

# BRUSSELS' KITCHEN

Les meilleures adresses food & style

*The best places to eat out in style*

Sarah Cisinski & Chloé Roose

***Racine***



# Préface

**FR** Tout foodie bruxellois qui prétend à ce titre se doit d'avoir un œil sur Brussels' Kitchen. Depuis 2012, ce blog est devenu une référence absolue qui n'a pas son pareil pour saisir le bouillonnement culinaire actuel. Pour cause, les images donnent faim et les textes aussi juteux que précis ne cèdent pas à l'hipsterie. À la manœuvre, Chloé et Sarah, architectes d'intérieur, designers, et vestales du bon goût, ont été parmi les premières à comprendre que manger n'est pas seulement une histoire de satiété. À l'affût de ce qui fond sur la langue et de ce qui fait sens, ces deux jeunes femmes excellent à dénicher les bonnes adresses dans la capitale et ailleurs. Des exemples? Ils se ramassent à la pelle, mais on pense tout particulièrement à La Buvette, au Certo, à Origine, au Humphrey ou à Transvaal, qu'elles soutiennent depuis leur début. Mais ce tandem inspiro-charmant ne se limite pas à jouer les carnets d'adresses, il se veut également créateur d'évènements gastronomiques.

Tout cela, qui a contribué à réveiller la scène food bruxelloise, méritait d'être gravé dans le marbre du papier. C'est désormais le cas aujourd'hui avec cet opus qui reprend 90 adresses à ne pas rater, rassemblées à travers six quartiers.

Le tout éclairé à la lueur d'interviews de personnalités – Baptiste Lardeux, Frédéric Nicolay, Lakhdar, Audrey Schayes, Julien Hazard, Pierre Lhoas – sans lesquelles la capitale rongerait encore des os au fond d'une caverne.

Un conseil: puisque plus rien ne fait écran, n'en ratez pas une miette!

Michel Verlinden

**EN** Any Bruxellois who claims to be a true foodie should check out Brussels' Kitchen. Since launching in 2012, this blog has become the undisputed number-one source for emerging culinary trends. And it's no surprise: the photos would make anyone hungry and the descriptions are always on point, without ever falling into hipsterism. Behind all this are Chloé and Sarah, interior designers and arbiters of good taste who were among the first to understand that eating isn't only about filling your stomach. These two young women, always on the lookout for what melts in the mouth and makes the senses come alive, are unmatched when it comes to unearthing great finds in Brussels and elsewhere. La Buvette, Certo, Origine, Humphrey and Transvaal are just some of the establishments they have been supporting since the very beginning. But this charming and inspiring duo does more than serve as an address book; they are also influential event curators, shaking up Brussels' culinary scene with amazing events.

All of these efforts, which have greatly contributed to waking up the taste buds of the Bruxellois, deserved to be immortalized in a book. This guide covers 90 not-to-be-missed spots, in six different areas.

The book is interspersed with interviews of influencers, such as Baptiste Lardeux, Frédéric Nicolay, Lakhdar, Audrey Schayes, Julien Hazard and Pierre Lhoas without whom the Bruxellois would probably still be gnawing on bones deep in a cave somewhere.

Grab your copy so you don't miss out on the tasty finds.

Michel Verlinden

# Sommaire

## Contents

### Bailli, Châtelain, Brugmann

|   |    |
|---|----|
| Belga & Co .....                        | 8  |
| Forcado .....                           | 11 |
| Hinterland .....                        | 12 |
| Parlor Coffee .....                     | 15 |
| Bao Bang Bang .....                     | 16 |
| Ici .....                               | 19 |
| King Kong .....                         | 20 |
| Knees to Chin .....                     | 23 |
| Orientalia .....                        | 24 |
| Umamido .....                           | 27 |
| Amen .....                              | 28 |
| Dam Sum .....                           | 31 |
| Garage à Manger .....                   | 32 |
| <i>Interview Baptiste Lardeux</i> ..... | 34 |
| Kamo .....                              | 37 |
| La Bottega della Pizza .....            | 38 |
| La Cevicheria .....                     | 41 |
| Maru .....                              | 42 |
| MiTo .....                              | 45 |
| Moni .....                              | 46 |
| Notos .....                             | 49 |
| Ötap .....                              | 50 |
| Riccicapriccio .....                    | 55 |
| Chez Franz .....                        | 56 |
| Tarzan .....                            | 59 |

