

# BRUSSELS' KITCHEN

Les nouvelles adresses food & style

*New hotspots to eat out in style*

Chloé Roose

***Racine***



# Préface

**FR** Ce que Chloé Roose fait de mieux, c'est capter ce qui rend les gens exaltants. Cette fille a le don de rassembler des talents. Et de donner à Bruxelles et à ses tables une dimension nouvelle. De hisser Bruxelles au rang de ville qu'on a raison d'aimer. Avec tout ce qu'elle dégage de partage et de fierté, de qualité et de simplicité. Bruxelles – aussi – comme capitale de la gastronomie décalée, innovante, étonnante de bonté. Manger pour goûter, mais aussi et surtout pour se retrouver, pour partager, pour échanger. Pour être ensemble ou seul.e en soi, mais rempli.e de bonnes et belles choses. De ces choses qui se croquent, s'aspirent ou s'absorbent, mais aussi de celles, immatérielles, qui laissent des sensations, construisent la mémoire, affinent la sensibilité.

Tout cela autour de tables savamment orchestrées ou de mise en scènes simplement composées, avec créativité, passion, et sans préciosité.

Les tables. Et leurs fleurs. Et leur harmonie qui passe de la structure au foutraque. Les tables, à l'origine bien dressées et qui finissent en fin de repas complètement retournées. Les petites œuvres d'art en capsule de champagne réalisées, au fil d'une conversation, par des artistes distraits. Les incidents et taches de vin. La vie en plein.

À travers ce livre, Chloé montre que tous les instants peuvent être de grands moments, avec un peu d'idées et beaucoup d'envie.

Ça, ça inspire. Ça grandit. Ça donne envie, soi-même, de faire autrement. La vie est une mise en scène et la table son plus bel aboutissement.

Claudia Lomma,  
Directrice Générale *Elle Belgique*  
& *Marie-Claire Belgique*

**EN** Finding out what makes people truly exciting is what Chloé Roose does best. This girl has the gift of bringing talented people together. And of giving Brussels and its restaurants a new dimension, making it a place we are right to love. With everything it has to offer, with sharing and pride, quality and simplicity. Brussels: the capital of offbeat, innovative and surprisingly refreshing gastronomy.

Eating to discover new things, but also and mostly to meet, to share, to be. Whether together with others or alone with yourself, but always with a plate of delightful and delicious things in front of you. Those things you can bite, inhale or absorb, but also those more immaterial aspects: the sensations you get, the memories brought back, the refining of our senses.

All of this around cleverly set tables or in simple settings full of creativity, passion and without frills.

The tables. And their flowers. And their harmony – from structured to chaos. The tables, perfectly set to start with, and a battlefield by the end of the meal. Those tiny works of arts fashioned out of champagne corks by distracted artists while sitting and listening. The minor accidents, the wine stains. Life at its fullest.

Through this book, Chloé shows that every instant can be a great moment, with little planning but with an urge to enjoy.

And that is truly inspiring. Making us grow, making us want to do things differently. Life is a stage and the restaurant table its finest accomplishment.

Claudia Lomma,  
General Director of *Elle Belgique*  
& *Marie-Claire Belgique*



# Kami

## Bar à café de spécialité / *Specialty coffee bar*

355 chaussée de Waterloo  
1060 Saint-Gilles

---

**FR** En japonais, le terme Kami désigne les divinités, ou les esprits souvent cachés dans les animaux, la nature, mais parfois aussi dans les objets. Un clin d'œil un peu porte-bonheur pour Clara et Elias, qui après s'être rencontrés à L.A., ont eu un coup de cœur ensemble pour le Japon, puis ont décidé d'ouvrir leur bar à café à Bruxelles. Chez Kami, on boit du café de spécialité, bio, en importation directe et torréfié en Belgique.

