

HORECA

Magazine

Le magazine professionnel pour l'horeca,
catering, cuisines collectives et traiteurs
NR 275 JUILLET 2026



Vins d'été | Manger vite, bien et debout
Sans bail, sans frontières
Michel Borsy – Les Eleveurs

Horeca Magazine est une publication de

Excellis BV/SRL
Rue Colonel Bourgstraat 105A,
B-1140 Brussel/Bruxelles
Tel. +32 (0)2 644 22 52

CEO
Pierre-Paul Billiet

Directrice de la publication
Pascale Van Weert

Rédactrice en chef
Pascale Van Weert

Assistante de rédaction
Carine Segers

Rédaction
Laura Krsmanovic
Elsa Fralon
Selene Alexandra Pliez
Patrick Fiévez
Ann Vandenplas
Rob Van Rompuy

Traduction
Alphatrad
Tel. +32 (0) 9 384 14 55
www.alphatrad.be

Photographie
Jan Bellen

Mise en page
Jonas Vansieleghem
jonas@horecamagazine.be

Régie publicitaire
Tel. +32 (0)2 644 22 52
info@horecamagazine.be

Éditeur resp.
Pierre-Paul Billiet

Rue Colonel Bourgstraat 105 A,
1140 Brussel

Tel. +32 (0)2 644 22 52
info@horecamagazine.be

www.horecamagazine.be

Abonnement
€ 80 par an
€ 10 par exemplaire

Abonnement ou numéros
supplémentaires:

horecamagazine.be/webshop

Banque
BNP BE91 0016 6915 4576
BIC GEBABEBB

Les éditeurs déclinent toute responsabilité pour
les documents qui leur sont envoyés. Toute
reproduction de texte est interdite sauf accord
des éditeurs.

Chaque été, on parle de mouvement.

Celui des vacanciers qui prennent la route. Des terrasses qui se remplissent. Des festivals qui s'installent. Des saisonniers qui rejoignent les équipes. L'été donne parfois l'impression que tout s'accélère.

Mais cette année, en préparant ce numéro, je me suis rendu compte que le mouvement ne concernait pas seulement la saison. Il raconte aussi l'évolution de notre secteur.

Longtemps, l'Horeca s'est construit autour de repères stables. Un restaurant avait une salle, une cuisine, des horaires bien définis. Les carrières suivaient souvent une trajectoire linéaire. Les clients venaient pour un repas, puis rentraient chez eux.

Aujourd'hui, ces lignes bougent.

Les chefs deviennent entrepreneurs, consultants ou multiplient les résidences avant d'ouvrir, parfois, leur propre établissement. Les repas se prennent debout, entre deux conversations, sans que la qualité ne soit sacrifiée. Le café n'est plus seulement le point final d'un déjeuner : il devient une destination à lui seul. À l'autre bout du monde, en Équateur, de jeunes restaurateurs refusent à la fois le folklore touristique et le mimétisme des grandes métropoles gastronomiques. La restauration en milieu de soins interroge désormais la place du plaisir dans l'alimentation.

Au fond, tous ces sujets racontent la même chose : l'Horeca ne cesse de se réinventer.

Dans un contexte économique parfois incertain, cette capacité à évoluer n'est plus un luxe. Elle devient une nécessité. Mais évoluer ne signifie pas courir derrière chaque tendance. Les établissements qui marquent durablement ne sont pas toujours ceux qui innovent le plus vite. Ce sont souvent ceux qui savent pourquoi ils changent.

Dans un monde où tout semble s'accélérer, conserver un cap est peut-être devenu la plus grande des forces.

Je vous souhaite un très bel été, de belles découvertes... et, pourquoi pas, quelques détours. Ce sont souvent eux qui nous font avancer.

.....