### Flagey, Saint-Boniface, Porte de Namur

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Comptoir Florian .....              | 62  |
| Fika .....                          | 65  |
| La Maison Renardy .....             | 66  |
| Contrebande .....                   | 69  |
| La Petite Production .....          | 70  |
| L'Architecte .....                  | 73  |
| <i>Interview Pierre Lhoas</i> ..... | 74  |
| L'Épicerie .....                    | 77  |
| Luka .....                          | 78  |
| Pho Pho .....                       | 81  |
| Takumi .....                        | 82  |
| Yamato .....                        | 85  |
| 52 and the Secret Garden .....      | 86  |
| À l'Ombre de la Ville .....         | 89  |
| Certo .....                         | 90  |
| Delizie della Mamma .....           | 93  |
| Hortense & Humus .....              | 94  |
| Izakaya .....                       | 97  |
| Kitchen 151 .....                   | 98  |
| Le Tournant .....                   | 101 |
| Osteria Bolognese .....             | 102 |
| Racines .....                       | 107 |
| Le Petit Canon .....                | 108 |

## Stéphanie, Marolles, Sablon

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| God Save the Cream .....       | 112 |
| Beli.....                      | 115 |
| Gazzetta.....                  | 116 |
| <i>Interview Lakhdar</i> ..... | 118 |
| Nuovo Rosso.....               | 121 |
| San .....                      | 122 |
| Wine Bar des Marolles.....     | 125 |
| Chez Richard.....              | 126 |

## Cirque Royal, Bourse, Sainte-Catherine

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| A.M. Sweet .....                      | 132 |
| Gaston .....                          | 135 |
| Moka .....                            | 136 |
| My Little Cup.....                    | 139 |
| OR .....                              | 140 |
| Les Filles .....                      | 143 |
| Noordzee - Mer du Nord .....          | 144 |
| Beaucoup Fish.....                    | 147 |
| Gramm .....                           | 148 |
| Humphrey .....                        | 151 |
| La Guinguette en Ville .....          | 154 |
| Oficina.....                          | 157 |
| Signora Ava .....                     | 158 |
| <i>Interview Audrey Schayes</i> ..... | 160 |
| Life Is Beautiful.....                | 163 |

## Gare du Midi, Van Meenen, Albert

|   |     |
|---|-----|
| Chouconut.....                          | 166 |
| Chana.....                              | 169 |
| Cipiacce .....                          | 170 |
| Entre nous.....                         | 173 |
| Mammoth .....                           | 174 |
| Mo Mo .....                             | 177 |
| Prélude .....                           | 178 |
| Café des Spores.....                    | 181 |
| Crab Club.....                          | 182 |
| <i>Interview Frédéric Nicolay</i> ..... | 186 |
| La Buvette .....                        | 189 |
| Le 203 .....                            | 190 |
| Le Dillens .....                        | 193 |
| Rubis.....                              | 194 |

## Un peu plus loin du centre *A bit further from the center*

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Farci.....                           | 198 |
| Living Room.....                     | 201 |
| Bouchéry .....                       | 202 |
| <i>Interview Julien Hazard</i> ..... | 204 |
| Caffè al Dente.....                  | 207 |
| Friture René.....                    | 210 |
| Le Canard Sauvage .....              | 213 |
| Le Transvaal .....                   | 214 |
| Menma .....                          | 217 |
| Origine .....                        | 218 |
| Tontons .....                        | 221 |



# Bailli, Châtelain, Brugmann

## Cafés

|                     |    |
|---------------------|----|
| Belga & Co .....    | 8  |
| Forcado .....       | 11 |
| Hinterland .....    | 12 |
| Parlor Coffee ..... | 15 |

## Néocantines

|                     |    |
|---------------------|----|
| Bao Bang Bang ..... | 16 |
| Ici .....           | 19 |
| King Kong .....     | 20 |
| Knees to Chin ..... | 23 |
| Orientalia .....    | 24 |
| Umamido .....       | 27 |

