

# LA BRASSERIE DU CENTRE-VILLE FÊTE SES DIX ANS AVEC UN MENU SPÉCIAL À LA CLÉ ANNIVERSAIRE ROYAL POUR LE BELGA QUEEN

Le Belga Queen a 10 ans ! Cette ancienne banque reconvertie en restaurant dans le centre de Bruxelles affiche une belle santé pour ses 10 printemps. Lieu rêvé pour célébrer un événement avec faste, endroit de fête, passage "obligé" à Bruxelles pour les touristes et les hommes d'affaires, le Belga Queen attire une clientèle bruxelloise autant qu'internationale.

La brasserie doit son aura à son cadre prestigieux : verrière, grandes colonnes, marbre, serveurs en tabliers blancs et sa carte qui reflète une belgitude culinaire revendiquée. Résultat : touristes, journalistes canadiens, américains, chinois ou encore japonais en quête de "découverte" intéressante s'y pressent à Bruxelles. Cette reconnaissance est un atout pour le Belga Queen qui affiche quand même 200 couverts, 1 200 m<sup>2</sup> et 80 employés avec une cuisine ouverte jusque minuit. Et un club, un écailler et un bar en prime. Une vraie PME qui intéresse aussi les Bruxellois : lors des journées du Patrimoine 2011, 3 000 personnes s'étaient pressées à ses portes pour visiter cette ancienne banque.

Antoine Pinto est tombé instantanément amoureux de l'endroit et l'a créé avec passion, côté déco et assiette. Le principe : du belge associé à d'autres produits belges. "Moi, ma cuisine fusion, c'est mélanger des produits wallons et des produits flamands", plaisante-t-il. Et depuis dix ans de propositions composées pour l'essentiel par Pinto (qui a par ailleurs créé le café Ponti il y a des années pour pallier au manque de cafés de qualité à l'époque), certaines ont un tel succès qu'elles n'ont jamais été rayées de la carte. Le feuilleté de crevettes grises au jus de cabillaud frit, foie gras et coulis de champignons en fait partie par exemple !

Après son développement gantois, le restaurant pourrait bien voir son nom s'ériger dans différentes villes : Tsin Tao en Chine, Londres, Chicago... Différents projets ont ainsi été évoqués il y a quelques années qui mettent plus de temps que prévu à être réalisés suite à la crise de 2008 et ses soubresauts actuels. C'est en tout cas toujours le souhait de son propriétaire de voir le nom "Belga Queen" devenir une marque emblématique d'un art de vivre gastronomique belge.

Mais revenons-en à notre établissement bruxellois : pour fêter les 10 ans du Belga Queen avec la clientèle, un menu spécial 5 services a été concocté, servi avec vin ou bière spéciale pour 55 €, jusqu'au 4 octobre.

E.W.

Belga Queen, rue Fossé aux Loups, 32 - 1000 Bruxelles. Tél. : 02 217 21 87. [www.belgaqueen.be](http://www.belgaqueen.be). Ouvert 7 jours/7 à partir de 12h.



200 couverts ont pris place dans cette ancienne banque reconvertie en une magistrale brasserie. © Bénédicte Maindix

## 10 ANS... ET DES PETITS PLATS

Le menu 5 services proposé pour les 10 ans de l'établissement entend représenter "l'esprit" de la carte du Belga Queen. Tout commence par des croquettes au Vieux Chimay, espuma de Granny Smith, pépites de noisettes torréfiées, sirop de Liège. Elles sont suivies par un consommé de volaille de Bastogne aux raviolis de foie gras et châtaignes confites, brunoise de légumes. Les plats principaux : un filet de turbot au Vin d'May, poêlée de champignons des bois, purée de raves et topinambours et du charolais belge tranché, médaillon de moelle, jus brun aux senteurs d'Abbaye et épices, roulade de chicon et jambon de la Sûre, échalotes confites au Sirop de Liège. Et le menu se termine par un assortiment de desserts. "J'ai imaginé un menu tel que j'aurai moi-même plaisir à le déguster", souligne Antoine Pinto.

Avec vin : 55 euros, avec bières 50 €.



Architecte, cuisinier, designer, amoureux de la gastronomie belge, Antoine Pinto a créé le Belga Queen à son image. © Bénédicte Maindix

En cuisine, on prépare des plats du terroir revisités préparés avec des produits belges pour la plupart. © B.M.



Au Belga Queen, les serveurs en tablier blanc ajoutent encore à l'ambiance "jour de fête". © B.M.