**Edition conçue et réalisée
par l'équipe ELS**

Laura Krsmanovic
Elsa Fralon
Selene Alexandra Pliez



24 **TASTE** Michel Borsy - Les Eleveurs



FOCUS

04 Manger vite, bien et debout

08 Nouveaux concepts

COACHING

12 Lattésisation

16 Thomas Wyngaard — OK Coffee Studio

CUISINES COLLECTIVES

20 Cure & Care

VIN

34 Vins d'été

VOYAGE

38 Plural

REPORTAGE

42 Fooding guide belgique 2026



Nina Bazzarini — La Foodina BXL

***Manger vite, bien et debout :
le nouveau défi de l'événementiel***

Entre festivals, afterworks, vernissages et événements d'entreprise, les habitudes de consommation évoluent. Le repas assis laisse progressivement place à des formats plus libres, où le finger food, les buffets créatifs et les lunchs sur le pouce deviennent de véritables outils d'expérience.

Derrière cette transformation, les traiteurs repensent leur manière de cuisiner, de servir... et de recevoir. Rencontre avec Nina Bazzarini, fondatrice de La Foodina BXL.

Longtemps, le repas constituait une parenthèse dans un événement. On interrompait une conférence, un concert ou une journée de séminaire pour passer à table, avant de reprendre le programme.

Aujourd'hui, le scénario est tout autre. Les invités souhaitent continuer à échanger, réseauter, découvrir une exposition ou assister à une performance sans que le repas ne vienne interrompre leur expérience. Cette évolution, observée aussi bien dans les festivals que dans les événements corporate, redéfinit progressivement les codes du catering.

Pour les professionnels du secteur, il ne s'agit plus uniquement de bien cuisiner. Il faut désormais penser à la manière dont un plat sera consommé, au temps dont disposent les convives, à leurs déplacements dans l'espace ou encore aux interactions qu'ils auront entre eux. Le repas devient mobile, plus spontané, mais doit rester généreux, équilibré et capable de satisfaire un public toujours plus exigeant.

À Bruxelles, cette mutation est au cœur du travail de La Foodina BXL. Fondée en 2024 par Nina Bazzarini, la structure accompagne aussi bien des entreprises que des institutions culturelles et des festivals.

Formée au COOVI à Anderlecht après une première carrière dans l'enseignement, la cheffe revendique une cuisine influencée par ses racines belgo-italiennes, les repas familiaux qui ont marqué son enfance et plusieurs voyages en Asie. Une identité

« Les gens veulent manger et discuter en même temps »



culinaire qui se retrouve aujourd'hui dans ses buffets, ses lunchs, son iconique Broodje EPIC, mais surtout dans une réflexion plus globale sur la manière dont on mange lors d'un événement.

PENSER LE REPAS AUTREMENT

Pour Nina Bazzarini, le changement est avant tout lié aux usages. « Les gens veulent manger et discuter en même temps », résume-t-elle. Une remarque qui paraît simple, mais qui bouleverse toute l'organisation d'un service traiteur.

Aujourd'hui, un invité souhaite pouvoir tenir un verre dans une main, poursuivre une conversation, revenir se servir ou circuler librement dans un espace. Chaque préparation doit donc répondre à cette réalité. Plus question de proposer des plats qui nécessitent plusieurs couverts ou obligent à s'installer quelques minutes pour terminer son assiette.

Chez La Foodina, cette réflexion intervient dès la conception des menus. Les portions sont étudiées pour être consommées facilement, parfois en une bouchée, sans jamais donner l'impression d'un simple grignotage.





« Le but n'est pas que les gens goûtent quelque chose. Le but est qu'ils mangent réellement. » L'équilibre nutritionnel reste central. Les quantités sont calculées avec précision, les protéines sont pensées en fonction du nombre de convives et les légumes occupent une place importante.

Herbes fraîches, salades généreuses, produits de saison et couleurs participent autant à l'équilibre du repas qu'à son identité visuelle.

Cette générosité est d'ailleurs une constante dans la cuisine de Nina. Issue d'une famille aux racines italiennes, elle garde en mémoire les repas dominicaux préparés par sa grand-mère, où la table était avant tout un lieu de partage. À cela s'ajoutent les influences glanées lors de ses voyages en Asie, qui ont renforcé son goût pour les herbes aromatiques, les textures et les associations inattendues.