Ça faisait déjà 8 ans que le couple avait découvert cette nouvelle manière de produire et de consommer le café, où, comme avec le vin, tout est question de terroir. Et ça faisait presque autant de temps que le projet germais dans leur tête. Après un an à se former comme barista chez Mokxa à Lyon, Clara maîtrise aussi bien le sujet que les machines. Avec Elias, ils partagent la passion du café, mais aussi celle de bien faire les choses, en commençant par la base; les bons produits. Le pain vient de chez Hopla Geiss, les pâtisseries vegan de chez Cookie Tree, la charcut' de chez Copro Bio. Bref, tout est bio, local et de saison. On a même eu droit aux premières fraises de Belgique, servies avec une compote de pomme-rhubarbe dans notre granola – mois de mai oblige. Déjà initiées et fans de café filtre, on trouve notre bonheur dans un café du Rwanda torréfié à Anvers, filtré dans une V60 et servi dans de magnifiques tasses signées Kim Verbeke. Le lieu vient à peine d'ouvrir, mais tous les détails sont déjà bien là. C'est joli, le café est très très bon et l'accueil de Clara et Elias juste parfait. Il y a même un joli jardin plein sud à l'arrière. Le nouveau QG de Brussels' Kitchen? Peut-être bien.

**EN** In Japanese, the word Kami is used to refer to a divinity, or a spirit hidden in animals, nature or even daily objects. It's also a bit of a lucky charm for Clara and Elias who, after meeting in L.A., both fell in love with Japan before returning to Brussels to open their own coffee bar. At Kami, they serve specialty coffee - organic, directly imported and roasted in Belgium.

Eight years ago already, the couple had discovered this new way of producing coffee – for which soil and climate matter just as much as for wine. And the idea of running a coffee bar had been in their minds for just as long. After spending one year training to become a barista at Mokxa in Lyon, Clara now masters the machines just as much as the topic. She and Elias share a passion for coffee, but also for things well done, starting with the basics: quality produce. Their bread comes from Hopla Geiss, the vegan pastries from Cookie Tree, the cold cuts from Copro Bio. Everything is local, organic and seasonal. We even got to try the first Belgian strawberries, paired with an apple-rhubarb compote and served on granola – perfectly in tune with the season. Already big fans of filter coffee, we were delighted by the Rwanda coffee roasted in Antwerp, filtered in a V60 and served in beautiful ceramic cups signed by Kim Verbeke. Though the place has only been open for a couple of months, everything already seems to have fallen into place. The decor is great, the coffee extremely good and the warm welcome and explanations given by Clara and Elias are the icing on the cake. There's even a south-facing garden at the back. Brussels' Kitchen's new HQ? Might just be.





# Bintje

## Bar à frites / *Fries bar*

62 rue Simonis  
1050 Ixelles  
+32 850 64 47  
facebook.com/bintjebars

Lunch: 10€

**FR** Pourquoi «bar à frites»? Parce qu'avant de servir des burgers, ou quoi que ce soit d'autre, Bintje est avant tout une adresse mono-produit, spécialisée dans la frite. Les pommes de terre, en provenance d'un petit fermier bio du côté de Gand, sont tranchées en frites chaque matin par Quentin, le responsable de la cuisine. Bio et lavées, elles ont l'avantage de pouvoir conserver leur peau, pour ce petit côté «New-York fries» qu'on aime tant. Elles sont ensuite «frites» en deux cuissons, à l'huile de tournesol bio – afin de convenir également aux végétariens –, puis simplement salées avec un sel non traité de Bretagne. Et voilà! On tient sans mentir une des meilleures frites de Bruxelles, pour ne pas dire la meilleure.

Mais Bintje a décidé de ne pas s'arrêter en si bon chemin. Avec vos frites, choisissez un burger, une sauce maison, et vous voilà rassasié pour un repas complet (10€ la formule lunch). On aime particulièrement le burger au poulet, rôti sur rôtissoire chaque matin, servi dans un pain de chez Yves Guns, accompagné de pickles d'oignons rouges, de parmesan et d'une délicieuse sauce miel-moutarde (9€ hors formule). Le plus: la peau de poulet récupérée après l'étape rôtissage, frite et ajoutée au burger en petites miettes pour un effet crispy. De la bombe baby. Chaque recette a été pensée, repensée et retestée pour atteindre cet équilibre acide-sucré-salé-crousti-moelleux qui fait qu'on en a encore l'eau à la bouche rien que d'y penser. Le bacon and cheese, par exemple, est un parfait combo de tous ces adjectifs avec son ongle de bœuf irlandais (haché sur place) recouvert de bacon émietté et d'oignons caramélisés fondants. Bref, on en redemande.