## Restos

|   |    |
|---|----|
| Amen .....                              | 28 |
| Dam Sum .....                           | 31 |
| Garage à Manger .....                   | 32 |
| <i>Interview Baptiste Lardeux</i> ..... | 34 |
| Kamo .....                              | 37 |
| La Bottega della Pizza .....            | 38 |
| La Cevicheria .....                     | 41 |
| Maru .....                              | 42 |
| MiTo .....                              | 45 |
| Moni .....                              | 46 |
| Notos .....                             | 49 |
| Ötap .....                              | 50 |
| Ricciocapriccio .....                   | 55 |

## Bars

|                  |    |
|------------------|----|
| Chez Franz ..... | 56 |
| Tarzan .....     | 59 |

# Belga & Co

## Café de spécialité / *Specialty coffee*

7 rue du Bailli  
1050 Ixelles  
+32 2 644 14 98  
belgacoffee.com

Brunch: 10€ - 15€  
Jardin/Garden

**FR** Depuis son ouverture, Belga&Co aura su convaincre les amateurs de café du quartier Bailli. La journée, on peut y observer les allées et venues des free-lances, arrivant avec leur laptop pour un rendez-vous pro ou pour bosser pendant des heures, à coups de cookies sans gluten et de cappuccino.

Toutes les conditions y sont réunies pour en faire le lieu parfait pour un «working café». Dans cette jolie maison bruxelloise reconverte, masques africains et sacs en jute sont suspendus aux murs de couleur brun profond, pour une ambiance chaleureuse et tamisée. Un éclairage tout en douceur aide à la concentration, combinaison habile de luminaires ponctuels et de lumière naturelle venant du jardin. On aime venir y commencer la journée, se concentrer pendant de longues heures dans ce coin paisible où chacun trouve sa place pour travailler ou tout simplement venir profiter d'un cappuccino au jardin entre amis les jours de beau temps.

Le midi, une soupe du jour et trois tartines sont proposées à la carte: viande, fromage ou végétarienne. Et tout au long de la journée, un délicieux café torréfié par leurs soins à Anvers chaque semaine. Derrière Belga&Co, une vraie vision et une envie de deux amis de faire découvrir leur expertise du café à travers les petits plaisirs de la journée. Ils expliquent leur *motto* «*Simple pleasures*» écrit en toutes lettres sur la vitre comme suit: «*Because pleasure finds its way in the most simple things of life.*»

**EN** From the day they opened, Belga&Co has never had trouble attracting coffee aficionados. All day, free-lancers come and go with their laptops, holding professional meetings, or working for hours fortified by gluten-free cookies and cappuccino.

All the conditions are met to make it the perfect working spot: African masks and coffee bean bags hang on the deep brown walls of this beautiful 19th century house, making it cosy and intimate.

The soft lighting, a blend of wall lamps and natural light from the big garden window is a big plus to help anyone focus. We love to start the day here, get the concentration we need in a calm corner of the room or come by with friends for a cappuccino in the garden when the sun comes out.

At lunchtime they have meat, cheese or vegetarian sandwiches and they serve excellent coffee all day long, roasted weekly in their own coffee house in Antwerp. Belga&Co is owned by two friends with a true vision, whose mission is to share their knowledge about coffee.

Their motto, "simple pleasures" is written on the window: "*Because pleasure finds its way in the most simple things of life.*"







# Forcado

## Pâtisseries portugaises / *Portuguese pastries*

196 chaussée de Charleroi  
1060 Saint-Gilles  
+32 2 539 00 19  
forcado.be

Pastel de nata : 2,20€

**FR** D'abord ouvert comme un restaurant traditionnel portugais, le petit Forcado aura depuis fait beaucoup de chemin. Installé sur la chaussée de Charleroi depuis 1982, il a été, pendant de longues années, un petit magasin ainsi qu'un atelier de production de pastéis de nata, les fameuses pâtisseries traditionnelles portugaises. Depuis 2014, le Petit Forcado est devenu grand et s'est déplacé quelques maisons plus loin sur la chaussée de Charleroi, se transformant en un véritable salon de dégustation.

Les pastéis de nata s'y dégustent désormais également sur place, pour notre plus grand bonheur. À l'origine, le Petit Forcado était tenu de main de maître par Joachim Braz de Oliveira, le père, qui y préparait chaque matin une cinquantaine de pastéis. Aujourd'hui, c'est également Joachim, mais le fils, qui a lancé le salon de dégustation quelques mètres plus loin. Le petit Forcado est quant à lui devenu l'atelier de production où le père continue de préparer les pâtisseries qui seront ensuite servies au salon. Une jolie évolution pour cette affaire de famille 100% père-fils.

