, ganache chocolat, tuile grué cacao... 9 €
- Les Agrumes crème chiboust au citron, filo croustillante, pomelos... 9 €
- La Poire pochée dans un sirop, amandes craquantes, sésame, gelée au muscat... 9 €
- Le Praliné en Parfait glacé, caramel mou, spaghettis de

- pommes... 9 €
 - Café gourmand
 - Les Fromages (+ 4€ au menu): Fromages affinés de la ferme Montorgueil, bouquet de mesclun... 13 €
-

Déjeuner au « Centpourcent », une étoile, Belgique

Nous étions très impatients d'aller découvrir la cuisine d'Alex Colonna Césari depuis que nous l'avions découvert lors du Culinaria 2013, événement culinaire Bruxellois incontournable pour les amoureux de la gastronomie! Mission accomplie ce week end et je dois dire expérience culinaire plus que réussie.

Le restaurant est situé près de la ville de Malines à 15 mn de Bruxelles.

Si vous êtes gourmet et gourmand n'hésitez surtout pas: la cuisine que nous propose le chef est carrément savoureuse, les cuissons précises et exquises, le geste technique parfait.

La créativité du chef en cuisine reste au service du goût et de l'harmonie. Tout est fait pour éblouir le palais. Chaque plat fut une oeuvre d'art, un coup de cœur, une exaltation des papilles. On assiste à une maîtrise parfaite des cuissons, des associations de goûts savoureux, le tout magnifié par de très beaux dressages.

Nous avons également beaucoup apprécié l'accueil et le service de qualité qui savent rester simples, sympathiques, discrets et efficaces .

Ce fut pour nous un grand moment de détente et de découvertes gustatives.

Vous avez donc déjà compris que nous avons adoré et passé un sublime moment. Nous avons choisi des plats à la carte et je vous laisse découvrir les photos qui vous mettrons l'eau à la bouche!

Les Amuses bouches:



Chips de boudin et billes
aux pommes



Neige de fenouil et bonbons
au gintonic



Tartare de thon fumé, caviar d'aubergine et petits champignons

Les entrées:



Manchons de crabe Royal grillés au beurre de thym et crème d'ail

Ces manchons de crabe sont un des plats signatures du chef: un divin moment de gourmandise!



Coquilles Saint-Jacques
poêlées & tartare de panais,
mûre et kimchi

Les saint Jacques: topissimes!

Les plats:



Daurade royale en croûte de
sel, raviolis de tomate
confite, artichauts et sauce
vierge

La daurade royale en croûte de sel est également un des plats signature du chef. Sa cuisson est divine...un véritable péché de gourmandise.



Homard & Tartare de boeuf,
homard saisi au basilic Thai
crème de butternut

Le homard et tartare de bœuf est une association sublime. Il faut y goûter pour comprendre combien ce plat est un délice.

Les desserts:

Les deux desserts étaient parfaits, tout en fraîcheur et onctuosité; ils ont délicatement terminé ce repas (enfin presque car il y a encore les mignardises...)



Sexy White crémeux au chocolat blanc, glace au yaourt, cheesecake, citron vert et melocake au chocolat blanc



100 % Chocolat, Glace, barre, ganache, sponscake ... au chocolat

Et pour finir, les mignardises:



les mignardises

Le chef Axel Colonna-Cesari vous propose, chaque mois, une nouvelle carte et deux menus (en quatre et cinq services) suivant les saisons. Le menu « Ontdekken » (en trois services) change chaque jour au gré du potager et du marché.

Menu « Ontdekken »

menu de trois services à 38,00 € ou à 55,00 € avec vins en harmonie

Menu « Proeven »

menu de quatre services à 68,00 € ou à 95,00 € avec vins en harmonie

Menu « Genieten »

menu de cinq services à 78,00 € ou à 110,00 € avec vins en harmonie

Et voici la carte du moment:

1/Entrées

Huîtres Spéciales de Claire vinaigrette tiède au gingembre
marmelade de tomate et crème d'avocat 28,00 euros

Maquereau légèrement saumuré, huile de verveine crunch au
gingembre radis Japonais et sorbet bergamote 24,00 euros