**EN** Right below the logo, you'll read "bar à frites" – or french fries bar if you will. This is where Bintje really makes a difference. Before adding burgers or anything else to their menu, their objective has always been the same: to prepare and serve the best french fries. The potatoes, straight from a small organic farm near Ghent, are sliced into fries by Quentin, head of the kitchen, every morning. Organic and washed, they remain unpeeled, giving us that New-York fries feel we really love. They are fried twice in organic sunflower oil – making them vegetarian friendly –, then simply salted with organic sea salt from Brittany. Et voilà! You've got (some of) the best fries of Brussels.

But why stop there? To go with your fries, pick a burger and a homemade sauce and you've got yourself a full meal (10€ for the lunch menu). We particularly loved the chicken burger, cooked on the broiler each morning, then served in delicious bread from Yves Guns, and topped with red onion pickles, parmesan flakes and honey-mustard sauce (9€ outside the lunch deal). The bonus: the chicken skin, fried separately after the broiler stage, then broken into crumbles to add crispiness to the recipe. Mind-blowing. Each recipe has been tested, retested, then tested out a couple more times to make sure they all have the same sweet-savory-sour-crispiness balance. Another great example is their bacon and cheeseburger, the perfect combination of all the adjectives above, with Irish beef (ground on the premises) covered in bacon crumbles and caramelized onions. What more could you ask for?

# Komo Bowl

## Poke & Smoothie Bowls

36 rue Defacqz  
1050 Ixelles  
+32 2 751 00 38  
komobowl.be

Poke bowls: 11 € – 14 €  
Smoothie bowls: 8,50 €

FR À Hawaï, c'est du matin au soir et du soir au matin, entre deux leçons de surf, qu'on dévore açaï et poke bowl. En voyage lors de ses études, Lauren découvre les deux tendances, omniprésentes partout où elle se rend. Fan de bouffe, baignée dans l'horeca depuis des années et formée auprès des néocantines phares de la capitale – Knees to Chin & Bao Bang Bang entre autres – elle s'accompagne de deux amies, Olivia et Juliette pour lancer Komo dès son retour – une chouette cantine spécialisée dans les poke et smoothie bowls, comme à Hawaï. Et toutes les références sont là. De la planche de surf transformée en table haute, jusqu'aux petites danseuses du ventre en plastique posées sur les étagères, en passant par les nombreuses effigies de requin – on se croirait dans un surf shack au bord de la plage. C'est frais, coloré, et les filles sont ultra accueillantes – tout ce qu'on demande à ce genre de petite adresse mono-produit. Enfin pas tout. Ce qui nous intéresse vraiment, c'est ce qu'il y a dans les bols. D'Hawaï, elles ont gardé les bases: le riz encore chaud, le poisson cru mariné – détail qui fait apparemment toute la différence – , l'avocat, l'edamame et les fruits exotiques. Le reste, ce sont des petits plus qui nous permettent d'atteindre notre dose de 5 fruits et légumes par jour.

C'est simple, aussi coloré que la déco, et bon, même très très bon. Pour 11€, on détient un des meilleurs lunch-deals de la capitale. Tandis que le matin, ou l'après-midi, on viendra plutôt pour un smoothie bowl, à base d'açaï, de banane, ou encore d'avocat – alternative healthy et délicieuse aux petit déj' et goûters plus tradis bien de chez nous. Et là encore, pas de surprise, c'est bon, même très très bon.

