

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...

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

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

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

Puis un granité de radis roses

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

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)

Tartare de légumes, sauce anglaise

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!

Tartelette sans fond d'artichaut

Oeuf parfait crème de chou fleur, tarama et caviar

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

Caille basse température , épices tandori et sauce langoustine.

Crème de gorgonzola , granité de champagne

Et maintenant l' « avant dessert »:

Mousse fruit de la passion avocat et 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

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 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:

Les entrées:

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

Les saint Jacques: topissimes!

Les plats:

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

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...)

Et pour finir, 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!

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.

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 »

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 .

Entrées

Langoustine & crabe de la mer du Nord (3 préparations) Avocat carotte orange miso	€ 33,50
Anguille d'IJsselmeer & sépia Herbes fraîches variétés de radis boulgour yanté	€ 26,50
Maquereau à la Grecque moderne Laitue concombre tomate olive feta	€ 25,50
Homard & lard de poitrine Asperges du Maasland curry vert pomme céleri en branches	€ 32,50

Foie gras (chaud – froid) Gingembre yuzu noisette	€ 27,50
Rouget barbet Coques Bergamote fenouil algues	€ 27,50

Entremets et Plats

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

Desserts

Chariot de fromages Sélection de fromages régionaux Belges	€ 18,50
'Jivara lacte' Valrhona Cacahuètes kaffir caramel	€ 14,50
Rhubarbe Yaourt baies des bois verveine	€ 14,50

Chocolat blanc Gingembre agrumes	€ 14,50
--	---------

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be
