

# 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 choisirez. 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...

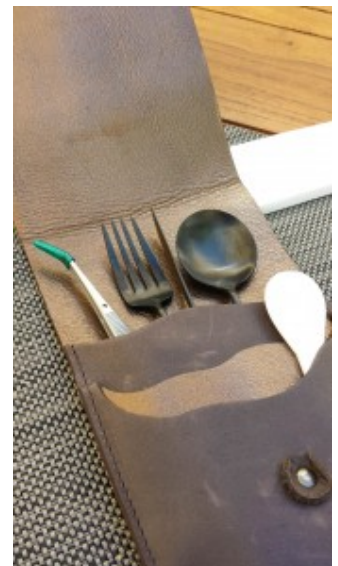
Le budget est conséquent mais tout est simplement exceptionnel

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

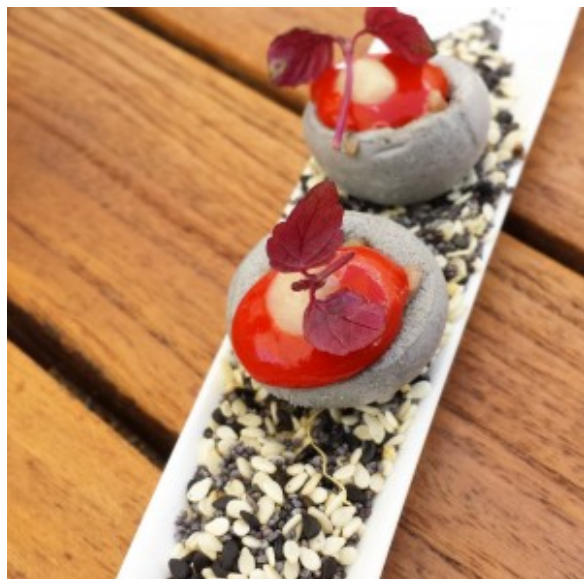


Mise en bouche



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](http://www.bon-bon.be)