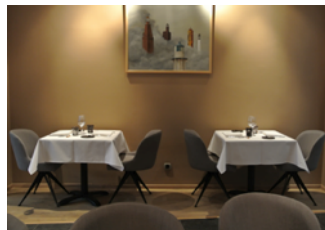
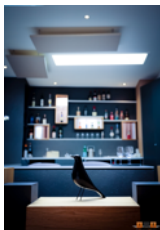




Alain Bianchin bestaat drie jaar en doet er met plezier nog heel wat jaren bij

Alain Bianchin legde een knap parcours af, met heel wat culinaire successen, en in 2015 opende hij eindelijk zijn eigen etablissement. Het restaurant mocht intussen al heel wat gasten verwelkomen en bouwde gestaag een groepje habitués op. Restaurantgangers worden hier meegenomen op een culinaire ontdekkingsstocht vol tafelplezier, gedragen door de inspiratie van een chef in topvorm.

Op 11 februari 2015 opende Alain Bianchin zijn gelijknamige etablissement aan de rand van het Zoniënwoud, tussen Overijse en Oudergem. Die opening vormde een hoogtepunt in Bianchins' rijkgevulde carrière. Hij stond al achter de fornuizen van klinkende namen zoals het Hilton en het Barbizon en stond chef Pascal Devalkeneer bij in de keuken van Le Chalet de la Forêt. Samen kookten ze zich een weg naar twee Michelinsterren. Na dertien jaar bij Pascal Devalkeneer maakte Bianchin een omweg van drie jaar langs Villa Lorraine, waar hij een verloren Michelinster terugbracht. In 2015 vestigde hij zich op het 'horeca-eiland' in Jezus-Eik, waar iedereen zijn smaak kan vinden in een van de cafés, tavernes of brasserieën.



De chef koos voor een eenvoudig, luchtig en licht maar bovenal gezellig interieur. De tafels zijn in twee zalen opgesteld rond de centrale bar. Een van de zalen is ook beschikbaar voor privégelegenheden en biedt plaats aan een twaalfstal personen. Chef Bianchin stuurt zijn knappe gerechten vanuit de open keuken naar de zaal. Waar zijn menu eerst nog beïnvloed werd door zijn collega's, draagt het nu zijn eigen, duidelijke stempel. Creativiteit en verse producten zijn kernbegrippen in de keuken. Hier wordt niet wekenlang hetzelfde menu opgediend. Een Ardeense forel durft de houting wel eens vervangen, een heerlijke kalfszwezerik tilt een fijne schotel naar een hoger niveau en langoustines vinden hun plaats - waarom ook niet - in een geïmproviseerd gerecht dat smaken van het land en de zee weet te combineren. Dat betekent niet dat hier enkel exclusieve luxeproducten gebruikt worden, de chef verliest zijn herkomst immers niet uit het oog. Hij deelt zijn waarden ook met zijn team en wil hun zijn passie overbrengen.

Na een initiële testperiode loopt de bediening in de zaal nu gesmeerd. De sommelier paart met plezier bijzondere wijnen bij de gerechten zonder die te overschaduw en zorgt samen met de ober (die voorheen de gasten van Le Pigeon Noir op hun wenken bediende) voor een zaalservice die helemaal in harmonie is met de keuken. Genieten van een aperitiefje kan bij Alain Bianchin op het zonovergoten terras of in de behaaglijke zaal. Zoals chef Bianchin zelf zegt: 'Het belangrijkste is dat iedereen hier kan genieten en de emoties ervaren die ik in mijn gerechten leg.' Een adresje dat de moeite loont om een (paar) keer te bezoeken!



alain bianchin

663 Brusselsesteenweg
3090 Jezus-Eik
Tel : +32 2 657 67 88

Open van dinsdag tot vrijdag
12:00 - 14:30 & 19:00 - 22:30 uur
Zaterdag 19:00 - 22:30 uur
Gesloten op zaterdagmiddag - zondag - maandag

info@alainbianchin.be
www.alainbianchin.be

Perscontacten : BACKSTAGE COMMUNICATION
Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be
Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be