



# BELGIAN WONDERFOOD PLACE



Restaurant



Oysterbar



Beerbar



Belgian Fooding



Cigar Lounge



## ANTOINE PINTO'S NEW PROJECTS

**A**rchitecte d'intérieur très dynamique et propriétaire de l'impressionnant Belga Queen, Antoine Pinto regorge de projets. *BIGBOOK BRUSSELS a la chance de rencontrer cette forte personnalité bruxelloise et de recueillir les news de cet infatigable créateur et entrepreneur.*

**Monsieur Pinto, vous avez lancé votre propre marque de café. Quelle est sa spécificité ?**

J'ai effectivement créé il y a quelques années le Café Ponti pour le Belga Queen. Il s'agit d'un mélange de cafés 100% Arabica originaires de différents pays mais torréfiés par un maître torréfacteur belge. Il s'agissait donc d'un « Belgium Coffee » en accord avec le concept belgo-belge Belga Queen. Il est d'ailleurs déjà distribué dans 200 points de vente à Bruxelles. Nous préparons en ce moment un projet visant à créer le premier corner Ponti dans la capitale, près de la Bourse, dans un immeuble classé. L'objectif serait ensuite de lancer d'autres espaces

Ponti disséminés dans tout le pays et des franchises à l'étranger. Il existe déjà le Pantera qui est un café corsé, idéal pour un Ristretto ; le café Rêve d'Amérique qui est plus doux et plus souple, assez floral, à préparer en capuccino ou à mélanger avec des sirops pour dégager d'autres parfums ; enfin, il y a le café Diamant qui est un pur Arabica très original, d'une qualité introuvable dans la distribution courante et puis, bien sûr, le décaféiné Ponti. Dans nos corners, ces cafés pourraient être composés sur place grâce à l'addition de sirops, glaces et crèmes permettant ainsi une vingtaine de préparations possibles. Comme au Belga Queen, les produits belges seraient mis à l'honneur dans toutes les préparations. Les sandwiches classiques seraient remplacés par des barquettes (petits pains "finger-food") aux crevettes, au Vieux fromage de Bruges, au foie gras ou encore au sirop de Liège pour ne citer qu'eux. A côté des différentes préparations salées, seraient également proposés des petits déjeuners et un high tea l'après-midi. Tout ceci soigneusement préparé par le pâtissier de la maison. Bref, un magnifique projet : le Belga Queen en café et en corner !

**En parlant du Belga Queen, quelles sont les nouveautés de la carte printemps-été 2013 ?**

Avec l'arrivée d'un nouveau chef de très haut niveau j'ai imaginé, en collaboration avec lui, une carte de créations « nouvelle cuisine » allégée, toute en émulsions et « espumas » de différentes consistances permettant de varier les parfums, les essences, les couleurs et les saveurs. Nous avons aussi repensé la manière de présenter les plats. Nous sommes loin de la cuisine de brasserie traditionnelle : la cuisine du Belga Queen évolue avec son temps et réinvente toujours ses plats et présentations.

**Vous venez aussi de renouveler votre website.**

Le Belga Queen va totalement relouer son site pour la fin du mois d'avril. Le nouveau site sera beaucoup plus complet, on pourra y découvrir les photos des événements et une galerie photo complète et consulter toutes les cartes et menus. Ce site sera très simple d'utilisation et accessible, via smartphones et tablettes.

**Qu'en est-il des projets de votre bureau d'architecture Pinto & Co ?**

Nous venons de terminer l'architecture d'intérieur de la clinique privée Saint-Elisabeth qui est un espace révolutionnaire dans son esthétique et son concept quasi hôtelier. Notre bureau d'architecture travaille actuellement sur plusieurs projets : la rénovation d'une partie d'un superbe château en Normandie, d'un hôtel particulier avenue Molière à Bruxelles ou encore l'agrandissement de la galerie d'art Valérie Bach (rue Veydt, à Saint-Gilles), galerie qui sera ainsi la plus vaste du pays ! Pour réaliser cette extension nous récupérons l'espace d'une ancienne patinoire classée : la Patinoire Royale de Belgique qui a été construite en 1887 et fermée dans les années '30 pour laisser place au garage de la prestigieuse marque automobile Bugatti. Nous avons également en chantier un nouveau concept de restaurant italien Place Jourdan et la rénovation d'un grand hôtel à la mer du Nord.

