



# QUINZE ANS de Belga Queen

Comment la somptueuse brasserie d'Antoine Pinto reste au sommet

Le propre d'un établissement à la mode, c'est généralement de ne pas le rester longtemps... Tout le génie, dans la création d'un concept Horeca, consiste donc à lui conférer, dès le départ, un caractère et un décor qui transcendent les années.

Tel est le défi brillamment relevé par Antoine Pinto avec son *Belga Queen* de Bruxelles qui vient de souffler gaillardement ses quinze bougies.

Malgré les dégâts indéniables infligés aux établissements du centre de la ville par la combinaison funeste des attentats du 22 mars 2016, des travaux ubuesques qui ont détourné d'innombrables habitués de la capitale et enfin les séquelles du très controversé piétonnier, la maison dont je vous parle ce dimanche continue contre vents et marée de porter beau. Son patron n'est, il est vrai, pas homme à baisser les bras...

Il n'est plus vraiment nécessaire de présenter ce diable de créateur qu'est Antoine Pinto. Arrivé chez nous à l'âge de 17 ans depuis son Portugal natal en tant que réfugié de l'Onu, l'homme avait commencé par travailler dans différents restaurants et bars pour financer les cours qu'il suivait à l'Académie des Beaux-Arts de Liège.

Cette double influence, à la fois artistique et gastronomi-

que, va rapidement susciter chez lui l'idée d'aborder les métiers de l'Horeca d'un angle nettement plus original que celui de la plupart de ses collègues.

Après l'ouverture de son premier restaurant en 1976, au sein duquel il va déjà démontrer son double talent de décorateur et de chef, notre homme va multiplier les expériences réussies, et ceci aux quatre coins de l'Europe.

Ainsi, à Lisbonne, le fameux *Alcantara Café* ou encore l'*Espresso Lisboa*. Mais aussi, chez nous, le *Dock's Café* à Anvers, *t Pakhuis* à Gand, l'*Ostend Queen* à Ostende, le *Gavius* à Liège et, à Bruxelles, le *Pasta Commedia* ou encore la *Quincaillerie* et le *Midi Station*.

Antoine Pinto.

Toutefois, dans ce parcours sans faute, le *Belga Queen* occupe une place à part. Pour mémoire, arrivé un peu par hasard dans ce bâtiment de la rue Fossé aux Loups qui avait autrefois abrité l'Hôtel de la Poste et puis la banque Le Crédit du Nord, Antoine Pinto avait immédiatement été séduit par les volumes de cet espace doté, entre autres, de magnifiques verrières et d'impressionnantes co-



À la fois élégante et discrète, la façade sur la rue du Fossé aux Loups. © PHILIPPE BIDAINE

lonnades.

C'est ainsi qu'après des travaux pharaoniques mais qui ont conservé au lieu tout son caractère, il ouvrait, voici tout juste quinze ans, ce *Belga Queen* devenu un véritable exemple de brasserie contemporaine, tout dédié à la mise en valeur d'une version sublimée de la cuisine belge.

C'EST QU'AU-DELÀ de son décor, le *Belga Queen* est aussi un lieu de belle gourmandise noire-jaune-rouge. Ceci avec une série de recettes traditionnelles bien de chez nous mais revisitées par le maître des lieux.

Ainsi en est-il des exemplaires croquettes de crevettes (18 €), ici coniques et flanquées d'une tuile à la moutarde gantoise ou encore du magnifique feuilleté



Le homard sur taque est un des morceaux de bravoure gourmand du Belga Queen. © BIDAINE

de crevettes ostendaises, joues de lotte frites, crème de champignons, foie de canard poêlé (23 €), un classique à la carte depuis l'ouverture.

Parmi bien d'autres entrées, citons également le très original saumon massé à la Rodenbach et épices douces, blinis, sauce au miel et à la moutarde Tienteyn (20 €).

Au chapitre des grosses pièces, impossible de faire l'impasse sur le somptueux homard sur taque, piment oiseau, jus de citron à l'huile de homard (26 € le demi, 52 € l'entier) aussi savoureux que pratique à déguster grâce à sa très intelligente découpe.

Les carnivores en duo se rabattront eux, par exemple, sur l'impressionnante côte à l'os 1,300 kg de Bleu des prés Dry Aged avec sa réduction d'Orval au poivre concassé (124 € pour deux couverts).

Outre la carte, précisons que le *Belga Queen* propose également une série de menus, à commencer par un business lunch en un, deux ou trois services (plus café) à respectivement 16, 22 ou 27 €, avec à chaque étape, le choix entre trois suggestions du jour.

