

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

Langoustine & crabe de la mer du Nord (3 préparations) Avocat carotte orange miso	€ 33,50
Anguille d'IJselmeer & 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

<p>Pigeon d'Anjou BBQ Navets feuilles de navet Champignons du hêtre céréales</p>	<p>(demi entier) € 29,50 39,50</p>
<p>Agneau de Sisteron Artichaut pruneaux 5 épices</p>	<p>(entremets plat de résistance) € 33,50 42,00</p>

Desserts

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

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be