« J'aime faire découvrir des ingrédients à des personnes qui ne les auraient peut-être jamais choisis spontanément. On commence par quelque chose de familier, puis on ajoute une touche différente. »

LES FESTIVALS, LABORATOIRE DU CATERING DE DEMAIN

S'il est un terrain où cette évolution s'observe particulièrement, c'est celui des festivals. Habités à accueillir un public en mouvement, ces événements imposent aux traiteurs de repenser entièrement leur manière de servir. Le repas doit être rapide, intuitif, mais suffisamment consistant pour accompagner une journée de concerts, de conférences ou de rencontres professionnelles.

Parmi les projets qui illustrent cette évolution, Fifty Lab occupe une place particulière. Ce festival bruxellois dédié aux musiques émergentes réunit chaque année artistes, professionnels de l'industrie musicale et public autour d'une programmation mêlant concerts, rencontres et conférences.

C'est dans ce contexte que La Foodina a imaginé un buffet 100% vegan pour le déjeuner des professionnels, pensé pour être consommé debout, sans ralentir le rythme de l'événement. « Les gens avaient parfois fait la fête la veille. Ils n'avaient pas envie de devoir découper

leur repas ou manipuler plusieurs couverts. Ils voulaient prendre quelque chose, continuer leur discussion, puis revenir se servir. »

Le buffet s'articulait autour d'une grande table centrale favorisant les échanges et la circulation.

Finger food, salades de saison, préparations chaudes et bouchées gourmandes étaient proposés simultanément afin que chacun puisse composer son repas à son rythme. Une approche qui reflète parfaitement l'évolution actuelle du catering : offrir une expérience conviviale, flexible et généreuse, où le repas accompagne l'événement au lieu de l'interrompre. Pour Nina, cette liberté est devenue essentielle.

« Il faut que chacun trouve quelque chose qui lui plaît, mais aussi qu'il puisse découvrir autre chose. » Les buffets sont donc construits autour de plusieurs composantes : des textures différentes, des propositions végétales, des éléments plus gourmands ou plus frais, sans oublier une attention particulière portée aux couleurs. « On mange d'abord avec les yeux », rappelle-t-elle.

« Il faut que chacun trouve quelque chose qui lui plaît, mais aussi qu'il puisse découvrir autre chose »

L'expérience de Fifty Lab a également confirmé une autre tendance : le public est aujourd'hui beaucoup plus ouvert qu'auparavant à des propositions végétales, à condition qu'elles soient généreuses et gourmandes.

« Le challenge était de proposer une offre entièrement vegan, sans donner aux gens l'impression qu'il leur manquait quelque chose. » Pour y parvenir, La Foodina mise sur le goût avant tout, mais aussi sur le volume, les assaisonnements et la diversité des préparations.

QUAND LE BUFFET DEVIENT UN OUTIL D'EXPÉRIENCE

Le retour du buffet dans l'événementiel ne ressemble plus à celui que l'on connaissait il y a une dizaine d'années. Aujourd'hui, il ne s'agit plus simplement d'aligner des plats sur une table. Le buffet participe pleinement à la scénographie de l'événement. Les clients recherchent des présentations vivantes,

colorées et interactives. Le repas devient un espace où les invités se croisent, échangent et prolongent naturellement leurs conversations.

Une évolution que La Foodina observe aussi bien lors de lancements et de soirées organisés à l'Ancienne Belgique, salle de concert emblématique de Bruxelles, que lors d'afterworks ou d'événements d'entreprise. Dans tous les cas, le catering accompagne désormais l'expérience plutôt qu'il ne marque une pause dans le programme.

Cette approche demande pourtant une préparation minutieuse. Derrière l'apparente simplicité d'un buffet se cache un important travail d'anticipation. Les quantités sont calculées en fonction des profils des invités, les régimes alimentaires sont intégrés dès la conception des menus et plusieurs alternatives sont systématiquement proposées afin d'inclure les personnes végétariennes, vegan ou souffrant d'allergies.

