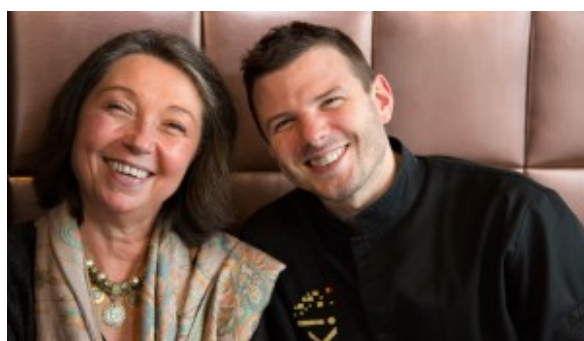


Déjeuner à iCook le restaurant de Jean-Phi le Top Chef Belge

Après quelques mois d'attente nous voilà enfin chez notre Jean-Phi national!



Jean-Phi toujours souriant

Car ce restaurant est tellement demandé qu'il faut réserver des semaines à l'avance pour avoir la chance de pouvoir déguster l'excellente cuisine de Jean- Philippe Watteyne. Et cela vaut l'attente!

Sachez qu'il faut 6 mois d'attente pour une réservation en week-end mais c'est beaucoup plus facile en semaine et en particulier pour le lunch. iCook est le restaurant à découvrir: vous serez enchanté de la première à la dernière bouchée. Bravo Jean -Phi et merci encore pour cet excellent moment gastronomique en ta compagnie.

Des plats délicieux, une cuisine raffinée, des cuissons parfaitement maîtrisées, des jus paradisiaques, une présentation originale et recherchée, un service soigné... Et une chef souriant, d'une grande gentillesse, élu depuis cette semaine citoyen de l'année de la ville de Mons!



Jean-Phi citoyen de l'année

Pour vous donner l'eau à la bouche voici les photos des plats que nous avons dégustés (gourmands, nous avons choisi le menu 5 services à 58 euros sans les vins ou 85 euros avec les vins):



Mise en bouche : Maquereaux en escabèche



Tartare de St Jacques au fruit de la passion



Filet de barbue vapeur, marinière revisitée



Veau de lait basse température en 2 préparations, soja miel, boule de riz au cœur coulant, petits légumes



Quinoa au lait, granité orange sanguine et gelée montée au pamplemousse, sablé breton



Banana split revisité

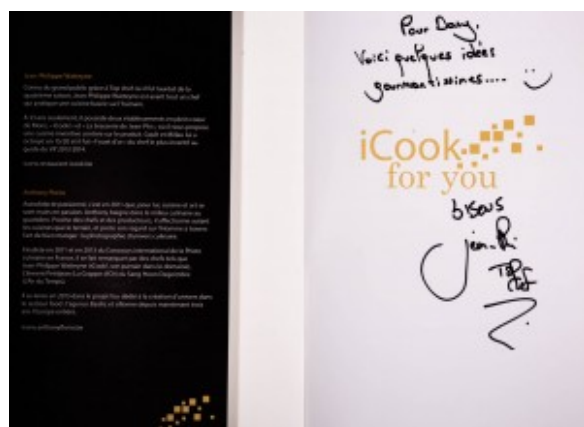
Une mention spéciale pour le veau qui était d'une tendresse exceptionnelle (quand je vous dis que les cuissons basses températures c'est le top!) accompagné d'un jus à vous damner. De même pour le Banana split revisité, un feu d'artifice pour les gourmands de chocolat.

Je vous conseille également le livre "iCook for you" aux éditions Racines ([disponible ici](#)), une mine de recettes salées et sucrées signées de Jean Philippe mais également d'autres cuisiniers qui ont marqué le parcours de vie de notre Top

Chef. Vous pourrez également acheter ce livre directement au restaurant. Jean-Phi m'a fait le plaisir de me le dédicacer. En bref, les recettes sont topissimes, la préface décalée et hilarante, et les photographies démentes (mention spéciale à [Anthony Florio](#)). A l'image de Jean-Phi...



Le livre de recettes de Jean-Phi, iCook for you



Dédicace de Jean-Phi pour Dany

En résumé, aller au restaurant iCook est incontournable si vous êtes dans un rayon de 500 kms autour de Mons.

Coordonnées resto et site:

iCook

Rue des Fripiers 2

7000 Mons

Téléphone +32 (0)65 33 40 33

www.restaurant-icook.be