



Jean-Philippe Watteyne opent zijn restaurant in Brussel

De chef uit Mons die bij onze Franstalige landgenoten bekendheid verwierf met de realityreeks 'Top Chef' op de RTBF opent binnenkort een derde restaurant. Na Mons mag ook Brussel zich verlekken, want de mediagenieke chef strijkt neer in Hotel Sofitel Brussels Europe. Het is helemaal niet de bedoeling om er een multisterrenrestaurant van te maken, maar wel om er een Belgische brasseriekeuken aan te bieden – mooi, toegankelijk en ... gastronomisch, in een knap en eigentijds kader.

Etterbeek, de 13 mei: chef Jean-Philippe Watteyne, bekend van de tv, ging in op het voorstel van de AccorHotels®-groep om het menu te verzorgen en de keukenbrigade te superviseren van de fonkelnieuwe brasserie 'The 1040' die op 15 mei in Sofitel Brussels Europe wordt geopend. Het hotel prijkt statig aan het Jourdanplein in Etterbeek (de naam 1040 is trouwens een knipooeg naar de postcode van de gemeente).

Uiteraard zal de chef uit Mons niet alle dagen aan het fornuis staan, aangezien hij de keuken van zijn restaurant 'Icook' reeds dagelijks runt en ook nog 'le Bistro de Jeanphi' uitbaat in het centrum van Mons. Naar het voorbeeld van chef-koks met 'meerdere uithangborden' stelde hij echter niet alleen de kaart samen, maar was hij ook betrokken bij de volledige vernieuwing van het restaurant en de selectie en opleiding van de keukenteams. Zij komen onder de leiding te staan van een jong talent dat aan de zijde van Jean-Philippe Watteyne wellicht al snel (opnieuw) zijn plaats zal opeisen aan het gastronomische firmament van Brussel. We hebben het over Mattéo Vannini, die 3 jaar lang de keuken van restaurant Da Mimmo leidde en zich er onderscheidde toen hij in 2017 doorstootte naar de finale van de San Pellegrino Young Chef voor de Benelux.

Watteyne signeert weliswaar het leeuwendeel van de kaart, maar het spreekt voor zich dat hij de veelbelovende jonge chef vrij zal laten om de suggesties verder aan te vullen. Deze vormen samen een menu van 37 euro, bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert naar keuze. Daarnaast mogen een aantal vaste waarden uit de Belgische brasseriekeuken uiteraard niet in het aanbod ontbreken, zoals garnaalkroketteren, filet américain of mosselen met frieten. Ook de basisingrediënten zullen van Belgische herkomst zijn. Meer zelfs, de aromatische kruiden en de honing zijn afkomstig uit de moestuin en de bijenkorven op het dak van het hotel! Interessant om weten: de tandem staat nu reeds in voor alle catering in de vele vergaderzalen en tijdens de talrijke seminars in het hotel. Het restaurant zal naar verwachting plaats bieden voor net geen 90 couverts; aansluitend komt er ook nog een moderne bar..

The 1040

1 Place Jourdan
1040 Brussel
02/235 5100

www.the1040.be

Perscontacten : Backstage Communication

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be

Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be