« Une grande partie de notre métier consiste à anticiper les problèmes avant qu'ils n'arrivent », explique Nina. Sans gluten, sans lactose, sans fruits à coque... Aujourd'hui, ces demandes ne sont plus des exceptions mais font partie intégrante du travail d'un traiteur.

Cette évolution ne concerne pas uniquement le contenu des assiettes. L'image du métier elle-même change. Là où le traiteur incarnait autrefois une certaine formalité, les équipes privilégient désormais une approche plus directe. « Nous travaillons simplement, souvent en t-shirt. Ce qui compte, c'est la qualité de ce que l'on sert et l'expérience que l'on crée. »

PLUS QU'UN REPAS, UNE NOUVELLE MANIÈRE DE RECEVOIR

Le succès du finger food ne traduit pas la disparition du repas traditionnel. Il révèle surtout une transformation des usages. Les organisateurs souhaitent créer des événements plus fluides, où le repas accompagne les échanges au lieu de les interrompre. Les convives, eux, recherchent davantage de liberté sans renoncer à la qualité.

Cette évolution pousse les traiteurs à développer de nouvelles compétences. Concevoir un buffet ne consiste plus uniquement à cuisiner pour un grand nombre de personnes. Il faut penser circulation, ergonomie, équilibre nutritionnel, rythme de service et expérience globale. Chaque détail compte : la taille d'une bouchée, la facilité avec laquelle elle se mange, la manière dont elle sera prise en main ou encore la façon dont elle s'intégrera dans le déroulé de l'événement.

Au fond, le véritable défi n'est peut-être plus de faire manger plusieurs centaines de personnes. Il est de leur permettre de manger vite, bien et debout, sans jamais avoir le sentiment de faire une concession sur la qualité. Une équation que les festivals ont contribué à populariser et qui s'impose aujourd'hui comme l'un des nouveaux standards de l'événementiel, bien au-delà de la scène culturelle.





SANS BAIL, *sans frontières*

Pop-ups, résidences, concepts itinérants... Pourquoi de plus en plus de professionnels réinventent leur façon de faire carrière dans l'Horeca.

Il y a dix ans, un chef qui quittait son restaurant sans ouvrir sa propre adresse donnait souvent l'impression de faire un pas en arrière. Aujourd'hui, il peut multiplier les résidences, lancer un concept, conseiller des marques ou cuisiner à Londres, Paris et Bruxelles au cours d'un même mois. Le restaurant n'a plus le monopole des carrières réussies.

Le phénomène dépasse largement les frontières belges. À Londres, Carousell a contribué à faire des résidences de chefs un véritable modèle économique en accueillant, depuis plus de dix ans, des talents venus du monde entier. À Paris, **We Are Ona** a poussé le concept encore plus loin en transformant les expériences culinaires éphémères en véritables objets culturels, à la croisée de la gastronomie, du design et de l'art contemporain. Bruxelles suit aujourd'hui cette dynamique. Des lieux comme **Rebel** ou **Night Shop** multiplient les collaborations et les résidences, tandis qu'une nouvelle génération de

professionnels explore d'autres façons d'exercer son métier.

« Pendant longtemps, ouvrir son propre restaurant représentait l'accomplissement ultime », résume **Audrey Thiriar**, Press & Digital Director de **Tribe Agency**, agence belge spécialisée dans la communication des secteurs food, beverage, hospitality et lifestyle. « Cela reste un rêve pour beaucoup, mais ce n'est plus l'unique définition de la réussite. »

Le constat est partagé par **Robin Froeliger**, ancien chef de **Nénu**, aujourd'hui chef nomade. « C'est le rêve de tout chef... mais aujourd'hui un peu moins pour moi. »

S'il y a bien un profil qui incarne cette évolution, c'est celui de **John Prigogine**, à la tête de **Old Boy** et **Rambo**. « Je ne me considère pas comme un restaurateur classique, plutôt comme un entrepreneur dans la food. Mon métier, c'est de créer des concepts, monter des équipes et développer des projets. »

Construire une carrière... autrement

Ce phénomène dépasse aujourd'hui les seuls chefs. Traiteurs, consultants ou photographes spécialisés construisent eux aussi des parcours plus hybrides.