EN It seems that in Hawaii, food is all about acai and poke bowls, from breakfast till sundown. At Komo, both are served all day long, Tuesday to Saturday, non-stop. It was during a trip to Hawaii that Lauren first discovered them, everywhere she went. And once the idea of Komo was clear in her mind, she headed back straight to Hawaii to pick up all the inspiration she needed. As a real food lover, she received her training in some of the coolest eateries in Brussels – Knees to Chin and Bao Bang Bang among others. She then chose to team up with two of her closest friends, Olivia and Juliette, to launch her own food concept: a smoothie and poke bowls bar, just like in Hawaii. And not a single detail has been forgotten. From the surf board turned into a table and the many shark objects and drawings – it feels like you're walking into a surf shack. The place is fresh and full of colors, and the girls are super nice and welcoming – pretty much everything you could ask from this type of place. Well not quite everything: what matters most is what is inside those bowls. From Hawaii, they've kept the essence: warm rice, marinated fish, avocado, edamame and exotic fruits. The rest of the add-ons will help you reach your daily five fruit and veggie target.

The bowls are straight to the point, as colorful as the interior, and simply delicious. For 11€, you've got yourself one of the healthiest lunch-deals of the city, hands down. Mornings and afternoons, Komo is the place to go to grab a smoothie made with acai berries, banana or even avocado; a great and healthy option to replace our more traditional and extra-sweet breakfasts and snacks. And there as well, it's no surprise by now: it's just delicious.









# Martine

## Néocantine, Café & tea-room

80 chaussée de Charleroi  
1060 Saint-Gilles  
+32 2 454 54 51  
martine-restaurant.be

Plats/Mains : 11 € – 17 €  
Brunch : 20 €

**FR** Martine, comme Maroussia et Justine, qui, après avoir passé quelques années à peine à flirter avec l'Horeca, ouvrent déjà leur première adresse. À 25 et 26 ans seulement, les filles ont été formées auprès des meilleurs dans leur genre, Tero et Ici entre autres, et ont une idée bien claire derrière la tête. À première vue, leur cantine bobo-bio-arty-healthy attenante à la superbe Galerie de La Patinoire Royale, est déjà une jolie réussite. Mais elle a bien plus à offrir que ce qu'on ne pourrait croire au premier regard.

À l'intérieur, c'est plutôt sobre, afin de rester en ligne avec l'esthétique de la galerie attenante. Mais si l'ensemble peut paraître un peu froid de prime abord ça devient tout autre une fois qu'on est chaleureusement accueilli par les filles, et qu'on se plonge dans la lecture de la carte. La carte, qui change tous les mois, est aussi alléchante qu'éclectique. Coco Bowls pour healthy-food addicts (15€) se mêlent avec escalopes pannées et tagliatelles (18€), classique avocado toast (13€) ou encore porc basse température et sauce tonnato (17€). Le principal, nous dit Maroussia, à la tête de la cuisine, c'est que tout le monde y trouve son compte. Ça rend les choses plus faciles aussi, de savoir qu'on peut y venir avec n'importe qui. Mais le vrai bonheur, c'est la magnifique terrasse, sertie d'un arbre si grand qu'on se croirait plutôt dans un jardin, et faisant le lien parfait avec la galerie. Le week-end, on y reviendra pour l'expo de la Patinoire Royale, qu'on prolongera avec le super brunch de chez Martine.

**EN** "Martine" comes from the names Maroussia and Justine, the two friends who decided to open their very own restaurant after just a short time in the horeca business. Aged just 25 and 26, the two received their training from among the best of the business, for instance at Tero and Ici, and knew exactly what they wanted. At first glance, they can already be extremely proud of their beautiful healthy-arty-organic restaurant next to the stunning Gallery La Patinoire. But it's got much more to offer than what you would guess from that first glance.