En plus de la pastel de nata traditionnelle, un petit flan aux œufs enrobé de pâte feuilletée croustillante puis saupoudrée de cannelle, les pastéis se déclinent également au fil des saisons. On trouve au Forcado des pastéis au café, au porto, au chocolat ou encore au limoncello. Et pour les intolérants au gluten, les deux Joachim ont prévu le coup et proposent de délicieuses roulades aux amandes ou à l'orange. On aime le twist entre l'esprit plutôt moderne de l'endroit et le savoir-faire artisanal de cet établissement qui vient de célébrer ses 35 ans d'expérience.

**EN** Initially a traditional portuguese restaurant, Le Petit Forcado has evolved considerably. Located on Chaussée de Waterloo since 1982, for years, it was a tiny pastry shop selling traditional pastéis de nata, the delicious custard tarts that made Belem's reputation. Since 2014, Le Petit Forcado has expanded with Forcado, a brand new tearoom where you can now eat your pastéis on the spot.

Le Petit Forcado was originally ran by Joachim Braz de Oliveira, the father, who used to make about 50 pastéis a day and sell them directly in his workshop. Today, it's still Joachim, but the son this time, who has opened the tearoom a bit further up the street. Le Petit Forcado is now just a kitchen where Joachim senior still bakes the goodies sold in the tearoom. An inspiring evolution for this 100% family-ran business.

In addition to the traditional pastel de nata, the famous custard tart made from flaky pastry and topped with cinnamon powder, the pastéis are also available in seasonal variations. Coffee, porto, chocolate or even limoncello versions are available at Forcado. And for gluten intolerants, Joachim and Joachim offer delicious gluten-free orange and almond rolls.

We love the twist between the modern decor and the traditional know-how of this family-run place which has just celebrated its 35th birthday.

# Hinterland

Café et néocantine / *Coffee and healthy food*

179 chaussée de Charleroi  
1050 Ixelles  
+32 2 537 97 47  
facebook.com/hntrlnd.be

Brunch: 4€-9€  
Terrasse/Terrace

**FR** Justement qualifié de refuge urbain par ses fondateurs Olivia et Julien, Hinterland ou «l'arrière pays» est une jolie néocantine située sur la chaussée de Charleroi. L'espace en coin ultra lumineux a été entièrement pensé et réalisé par l'Atelier Dynamo, à qui on doit entre autres la rénovation de Bao Bang Bang et du Prélude. On s'y réfugie avec joie du matin jusqu'à la fin de l'après-midi, pour y savourer un petit-déj', un *all-week* brunch ou encore un plat du jour bio et savoureux préparé par Olivia. Au mois de juin, on y a dégusté une excellente salade de quinoa bio, asperges vertes, amandes, radis et herbes fraîches (8€) légère et rafraîchissante.

On aime tout particulièrement leur sélection de boissons *funky*, comme leur Golden milk – un lait de coco chaud accompagné de curcuma, de poivre noir, de gingembre et de cannelle – ou leur Ice matcha latte disponible avec quatre sortes de lait différents. Le week-end et les jours fériés, il y règne une ambiance joyeuse et chaleureuse, entre les familles et les groupes d'amis qui s'y retrouvent pour déguster un brunch à petit prix. Notre favori: le pain perdu servi avec une compote de poires, des noix de pécan, de la cannelle et du sirop d'érable bio (8€). Une petite tuerie.

**EN** Perfectly described as an urban refuge by its owners Julien and Olivia, Hinterland is a pretty coffee shop and neo-canteen, on a corner halfway along Chaussée de Charleroi. Blessed with natural light all day long, it was recently renovated by the Atelier Dynamo architects, already well-known for their work at Bao Bang Bang and Prélude. We take refuge here any time, from morning until late afternoon, for breakfast, all-week brunch or a delicious organic daily special prepared by Olivia. Last June, we tried an organic quinoa salad with green asparagus, almonds, radish and fresh herbs (8€), which was tasty and refreshing.

