

Dossier Presse

## « Le Variétés »

Restaurant-Rôtisserie

Place Sainte-Croix 4 (Flagey) - 1050 Bruxelles (Ixelles)

Le 16 avril prochain, « Le Variétés » fêtera son 10<sup>ème</sup> anniversaire.

Et oui, dix ans déjà que « Le Variétés » a pris ses quartiers sur un des coins du « Paquebot » Flagey dont on célèbre cette année le 75<sup>ème</sup> anniversaire de sa construction par l'architecte Joseph Diongre.

### Les lieux

A l'origine, le lieu aujourd'hui exceptionnel était en piteux état du fait de la longue inoccupation du bâtiment Flagey. Décider d'y ouvrir un restaurant était un véritable défi, tout étant à refaire et surtout à recréer.

Avec l'aide du décorateur Frédéric Nicolay, le choix du décor s'est immédiatement imposé : retrouver l'esprit 1930 des concepteurs originaux.

Les murs de la salle en L ont été recouverts d'un bois exotique, le « Zebrano », le même que celui utilisé par Joseph Diongre pour l'intérieur du Flagey.

L'éclairage intégré et de style met en valeur la blondeur du bois. Le mélange original de bois, verre, marbre et zinc qui habillent les banquettes intégrées, le comptoir et les tables confère netteté et confort à l'ensemble. Dix ans après, ce choix a tenu le cap et la patine du temps y a ajouté du charme.

Très bientôt, un tout nouveau comptoir viendra doubler celui existant. Il permettra aux clients de s'installer de manière plus informelle pour prendre un repas sur le pouce.

Les immenses baies vitrées, qui offrent une vue panoramique sur les étangs d'Ixelles et l'Eglise Sainte-Croix, ajoutent une belle lumière naturelle à l'ambiance feutrée de cet intérieur.

Dans la cuisine ouverte trône une superbe rôtissoire unique à Bruxelles. Les poissons, les volailles et les viandes rôtissent lentement sous les yeux des clients et le ballet incessant des cuisiniers et des serveurs donne encore plus de convivialité aux lieux.

A la belle saison, une vaste terrasse entourée de plantes vertes permet à la clientèle de se restaurer tout en profitant du beau temps.

Depuis la création du « Variétés », la direction de l'établissement est assurée par la même famille et les fourneaux sont entre les mains expertes du chef français Jean-Luc Pillot (depuis longtemps installé en Belgique).

La cuisine franco-belge de celui-ci allie simplicité et qualité. En effet, les plats classiques revisités, les suggestions de saison et les recettes savoureuses proposés sont élaborés sur base de produits hauts en qualité et en saveurs.

## La carte

En plus des diverses spécialités cuites à la rôtissoire et au grill : coquelets, jambonneaux, pièces de bœuf, bars, dorades, ..., la carte propose une large gamme de mets aux valeurs sûres :

- Des incontournables : le tartare de bœuf coupé au couteau parfumé aux herbes potagères, les fondus au vieux Cantal, l'andouillette AAAAA, les ris de veau aux asperges et morilles, ...
- Une belle sélection de plats végétariens qui s'adaptent aux produits de saison : une salade au chèvre frais aromatisé à la lavande, tomates confites et pointes vertes ou encore un risotto aux asperges vertes et parmesan, ...
- Un banc d'écailler qui présente toute l'année un beau choix des meilleures huîtres, des bulots, du homard et des crevettes bouquets. Celui-ci devrait encore s'étoffer.
- Une variété de desserts maison tous aussi savoureux les uns que les autres.

Le tableau des suggestions change en fonction des saisons : des chicons au gratin au vol au vent en passant par la blanquette de veau à l'ancienne, la choucroute, les asperges, ... Et bien sûr, en période de chasse : le lièvre, le chevreuil, le faisan et autres gibiers.

Et que boire ? Le choix est large entre les bières et les vins :

- Aux bières en bouteille de la Brasserie Moortgat, entre autres la « Vedett » ou la « pils » seront très bientôt associées des bières au fût et ce, pour encore mieux répondre à la demande de la clientèle.
- La carte des vins offre principalement un choix de vins français mais propose aussi régulièrement de nouvelles découvertes.  
Ainsi, aux grands classiques (Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire) se joignent de nombreux vins régionaux, originaux et de grande qualité. En fonction du choix du client, ils sont proposés au verre, au carafon ou à la bouteille.
- Et pour une fin de repas pleine d'agrément, des digestifs tels que : Vieille Prune de Souillac, Calvados hors d'âge, Vieil Armagnac, ...

La situation géographique du restaurant, le dynamisme du concept de « cuisine de brasserie **gastronomique** » et une belle sélection de plats goûteux attirent un public très diversifié, clientèle du quartier mais aussi d'hommes d'affaires et de touristes ; lors des spectacles et concerts au Flagey, nombre d'artistes internationaux viennent se restaurer au « Variétés » avant ou après-spectacle.

Le dimanche midi, une grande partie de la clientèle est constituée de familles, de promeneurs ou de touristes visitant les merveilles de l'art nouveau, nombreuses aux alentours des étangs d'Ixelles.

Le restaurant est ouvert sept jours sur sept, midi et soir de 12h à 14h30 et de 18h30 à minuit.

Il peut accueillir des banquets jusqu'à 40 personnes et est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## Le Chef

Avant de prendre, il y a 10 ans, les rênes du « Variétés », le chef français Jean-Luc Pillot a débuté sa carrière en Belgique en qualité de chef de cuisine chez le « Traiteur Lefevre », fournisseur de la Cour et véritable institution dans le paysage gastronomique belge.

Après plusieurs années riches d'expérience chez ce traiteur réputé, il reprend en main en tant que chef exécutif les cuisines du « Château de Limelette », hôtel \*\*\*\*L, et du « Saint-Jean-des-Bois », son restaurant gastronomique. Avec succès, il y décline une cuisine du marché, créative, harmonieuse et diversifiée dans le plus pur respect des produits. Il doit également donner libre cours à son inventivité pour offrir aux « curistes » du centre de thalassothérapie une carte qui associe haute gastronomie et basses calories.

« Il faut alors opter pour des produits biologiques qui ont plus de saveur, remplacer le sucre par le miel, les produits laitiers par le soja mais aussi limiter au maximum les féculents et le pain, utiliser très peu ou pas de sel et tirer parti de tout ce qui peut augmenter la saveur, les baies, les herbes, les graines... » (1997/Source : « ... »)

Aux fourneaux du « Variétés », Jean-Luc Pillot propose à présent une cuisine de brasserie franco-belge gourmande, à la fois classique et actualisée, qui peut néanmoins être qualifiée de hautement gastronomique. Tous nos produits de base sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité et sont rigoureusement travaillés dans la maison et présentés de façon à mettre en valeur leurs saveurs naturelles.