Inside, the decor is decidedly minimal, consistent with the appearance of the gallery. Though the whole setting might feel a bit cold at first, this changes as soon as the girls warmly welcome you in, telling you what's on the menu. Changed every month, the menu is as appealing as it is eclectic. Coco bowls for healthy food addicts (15€) are followed by crispy breaded cutlets served with tagliatelle (18€), classic avocado toasts (13€), but also slow-cooked pork with tonnato sauce (17€). What matters most, says Maroussia, at the helm of the kitchen, is that Martine offers something for everyone. It does make things much easier, we have to admit, knowing you can come here with absolutely anyone. But the best this place has to offer is definitely a meal outside on their terrace, overlooked by a tree so big that you feel you're in a garden. It is also the perfect link to the Gallery, on the other side of the building. It's an ideal weekend destination, for a contemporary art exhibition followed by Martine's delicious brunch.



Marie Brisart

## Des objets qui vivent *Objects that come to life*

FR Depuis 2013, Marie Brisart tourne ses créations dans son atelier de potière à Hennuyères. Après avoir suivi des études d'illustration puis d'anthropologie, elle s'est spécialisée dans la création de vaisselle en céramique, tournée en petites séries. Aujourd'hui, on peut trouver ses magnifiques créations dans des restaurants comme Ötap et Le 203, ou venir les chercher directement chez elle.

EN Since 2013, Marie Brisart has been at her potter's wheel in her workshop in Hennuyères. After studying illustration and then anthropology, she specialized in ceramic tableware making; always produced in small series. Today, you can find her beautiful creations in restaurants such as Ötap and Le 203. Or you can drop by her workshop and buy some yourself.

### **FR Tu peux nous en dire plus?**

J'aime faire ce travail à échelle humaine, en travaillant avec des gens qui ont un projet. J'aime quand ce que je fais est mis en valeur dans un restaurant par exemple. Ce que je trouve génial, c'est que tu travailles pour un projet global, pour un cadre, pour un décor; tu sais que ce que tu fais va être mis en scène. La richesse du travail artisanal, contrairement au travail artistique, c'est que les artisans fabriquent des choses pour être utilisées. Ce sont des choses qui vont vivre – la table, les assiettes, les couverts, les paniers – tout ça va vivre, va s'user, va se casser. Ce ne sont pas des œuvres d'art, ce sont des ustensiles de la vie de tous les jours. Et je trouve génial de fabriquer des pièces et de se dire «je sais pas trop ce qu'il va se passer, mais il va se passer plein de choses, et plein de gens vont manger dedans».

### **Ton adresse préférée à Bruxelles?**

J'ai vraiment bien aimé Le 203. C'est une découverte incroyable, je trouve que Richard fait vraiment bien à manger, et qu'il arrive à mélanger plein de cultures dans sa nourriture. J'ai fait leurs assiettes, et c'est comme ça que je l'ai découvert. J'ai directement eu envie de me lancer dans ce projet, sans trop savoir ce que ça allait donner comme restaurant. Et je suis hyper contente parce que je l'ai fait au feeling. J'essaie de travailler comme ça. Une fois que je vois les gens, je sens tout de suite si ça va fonctionner ou pas. Et du coup, j'ai été manger chez eux quelques fois, et je trouve vraiment – on se le dit parfois Gaël et moi – que c'est un des endroits où l'on a le mieux mangé au monde.

### **Ton souvenir culinaire le plus marquant?**

On adore le spaghetti bolognese. Ça peut paraître super bête comme ça, mais Gaël et moi, on s'est vraiment retrouvés là-dessus, c'est hyper festif pour nous. On essaie aussi de le faire un peu plus chic, avec du fenouil par exemple, pour dire qu'on fait quand même un plat un peu élégant. À la maison, on a décidé que tous les vendredis, c'est soirée spaghetti, et on dit aux enfants que le vendredi, on peut inviter du monde, mais on ne bouge pas. On essaie d'instaurer cette petite tradition en espérant qu'elle dure et que quand ils seront grands, ils pourront revenir le vendredi manger le spaghetti à la maison.