We particularly love their selection of funky drinks, including golden milk – warm coconut milk with turmeric, black pepper and cinnamon – and iced matcha lattes, prepared with four different types of milk. On weekends and bank holidays, the place is jam-packed with friends and families enjoying a joyful and inexpensive brunch. Our favorite option: the French toast served with homemade pear marmalade, pecan nuts, cinnamon and organic maple syrup (8€). Amazing.







# Parlor Coffee

## Espresso bar

203 chaussée de Charleroi  
1060 Saint-Gilles  
+32 472 68 60 16  
parlorcoffee.eu

Brunch: 13€- 16€  
Cour intérieure / Interior courtyard

---

**FR** Situé sur la chaussée de Charleroi, à la limite du quartier Châtelain, le Parlor Coffee s'inscrit dans la vague des nouveaux bars à café réellement porteurs d'une vision. Les propriétaires, un couple belgo-japonais, avaient pour souhait d'introduire du « vrai café » à Bruxelles lorsqu'ils ont ouvert leur bar en 2012. Leur café, torréfié *in house*, est importé de petits producteurs passionnés, travaillant dans de bonnes conditions et qui n'exportent que le meilleur de leur production. En plus de leur café de qualité, on y déguste une sélection de thés japonais ainsi que d'excellents chai latte, latte au caramel ou encore de très réussis matcha latte, aussi disponibles avec du lait de soja.

Le lieu est plutôt petit et étroit avec une décoration d'inspiration scandinave, cosy et épurée à la fois. Pour être tout à fait au calme, n'hésitez pas à monter à l'étage vous installer dans un de leurs fauteuils. Et si le soleil est là, ne manquez pas leur petite terrasse à l'arrière.

Le week-end, on y retrouvera des amis pour le brunch, pour un bagel sur le pouce ou encore pour une pause café accompagnée d'un cookie ou d'un cake au citron. Et si vous êtes uniquement de passage dans le quartier, n'hésitez pas à vous arrêter quelques secondes pour emporter avec vous un de leurs délicieux cafés.

**EN** On the edge of the Châtelain neighbourhood, Parlor Coffee is one of those coffee bars with a real vision. The owners, a Belgian-Japanese couple, aimed to introduce "real coffee" to Brussels when they opened in 2012. Their coffee is imported from small independent producers worldwide, who only export the best quality beans which are then home-roasted at Parlor Coffee. They also sell Japanese teas and excellent chai lattes, caramel lattes or delicious matcha lattes, all also available using soy milk.

The place is quite tiny, with Scandinavian inspired decor, both cosy and light. If you really want quiet, take a seat upstairs on one of their comfortable sofas. And if the sun is out, don't miss their little terrace at the back.

At weekends, we come here for brunch, a bagel on the go, or with friends for a long coffee break with homemade pastries. And if you're only passing by, go in and get a delicious coffee to take out.



# Bao Bang Bang

Street food taiwanaise / *Taiwanese street food*

155 rue de l'Aqueduc  
1050 Ixelles  
+32 2 538 85 58  
baobangbang.be

Bao: 6,50€ pièce/each  
Terrasse/Terrace

**FR** C'est après avoir parcouru le monde que Fabrice, passionné de street food, décide d'ouvrir un endroit où le bao sera la star du menu. Ici, le petit bun moelleux cuit à la vapeur est rempli de poulet croustillant, de haché de bœuf, de tofu frit ou encore de poisson pané (6,50€ pièce). Mais c'est la version traditionnelle taiwanaise qui sera notre coup de cœur: le bao farci à la poitrine de porc croustillante, garni de coriandre, de cacahuètes et de sauce hoisin. Pour le lunch, deux formules disponibles avec le choix entre deux (12,50€) ou trois (16€) bao, accompagnés d'une petite soupe.

Connu sous le nom de «Ho Ka Ti» à Taiwan, et signifiant «cochon mordu par le tigre», la petite bouchée prend l'air féroce du tigre qui viendrait de dévorer un cochon. Une image avec laquelle l'Atelier Dynamo, à l'origine de la conception de l'espace, a su jouer avec beaucoup de plaisir. On retrouve la présence de tigres un peu partout chez Bao Bang Bang, de la carte aux illustrations sur les étagères, en passant par la poignée de porte en laiton qui reste sans conteste notre détail préféré.