Lotte avocat, salade sauvage soja blanc et cresson 26,00 euros

Manchons de crabe Royale grillés au beurre de thym et crème

d'ail 36,00 euros

Barbue & Pied de porc artichaut, tomate et pignons de pin
32,00 euros

Coquilles Saint-Jacques poêlée & tartare panais, mûre et
kimchi 32,00 euros

2/Plats principaux

Poissons & Crustacés

Daurade « royale » en croûte de sel penotti d'huile d'olive,
confiture de tomate ajobianco et vinaigre de Xères 32,00 euros

Sole & Crabe vert filets de sole meunière cuit au beurre
noisette topinambour fumé, céleri vert jus de crabe vert
36,00 euros

Homard & Tartare de boeuf, homard saisi au basilic Thai crème
de butternut 42,00 euros

Viandes & Volailles

Pigeonneau d'Anjou en croûte de sel & ras al hanout yogourt et
olives confites 36,00 euros

Poule Faisane foie poêle, salsifis embeurrée de choux vert
34,00 euros

Lièvre butternut, foie d'oie gaufre de pommes de terre douce
38,00 euros

3/ Dessert

Dame blanche

Back from Asia hang-up, parfait et crème de citron
vert, crémeux aux fruits de la passion, sirop de kalamansi

Sorbet à l'huile d'olive et fromage blanc, pain grillé aux
raisins et noix

Sexy White crémeux au chocolat blanc, glace au yaourt, cheesecake, citron vert et melocake au chocolat blanc

100 % Chocolat, Glace, barre, ganache, sponscake ... au chocolat

Irish Coffee & Mascarpone & Praliné chibouste au café, crème mascarpone, glace au Baileys, sponscake de toffée, granité d'Irish Coffee

Le Centpourcent est accessible très facilement des quatre coins du pays et dispose de douze places privées de stationnement.

Walemstraat 185
2860 Wavre-Sainte-Catherine

centpourcent.be

tel: +32 (0)15 63 52 66

Merci encore au chef et toute son équipe pour leur accueil!



Alex Colonna Césari,
toujours souriant



Visite en cuisine avec the Chef!

Déjeuner au Bouche à Oreille (Waterloo)

Ouvert depuis janvier 2005 Le Bouche à Oreille est une adresse incontournable tant par qualité des plats proposés par le chef Benoit Boulanger que par l'accueil et le service de sa femme Isabelle qui dirige la salle avec gentillesse et attention.

Le lunch de midi est vraiment très attractif de part la qualité des assiettes proposées et le prix: le chef vous propose un menu deux ou trois services avec mise en bouche et le choix entre deux plats, que se soit pour l'entrée ou le plat principal. Et la carte du lunch varie toutes les semaines : 16 euros pour deux services et 19 pour trois...

La carte du menu ne comporte que 4 entrées et 4 plats ce qui peut étonner mais sachez que c'est un signe de GRANDE qualité pour un restaurant: en effet vous êtes alors certain que les produits sont frais et cuisinés par le chef. Sachez que plus un restaurant a de plats sur sa carte plus vous aurez le

risque de manger des plats préparés industriellement pour les collectivités et restaurants dit à « touristes » ou peu scrupuleux de la qualité. Plus le choix est grand moins la qualité sera au rendez-vous...

Benoit Boulanger fait parti des chefs qui respectent et subliment les produits qu'ils utilisent dans leur cuisine; c'est un amoureux du détail tant dans la présentation que dans le goût. Une cuisine spontanée toute en fraîcheur et en saveur que vous apprécierez tout comme sa clientèle de fidèles qui vient et revient chez ce jeune chef au talent plus que prometteur.

Ce restaurant est devenu une adresse incontournable à Waterloo. C'est pour moi la meilleure adresse rapport qualité prix de tous les restaurants belges que j'ai pu tester.



amuse bouche



Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho



Oeuf poché, mousseline et crevettes grises



Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes et tomates



Dame blanche



Meringue aux fraises et
glace vanille

Le lunch du midi proposé lors de notre passage:

- Tartare de saumon herbes ou cannellonis aux écrevisses sur bisque
- Filet mignon de veau sur pommes de terre sautées et shitakés ou filet de cabillaud sur pissaladière aux courgettes
- Dessert du jour ou petite assiette de fromage

Exemple du menu (la carte du menu est renouvelée tous les mois en fonction des produits de saison).

