

BELGA QUEEN



1. Antoine Pinto, Laura Beyne et les Miss. 2. Fred Becker et DJ Tang E. 3. Alain Courtois et Geoffroy Coomans de Brachène. 4. Lorenzo di Siervi et Ray Vanderstraeten. 5. Nathalie Didden et Thomas de Bergeyck. 6. Antoine Pinto et Carl de Moncharline. 7. Antoine Pinto, Stéphanie Courtoy et Francis Lalanne.



Fondé par le célèbre architecte d'intérieur, designer et chef Antoine Pinto, le Belga Queen Bruxelles, emblématique brasserie de luxe belge, a soufflé ses 15 bougies en compagnie de nombreux invités prestigieux. Ceux-ci ont eu l'opportunité de rencontrer les fournisseurs et de goûter leurs produits du terroir le long d'un parcours de dégustation. La sélection était 100 % belge, y compris la viande maturée spécialement pour la brasserie, les poisson et huîtres de la mer du Nord, les fromages, les mignardises maison et pralines, mais aussi le crémant de Wallonie, les vins de viticulteurs belges et, bien sûr, les bières et une sélection de cocktails à base de gins made in Belgium. « Bien que l'endroit ait été sérieusement affecté par les événements malheureux qui ont frappé la capitale belge, le Belga Queen est resté la référence », explique Antoine Pinto. « Cet événement célèbre notre belgitude. C'est un plaisir d'accueillir nos clients nationaux, internationaux, individuels et professionnels, de les ramener au centre-ville et de leur offrir ce que notre pays a de meilleur. » L'événement a réuni plus de 600 invités qui ont pu profiter de l'ambiance musicale assurée par DJ Tang E et le saxophoniste Fred Becker. Contacté au départ début des années 2000 pour concevoir une brasserie au rez-de-chaussée de la Maison de la Musique place Flagey, Antoine Pinto a, par un heureux concours de circonstances, découvert une ancienne banque fermée depuis dix ans. « Je me suis promené dans l'espace et, à peine une demi-heure plus tard, j'avais déjà tout mon projet en tête », raconte-t-il. Un défi de taille, vu l'état et la vétusté dans lesquels ce bâtiment avait été laissé, mais brillamment réussi. « J'ai voulu lui rendre ses lettres de noblesse tout en conservant son caractère et son identité. Je n'ai d'ailleurs touché à aucun volume. » Ici, même l'ancienne salle des coffres a retrouvé de sa superbe puisqu'elle abrite le légendaire « Club de Cigare ». Quinze ans après, le Belga Queen est toujours la « place to be » pour passer une agréable soirée! ■

A l'occasion de cet anniversaire, la brasserie propose jusqu'au 7 novembre un menu quatre services festif à 50 euros par personne : foie gras de canard poêlé, figue rôtie, sauce au Fâneur ; crème de cèpes et leur poêlée ; canard sauvage rôti et confit, réduction de kriek Boon, coing rôti au miel, pont neuf de céleri rave ; feuillantine, mousse chocolat 50 %, crémeux au pain d'épices, meringue italienne au miel, anglaise vanille et croquant fondant.