Un lunch à clôturer par un thé à base de marmelade de yuzu, une spécialité coréenne et délicieuse découverte gustative. Un pas de plus vers la conquête de la street food asiatique dans le paysage bruxellois.

**EN** Having travelled the world and developed a passion for street food, Fabrice came home and set up Bao Bang Bang, dedicating a whole restaurant to Taiwanese steamed buns. The buns come filled with a choice of breaded chicken, minced beef, fried fish or delicious fried tofu (6.50€ each), but the ultimate version is the crispy and tender pork with coriander, peanuts and hoisin sauce. There are two lunch menus, with either two (12.50€) or three buns (16€), served with a delicious little soup.

Known as "Ho Ka Ti" in Taiwan, they were literally named "the tiger bites the pig" because of their fierce expression, reminiscent of a tiger which has just devoured a whole pig. A visual image that L'Atelier Dynamo, the designers behind the project, obviously had a lot of fun with. There are tigers everywhere in the restaurant, from the logo to the illustrations on the shelves, but our favorite is definitely the beautiful carved front door handle.

Finish lunch with traditional Korean tea made with Yuzu marmalade, as comforting as it gets. Another step forward for Asian street food in Brussels.







Baptiste Lardeux

## Vins naturels et Gargouillou

### *Natural wines and Gargouillou*

FR Baptiste est l'un des trois fondateurs de Titulus, cave et bar à vins installés depuis 2011 au 167A de la chaussée de Wavre et créés avec deux de ses meilleurs amis, Philippe Mesnier et Vivien Blot. Ces défenseurs du terroir se sont donné pour mission de mettre à l'honneur les vins nature à Bruxelles, Titulus étant en effet également importateur et fournisseur en vins naturels d'un grand nombre de restos Bruxellois.

EN Baptiste is one of the three founders of Titulus, a wine bar and cellar located on Chaussée de Wavre, which he launched in 2011 with his two best friends: Philippe Mesnier and Vivien Blot. These three wine lovers aim to spotlight natural wines in Brussels. Titulus is also a wine importer and supplies numerous restaurants in Brussels.

## FR Qui es-tu?

J'ai un passé d'aide-soignant à la base, donc initialement rien à voir avec le vin. En 2006, j'ai fait les vendanges chez Bertrand Jousset à Montlouis et j'ai eu un coup de cœur pour leur façon de travailler. C'est à ce moment-là que j'ai décidé de complètement m'orienter dans cette branche, et dans le vin nature plus précisément. Ensuite, je me suis installé à Bruxelles et j'y ai rencontré ma femme, ce qui, de toute façon, m'a décidé à rester ici. J'ai commencé avec un restaurant, Le Tournant, en 2008, que j'ai revendu trois ans plus tard à Denis. Puis, cette même année, j'ai créé Titulus avec mes deux meilleurs amis, Philippe et Vivien, afin d'importer les vins des vignerons qu'on avait du mal à trouver sur Bruxelles. On s'est dit que si on voulait travailler avec ces gens, il fallait qu'on importe leurs vins nous-mêmes.

## Ton adresse préférée à Bruxelles?

Alors, celle où je ne vais pas régulièrement, mais que j'aime vraiment, vraiment beaucoup pour son intégrité et sa qualité, c'est Bonbon, parce que j'ai une relation assez privilégiée avec eux, avec le chef, avec l'équipe. Pour moi c'est la définition de la haute gastronomie comme je l'imagine. Sinon, dans les endroits où j'irais plus régulièrement et facilement, je dirais en toute honnêteté Le Tournant car je trouve que Denis a réussi à faire de ce bistro quelque chose de simple et qui continue de monter en qualité, avec un super travail sur les vins. Oui, je dirais que c'est l'endroit où j'ai envie d'aller le plus souvent.

## Ton souvenir culinaire le plus marquant?

Alors, mon souvenir d'enfance le plus marquant et ma madeleine de Proust, c'est le riz au chocolat que me faisait ma grand-mère et que j'ai la chance de continuer à manger parce que ma maman me le fait encore. Ça, c'est vraiment marqué dans mon ADN. Et puis après, plus récemment, je dirais un plat qui s'appelle le gargouillou, un plat de légumes crus avec un bouillon et des herbes sauvages qui était vraiment, vraiment incroyable et qui, je pense, m'a marqué à jamais. C'était chez Michel Bras à Laguiole et comme Philippe le disait, dans ce plat, il y a de la lumière. Tu mets la fourchette dans la bouche et il y a un truc qui se passe.