- les entrées:

Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho.....17 euros

Carpaccio de filet de boeuf Irlandais et salade asiatique.....17 euros

Cannellonis farcis aux écrevisses sur bisque.....16.5 euros

Oeuf poché, mousseline et crevettes grises.....16.5 euros

▪ les plats:

Risotto tomates séchées, basilic et homard.....29 euros

Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes et tomates.....23 euros

Filet pur de boeuf Irlandais et wok de légumes thaï.....29 euros

Carré d'agneau en croûte d'herbes sur légumes méditerranéens et jus au romarin.....25 euros

▪ les desserts (tous faits maison):

Tarte fine à la banane, glace vanille et coulis de chocolat.....8.5 euros

Panna cotta à la vanille et fruits rouges.....8.5 euros

Meringue aux fraises et glace vanille.....9.5 euros

Dame blanche.....8.5 euros

Duo de sorbet.....8.5 euros

Assiette de fromage affinés par Jacquy Cange.....10 euros

Thé à la menthe fraîche..... 3.5 euros

Irish coffee.....8.5 euros

Relais-Château « La Butte au bois », et son restaurant « La Source »



le parc

La butte aux bois est un magnifique manoir au coeur de la réserve naturelle de Hoge Kempen près de Maastricht.. Une hostellerie de charme qui vous propose également le meilleur spa de Belgique (avec piscine intérieure) mais surtout un sublime restaurant » La source ». Cet hôtel de luxe Relais & Châteaux quatre étoiles met tout en œuvre pour gâter ses clients au maximum. C'est de loin mon adresse préférée en Belgique pour une escapade détente ou un weekend en amoureux.

Vous trouverez ci dessous un exemple de la carte proposée lors de mon séjour dans ce petit paradis ainsi que des photos des plats que nous avons commandés .



Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette
1° service



Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette
2°service



Homard & lard de poitrine
Asperges du Maasland | curry
vert | pomme | céleri en
branches



Pigeon d'Anjou BBQ
Navets | feuilles de navet |
Champignons du hêtre |
céréales



Bar & langoustine
Asperges du Maasland |
morilles | miso | agrumes



'Jivara lacte' Valrhona
Cacahuètes | kaffir |
caramel



Chocolat blanc
Gingembre | agrumes

Entrées

<p>Langoustine & crabe de la mer du Nord (3 préparations) Avocat carotte orange miso</p>	€ 33,50
<p>Anguille d'IJselmeer & sépia Herbes fraîches variétés de radis boulgour yanté</p>	€ 26,50
<p>Maquereau à la Grecque moderne Laitue concombre tomate olive feta</p>	€ 25,50
<p>Homard & lard de poitrine Asperges du Maasland curry vert pomme céleri en branches</p>	€ 32,50
<p>Foie gras (chaud – froid) Gingembre yuzu noisette</p>	€ 27,50
<p>Rouget barbet Coques Bergamote fenouil algues</p>	€ 27,50

Entremets et Plats

<p>Bar & langoustine</p> <p>Asperges du Maasland morilles miso agrumes</p>	<p>(entremets plat de résistance) € 34,50 44,50</p>
<p>Sole & couteaux</p> <p>Pamplemousse amande céleri</p>	<p>(entremets plat de résistance) € 34,50 44,50</p>
<p>Bœuf grain fed USA aux 2 façons</p> <p>Légumes printaniers moelle fumée ail noir</p>	<p>(entremets plat de résistance) € 29,50 39,50</p>
<p>Pigeon d'Anjou BBQ</p> <p>Navets feuilles de navet Champignons du hêtre céréales</p>	<p>(demi entier) € 29,50 39,50</p>
<p>Agneau de Sisteron</p> <p>Artichaut pruneaux 5 épices</p>	<p>(entremets plat de résistance) € 33,50 42,00</p>

Desserts

<p>Chariot de fromages</p> <p>Sélection de fromages régionaux Belges</p>	€ 18,50
<p>'Jivara lacte' Valrhona</p> <p>Cacahuètes kaffir caramel</p>	€ 14,50
<p>Rhubarbe</p> <p>Yaourt baies des bois verveine</p>	€ 14,50
<p>Chocolat blanc</p> <p>Gingembre agrumes</p>	€ 14,50

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be