Pour **Jean Fonsny**, fondateur de **Dindins Club**, pop-up et traiteur spécialisé dans les expériences sur mesure, cette manière de travailler est devenue un choix assumé. En parallèle de ses projets indépendants, il est aujourd'hui chef de l'ambassade du Canada à Bruxelles.

« J'adore pouvoir passer d'un projet à l'autre. Un jour je cuisine pour un événement, le lendemain dans un restaurant, puis pour une ambassade. On apprend énormément en changeant de cuisine, de matériel ou d'équipe. On découvre d'autres produits, d'autres façons de travailler. Si je restais toujours au même endroit, j'aurais l'impression d'apprendre moins. »



« C'est le rêve de tout chef... mais aujourd'hui un peu moins pour moi. »

Robin Froeliger



Robin Froeliger observe la même évolution. « L'Horeca a beaucoup évolué. Les gens osent plus. On peut changer plus facilement de projet ou de métier. Je trouve ça super inspirant et je pense que le secteur en avait besoin. »

Mais derrière cette envie d'explorer d'autres voies se cache aussi une autre réalité : celle d'une génération qui refuse de reproduire certains modèles.

« Les chefs d'avant avaient commencé très jeunes. Ils étaient habitués aux services

coupés, aux journées interminables. Je peux le faire de temps en temps, mais pas toute ma vie », explique Jean Fonsny.

Pour Audrey Thiriar, cette évolution dépasse largement la cuisine.

« Les nouvelles générations restent très ambitieuses, mais elles ne considèrent plus l'épuisement comme une condition de la réussite. Aujourd'hui, le succès peut aussi être associé à la liberté, à la créativité et à un meilleur équilibre de vie. »

Une liberté qui a un prix

Pour autant, les parcours nomades ne sont pas synonymes de facilité. Si les réseaux sociaux mettent volontiers en avant les chefs qui enchaînent les résidences entre Milan, Paris ou Copenhague, la réalité est souvent moins glamour. « On fantasme parfois une totale liberté », observe **Priscillia Dos Santos**, fondatrice de **flash&fourchette**, studio spécialisé dans la photographie culinaire. « En réalité, il faut constamment trouver de nouveaux clients, rester visible et réinventer son activité. »



**« Je ne me considère pas
comme un restaurateur
classique, plutôt comme un
entrepreneur dans la food. »**

John Prigogine





John Prigogine partage ce constat. Derrière un pop-up ou une résidence se cachent les mêmes exigences qu'un restaurant : gérer une équipe, maîtriser les coûts et assurer la rentabilité. « Ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de bail que tout devient simple. Monter un pop-up coûte de l'argent. Il faut installer une cuisine, payer les équipes, organiser la logistique. La gestion reste fondamentale. »

Il met également en garde contre l'image parfois idéalisée de certains collectifs internationaux.

« Il existe un vrai fantasme autour de structures comme **We Are Ona**. Mais il y a très peu d'élus. Pour beaucoup de chefs, les résidences viennent compléter d'autres activités. Elles ne suffisent pas toujours à faire vivre une entreprise. »

Les réseaux sociaux jouent également un rôle déterminant dans cette évolution. Ils permettent aux chefs de faire connaître leur travail bien au-delà de leur ville et d'être repérés par des établissements à l'étranger.

« Aujourd'hui, Instagram est devenu une véritable carte de visite », résume John Prigogine. « On peut être invité à cuisiner à Paris, Londres ou New York simplement parce que son travail circule sur les réseaux. »

Cette visibilité s'accompagne toutefois d'une nouvelle pression. Comme le rappelle Jean Fonsny, l'exposition permanente, les avis en ligne et les attentes du public font désormais partie intégrante du métier.

