

SPECIAL
BELGIQUE

À TABLE

N° 156 / SEPTEMBRE - OCTOBRE 2024

NOS
RECETTES
INÉDITES

Saveurs de saison, tendances & nouveautés,

UNE RENTRÉE SURVOLTÉE

EN JUS, EN PLAT,
EN DESSERT
LA POIRE
*star de
la saison*

TOUS À TABLE
**LES PETITS PLATS
DE PASCALE NAESSENS**

TESTÉE POUR VOUS
LA PÂTE À TARTINER

BIO OU NATURE
NOTRE SÉLECTION DE VINS GREEN

PASSION PORRIDGE
NOS RECETTES PRÉFÉRÉES



BERNARD-MASSARD
Médaille d'or

La cuvée Organic de Bernard-Massard a reçu la médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles, garantie d'un vin d'excellente qualité. Composée de chardonnay (45 %), de Pinot blanc (40 %) et de Riesling (15 %) bio et créée à partir de processus traditionnels, elle dévoile à la dégustation une robe dorée à effervescence fine, et révèle des arômes de fruits blancs et de notes florales. Sa finale est longue et acidulée. Une expérience gustative exceptionnelle disponible à partir de 13,25 €.

◆ bernard-massard.lu



MIRANDA
Ode à la simplicité

À la recherche d'une adresse italienne qui sort des sentiers battus ? Miranda au Châtelain ! Frère et sœur, Alessandro et Maria proposent les plats simples et traditionnels de leur région d'origine, la Basilicate qu'ils revisitent avec brio tout en mettant en avant des produits italiens trop peu connus. Leur spécialité : les pâtes calamarata au ragoût genovese ! Côté vins, la carte compte plus de 80 références dont l'Aglianico del Vulture, un vin rouge réputé de la Basilicate. À tester d'urgence !

◆ mirandacucinaitaliana.be

QUARTZ
Gastro aux multiples facettes

Niché à l'adresse de la Canne en Ville, Quartz est le nouveau défi du Chef David Alexandre. Passionné, il a fait ses classes auprès de chefs renommés comme Yves Maigne ou Eric Frechon... Fort de son expérience éclectique et assisté d'Andy Demeyer, il propose une cuisine axée sur les produits locaux, rehaussée par des sauces originales comme le tourteau, jus d'étrilles, pomelo et herbes fraîches par exemple. Côté boissons, plus de 90 références de vins et une carte de cocktails. Bientôt étoilé ?

◆ quartzrestaurant.be



LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN
Avis aux amateurs de vins de Bordeaux

Le vendredi 29 novembre se déroulera au Steigenberger Wilther's, la quatrième édition du salon dédié aux vins de Bordeaux qui réenchantent le goût, organisé par Jean-Marc Quarin, critique indépendant et spécialiste des vins de cette région, et Fabrice Léger. Une occasion unique de prendre de l'avance sur le marché en dégustant les vins de Bordeaux les plus appliqués du moment. Une sélection d'une trentaine de crus, comprenant aussi bien des vins outsiders peu connus que des grands crus classés, où seule la qualité du goût compte. La veille, un Grand Dîner au Cercle Royal Gaulois lancera les festivités. À vos agendas !

◆ lesrencontresquarin.com



THE HOTEL
Voyage dans le temps

Nostalgiques de la Maison du Bœuf, le mythique restaurant de viande étoilé dont les portes se sont refermées en 2011 ? Du 16/09 au 26/10, The Hotel a décidé de vous replonger dans les plus belles heures de la Maison du Bœuf dans un espace dédié de The Iris où tous les codes d'excellence des grands restaurants des années 70 sont repris. Au menu, les plats légendaires comme le célèbre « Tartare de la Maison du Bœuf » haché à la minute ou l'inoubliable entrecôte. Une expérience immersive exclusive !

◆ theiris.be



SANZARÙ
Cuisine Nikkei

Installé à l'avenue de Tervueren dans une villa classée de style moderniste, Sanzarù propose des plats qui stimulent les sens. À cet effet, le chef Nathan Urbanowicz imagine ses menus à partir de produits de saison et des arrivages, dans le respect du terroir. À ses débuts, Sanzarù prônait des plats à partager mais depuis 2022, sa cuisine dont les saveurs s'inspirent de la cuisine nippo-péruvienne se veut résolument gastronomique moderne. À découvrir autant pour son décor que sa cuisine !

◆ sanzaru.be