## EN Who are you?

I used to work in medicine, which isn't at all connected with wine. In 2006, I went grape picking with Bertrand Jousset in Montlouis and I fell in love with their work and their unique wines. That was when I decided to dive into the wine sector and more specifically into natural wines. Then I moved to Brussels, where I met my wife, and leaving was no longer an option. In 2008, I started a restaurant, Le Tournant, with my two best friends Philippe and Vivien. Three years later, we sold it to Denis, the current chef and we opened Titulus the same year and began importing wines we couldn't find in Brussels. We figured that if we wanted to work with these people, we would have to import their wines ourselves.

## Your favorite place in Brussels?

I don't go there regularly, but I really truly love Bonbon for their integrity and quality. But I do have a special relationship with them, with the chef and the whole team. To me, it's the definition of high gastronomy as I imagine it. As for places I go to more often, I'd say Le Tournant. I think Denis has managed to keep the bistro quite simple while increasing the quality and doing fantastic work with the wines. Yes, that's the place I go to most regularly.

## Your strongest food memory?

My biggest memory trigger is definitely my grandmother's chocolate rice pudding, which I'm luckily still regularly eating, as my mother makes it as well. It's practically part of my DNA. More recently, I'd say a dish called Gargouillou, a raw vegetable dish with wild herb broth. It was truly incredible and has forever marked my memory. It was at Michel Bras' restaurant in Laguiole and as Philippe said, "there was light in that dish". When you put your fork in your mouth, something incredible happens.



**FR** Chloé Roose et Sarah Cisinski ont fondé Brussels' Kitchen en 2012, afin de partager leurs meilleures adresses food à Bruxelles.

Depuis maintenant 5 ans, ces passionnées du bien-manger sillonnent les rues de la capitale pour dénicher les meilleurs restaurants, cafés, et bars, et les répertorient sur leur guide en ligne: [www.brusselskitchen.com](http://www.brusselskitchen.com)

En 2013, elles créent EATCOLOR, un restaurant éphémère réunissant quatre chefs talentueux et quelques étoiles. Chaque chef y propose un menu 5 services 100% monochrome, réunissant 20 personnes autour d'une longue table unique, presque entièrement plongée dans le noir. Une expérience gastronomique et visuelle qui les projette rapidement sur le devant de la scène événementielle culinaire à Bruxelles.

Aujourd'hui, elles partagent leur temps et leur créativité entre leur guide BrusselsKitchen.com, depuis longtemps devenu la référence à Bruxelles pour dénicher une adresse coup de cœur les yeux fermés, et leurs événements culinaires inspirés qui viennent secouer à grands pas la scène food bruxelloise.

**EN** Chloé Roose and Sarah Cisinski began Brussels' Kitchen in 2012, as a way of sharing their favorite restaurants in Brussels.

For nearly 5 years now, these foodie friends have been combing the streets of the capital to unearth the best restaurants, cafés, and bars, and write about them on their online guide: [www.brusselskitchen.com](http://www.brusselskitchen.com).

In 2013, they opened EATCOLOR, a pop-up restaurant featuring four talented chefs and a few stars, during a week. The idea was simple, each chef offered a 100% monochrome 5-course menu. The result was 20 diners gathering each evening around a large table in the pitch dark, the only lighting being on their plates. A gastronomic and visual experience which launched them straight to the forefront of the restaurant scene in Brussels.

Today they split their time and their creativity between their guide, BrusselsKitchen.com, now a standard reference in Brussels to find a good restaurant even with your eyes closed, and their inspired culinary events which have rapidly shaken up the food scene in Brussels.

Conception graphique : Delphine Volkaert  
Textes et photos : Chloé Roose et Sarah Cisinski

[www.racine.be](http://www.racine.be)  
Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2017  
Tour et Taxis, Entrepôt royal  
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2017, 6852. 11  
Dépôt légal: août 2017  
ISBN 978-2-39025-012-8

Imprimé en République tchèque