Sabato (FR) - Belgium - 09/03/2019 - Periodicity: Weekly - Printrun : 30.000 - SABELLE ARPIN - AUTRES PROJETS - BELGIUM
001_GPV1QU_20190309_SAF01_00.qxp_Opmaak 1 2/28/2019 4:14 PM Page 1

SABATO

LE MAGAZINE DU WEEK-END DE L'Echo

09.03.2019

CHOU CHOU FLEUR

IL A SON HASHTAG ET SON APP: LE CHOU-FLEUR EST LE NOUVEAU IT-LÉGUME

Mo(nu)ment suprême: la seconde vie de la plus extravagante maison Art nouveau de Belgique

700.000 Heures, le premier hôtel nomade

New New Age: pourquoi la spiritualité charme le monde

Salle de jeux pour adultes: le collectif new-yorkais de designers **Snarkitecture** ouvre son musée

V1

francois.vandervelde@geopress.com - 632442-001
Afin de garantir le respect des droits d'auteur relatif aux contenus de presse fournis, nous vous rappelons l'application de l'article 7 de nos conditions générales de vente à toute utilisation autre que la simple consultation.

Sabato (FR) - Belgium - 09/03/2019 - Periodicity : Weekly - Printing : 30.000 - ISABELLE ARPIN - AUTRES PROJETS - BELGIUM
040_GPV1QU_20190309_SAF1_00.qxp_Opmaak 1 3/4/2019 10:31 AM Page 40

À LA CARTE

Jan Scheidtweiler s'attable chez Isabelle Arpin à Bruxelles: la quatrième fois sera-t-elle la bonne?

Fin 2015, elle quitte Alexandre, malgré l'étoile Michelin qu'elle y avait décrochée. Elle passe ensuite au Wy, un établissement étoilé également, mais qui ferme ses portes peu après. Et, l'an dernier, elle servait ses subtiles préparations au Louise 345, un restaurant installé dans un hôtel de maître du XIXème siècle: certes, Isabelle Arpin change de restaurant plus vite qu'un club de foot d'entraîneur. Pour la quatrième fois en quatre ans, la talentueuse chef française s'installe dans un nouveau restaurant de Bruxelles: elle a simplement traversé l'avenue Louise et troqué l'hôtel de maître contre un bâtiment de deux étages, doté de baies vitrées et d'une cuisine semi-ouverte. Et au lieu de travailler sous contrat, la chef a développé son propre projet, en collaboration avec l'entrepreneur François Lesage. Ici, c'est son nom qui se trouve en haut de l'affiche. L'ambiance est ludique, à l'instar de la chef en baskets, même si on est servi dans de la belle vaisselle et sur des nappes impeccables.

Le style de cuisine raffiné, à base de beaux produits de luxe, est également typique de la Française. Si la chef s'offre quelques incursions dans la cuisine asiatique, c'est essentiellement la gastronomie française qu'elle magnifie, avec une grande attention pour la qualité du produit, les cuissons et les sauces. Et, oui, cette subtilité a un prix: si les menus dégustation ne sont pas donnés (cinq services: 70 euros, six services: 90 euros), force est de constater que sa cuisine n'est pas si chère au regard du rapport qualité-prix. Quant aux gourmets économes, un lunch en un, deux ou trois services (23, 32 et 42 euros) ravira leurs papilles sans sinistrer leur portefeuille. Au fil de son parcours, Isabelle Arpin s'est forgée la réputation de sublimer ses plats avec des épices, ce qui se vérifie tant pour la première dégustation (velouté de céleri-rave à la réglisse) que pour le dessert (chocolat et cardamome). Son kroepoek à la chartreuse, spiruline et herbes du jardin relève du géniee. Idem pour le maki au thon: la qualité du poisson est supérieure à la moyenne, à l'instar de la sauce soja et du nori. Sur le dessus, pousses de shiso, tranches aigres-douces de betteraves et grains de riz soufflé roulés dans du bronze apposent la signature raffinée d'une chef de talent. Vient ensuite une assiette magistrale axée sur l'harmonie entre une huître portugaise tiède et un foie gras poêlé, flanqués d'une espuma de topinambour au beurre noisette parfaite avec cet étonnant duo, ne vaut pas une, mais au moins deux étoiles Michelin. Le restaurant n'est pas encore rodé, le service doit trouver sa vitesse de croisière et l'aménagement sera légèrement modifié, mais nous sommes heureux qu'Isabelle Arpin soit de retour.

> Une magistrale assiette, axée sur l'harmonie entre une huître portugaise tiède et un foie gras poêlé, ne vaut pas une, mais au moins deux étoiles Michelin.

Adresse?
Isabelle Arpin
Avenue Louise, 362
1050 Bruxelles
Tél. 0492/97.19.27

Sommelier?
Une courte carte principalement de vins français à des prix élevés. Il y a encore un peu de travail à faire.

Décibels?
Le restaurant est petit et ouvert, avec l'agréable brouhaha qui va de pair. Bref, pas le genre d'endroit à l'ambiance feutrée.

Addition?
309 euros pour trois.

On y retourne?
Sa phénoménale préparation d'huître et foie gras vaut le détour. Je reviendrai avec plaisir.

V1
francois.vandervelde@geopress.com - 632442-001
Afin de garantir le respect des droits d'auteur relatif aux contenus de presse fournis, nous vous rappelons l'application de l'article 7 de nos conditions générales de vente à toute utilisation autre que la simple consultation.