SIGNALONS ÉGALEMENT l'aérien menu light en trois services à 38 € et, jusqu'au 31 octobre, l'exceptionnel menu XV ans du *Belga Queen*. Celui-ci est composé, pour débiter, d'un foie gras poêlé, figue rôtie, sauce au Fâneur, suivi d'une crème de cè-

pes et leur poêlée, ceci avant un canard sauvage rôti et confit, réduction de kriek Boon, coing rôti au miel et pont neuf de céleri rave, pour se terminer par une feuillantine, mousse chocolat 60 %, crémeux au pain d'épices, meringue italienne au miel, crème anglaise vanille et croquant fondant. Le tout pour... seulement 50 € !

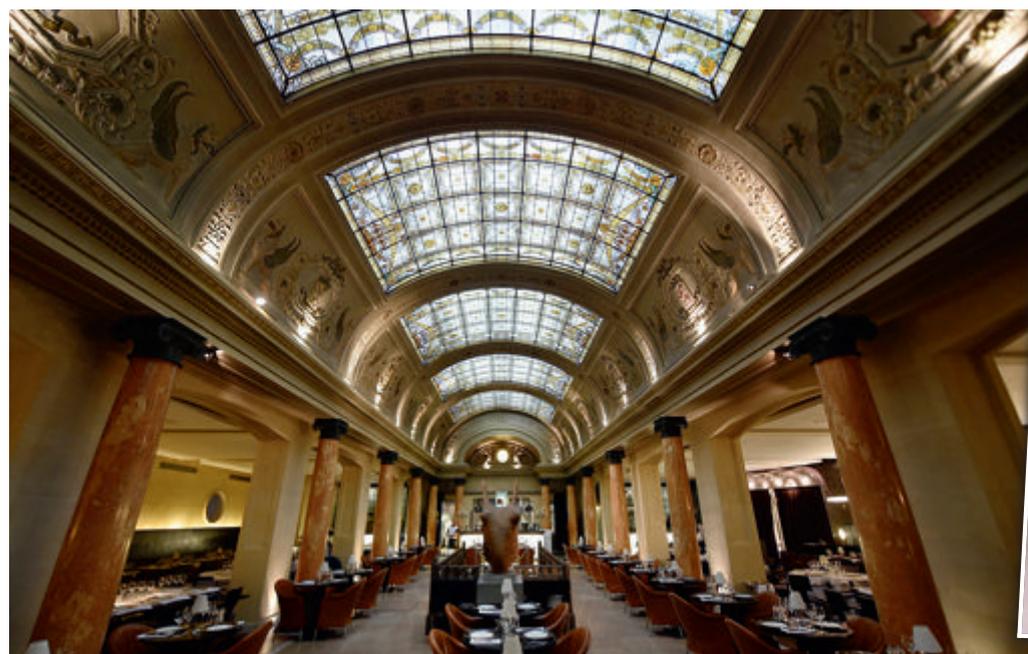
Précisons qu'outre sa salle majestueuse, le *Belga Queen* dispose également d'un coin écailler qui, au fil des années, s'est affirmé comme un des meilleurs de Belgique, avec une série de produits en exclusivité, comme la magnifique Oyster Queen, ainsi qu'une série de plateaux plus alléchants les uns que les autres.

Enfin, à côté du bar traditionnel, idéal pour prendre l'apéro en attendant qu'une table se libère, mentionnons également, au sous-sol, l'élégant club cigares. Celui-ci, installé dans l'ancienne salle des coffres a gardé l'esprit de ceux-ci et permet de meubler les fins de soirée en toute décontraction.

En résumé, l'endroit idéal pour procurer à des amis étrangers une autre vision sur la capitale de l'Europe !

## EN SAVOIR PLUS

**Belga Queen** 32 rue du Fossé aux Loups à 1000 Bruxelles. Tél. 02/217.21.87. Mail : info.brussels@belgaqueen.be Web : www.belgaqueen.be. Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30 et 18h30 à 23h. Le vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à minuit. Le samedi de 18h30 à minuit. Fermé le dimanche et les jours fériés (excepté si vendredi ou samedi soir) et le 24 décembre au soir.



Le cadre splendide qui abritait autrefois le Crédit du Nord, surmonté d'une verrière remarquable. © PHILIPPE BIDAINE



Un cadre aussi lumineux qu'élégant. © PHILIPPE BIDAINE