### **EN Could you tell us more?**

I love doing this job, working with people on a specific project. I love it when my work gets highlighted in a restaurant, for example. It's fantastic when you work on an overall project, for a certain setting, knowing that your creations are going to be a part of it. What is great about craftwork, unlike artistic work, is that the things you make are made to be used. They're going to live – the table, the plates, the cutlery, the baskets – all of those items are going to live, get used, and break. They're not artworks, they're utensils made for everyday use. It's just great to create those pieces and think "I don't really know what's going to happen, but lots of things are going to happen, and lots of people are going to eat from my plates".

### **Your favorite place in Brussels?**

I really love Le 203. It was an amazing discovery. I think that Richard is a great cook, inspired by lots of different cultures. I made their plates, and that's how I found out about them. I directly felt like following them into this project, without even knowing what kind of restaurant it was going to be. And I'm super happy because I just followed my intuition. That's how I try to work, most of the times. As soon as I see people, I can usually tell whether it's going to work out or not. I've been there several times, and I really think – sometimes Gaël and I say this – that it's one of the best places in the world for eating.

### **Your strongest food memory?**

We love spaghetti Bolognese. It sounds super simple, but it's actually something that brought us closer, Gaël and I. It's like a party for us. We try to make it a bit more chic, adding fennel for example, so we can still say that it's somehow a fancy dish. We've made it a thing that, every Friday, it's spaghetti night at home. We tell the kids that they can have friends over, but they're not going anywhere. We try to make this a small tradition that, we hope, will last, and that when they're older, they'll know they can come by any Friday to have spaghetti at home.



FR Auteure, photographe, mais avant tout entrepreneure, Chloé Roose parcourt la capitale à la recherche des meilleures adresses bruxelloises. Plus qu'une passion pour la cuisine, elle partage avec nous dans ce deuxième guide et sur son site [www.brusselskitchen.com](http://www.brusselskitchen.com) son amour pour l'art de recevoir.

Les détails, les attentions, les petites touches qui font la différence. Ce sont ces choses-là qu'elle recherche lorsqu'elle part à la découverte d'un bar à cocktail, d'une néocantine ou même d'une adresse gastronomique. Ces choses qui font qu'on se sent bien, qu'on a envie de revenir, de garder l'adresse secrète rien que pour soi ou au contraire de la partager avec tout le monde.

C'est avec ces mêmes attentions et cette même énergie qu'elle organise ses événements culinaires – Brunch Club ou tables d'hôtes gastronomiques – réunissant chefs bruxellois, artisans, vigneron, graphistes ou encore photographes bourrés de talent.

La cuisine comme un moment, l'art de recevoir comme une condition, le partage et le plaisir comme une finalité. Et ce guide comme un outil, pour découvrir et redécouvrir ce plaisir à travers les meilleures adresses où bien manger et boire de notre capitale.

EN Author, photographer and above all entrepreneur, Chloé Roose has been crisscrossing Brussels for years in search of the best places to eat and drink in style. Revealing more than just a passion for food, her website [www.brusselskitchen.com](http://www.brusselskitchen.com) and this second book highlight her love and passion for hosting.

Details that attract our attention, small touches that make all the difference. These are the things she is searching for when on the lookout for a cocktail bar, a lunch spot or even a gourmet restaurant. And these are the things that grab us, making us want to come back for more, to keep the address a secret or to share it with as many people as we know.

It is those same details and those same vibes she emits at her food events – Brunch Club or gourmet dinners in her home – bringing together talented chefs, artisans, winemakers, graphic designers and even photographers.

Food as a moment, the love of hosting as a sine qua non, the genuine joy of sharing as a goal. And this guide as a tool, helping us to relive these precious moments again and again, through the best places to eat and drink out in Brussels.

Conception graphique: Delphine Volkaert  
Photos: Chloé Roose  
Photo p.224: Naomi Elie  
Photo de Chloé Roose en couverture arrière: Justine Guerriat

[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, 2019  
Tour et Taxis, Entrepôt royal  
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2019, 6852. 17  
Dépôt légal : septembre 2019  
ISBN 978-2-39025-101-9

Imprimé en Pologne