Si ces parcours séduisent autant aujourd'hui, c'est parce qu'ils répondent à une double évolution : une nouvelle manière d'envisager la réussite et un contexte économique qui rend l'entrepreneuriat traditionnel plus risqué.

Plus qu'une tendance, un changement de modèle

Si les parcours se diversifient, ce n'est pas seulement par choix. Le contexte économique pousse lui aussi les professionnels à repenser leur manière d'entreprendre.

Entre l'inflation, la hausse du coût des matières premières, les loyers, les investissements de départ et les difficultés de recrutement, ouvrir un restaurant représente aujourd'hui un pari plus risqué que jamais.

Pour beaucoup, les formats hybrides sont devenus un moyen de tester un projet avant de franchir le pas d'une adresse permanente.

Jim Bogaert, ancien propriétaire des restaurants **La Meute**, aujourd'hui à la tête de **Rish**, le résume ainsi :

« Ouvrir un restaurant fixe, c'est un crédit, un loyer, des travaux, des assurances, un payroll... tout ça avant même d'avoir servi un couvert. Le pop-up ou la résidence, c'est une manière de tester, de se faire connaître et de construire une clientèle sans tout miser dès le départ. »

Et demain ?

Les restaurants traditionnels vont-ils disparaître ? Personne n'y croit vraiment.

Tous les professionnels interrogés restent profondément attachés au restaurant comme lieu de création, de rencontre et de transmission. Ce qui évolue, c'est moins la destination que le chemin pour y parvenir.

Pour John Prigogine, l'avenir passera sans doute par des structures plus solides. Il imagine l'émergence de groupes capables de mutualiser certains investissements et de mieux résister à un contexte économique toujours plus tendu, à l'image de ce qui existe déjà dans d'autres grandes villes européennes.

En parallèle, les parcours indépendants continueront d'exister. Certains chefs ouvriront leur restaurant après plusieurs années de résidences. D'autres préféreront conserver une activité plus libre, entre consulting, événements, collaborations et projets personnels.

Le restaurant reste un rêve pour beaucoup, mais il n'est plus la seule façon de réussir. Entre concepts, résidences et collaborations, une nouvelle génération construit des carrières à son image : plus libres, plus hybrides et plus entrepreneuriales. Sans bail, parfois sans frontières, elle est en train de réinventer les codes de l'Horeca.



UN LATTE

POUR LES GOUVERNER TOUS

Impossible de les manquer. À Bruxelles, ils poussent à chaque coin de rue. Rue de Flandre, place Brugmann, chaussée de Charleroi - où l'on en compte plusieurs dizaines sur quelques centaines de mètres - les coffee shops se succèdent avec une régularité presque algorithmique. Façade épurée, murs couleur sable, bois clair, playlist lo-fi, latte art millimétré, banana bread sous cloche. Le décor est devenu un langage universel. Le phénomène dépasse largement la simple mode du café de spécialité. Il raconte quelque chose de notre époque. La restauration a toujours été un miroir de la société. Aujourd'hui, ce miroir prend la forme d'un flat white.

Un modèle économique séduisant

Si le coffee shop connaît une telle explosion, ce n'est pas uniquement parce que les consommateurs raffolent d'avoine barista et de matcha. C'est aussi parce que le modèle séduit les entrepreneurs.

Après le Covid, beaucoup de professionnels de l'Horeca ont remis en question les contraintes du restaurant traditionnel : services coupés, horaires du soir, difficultés de recrutement, coûts énergétiques, lourdeur opérationnelle. Le coffee shop apparaît comme une alternative plus légère. Ouverture principalement en journée, équipe réduite, carte courte, peu ou pas de cuisson, investissements plus accessibles.

À cela s'ajoute une clientèle qui ne vient plus seulement boire un café. On vient travailler quelques heures, tenir une réunion informelle, lire, attendre un rendez-vous ou simplement occuper un espace confortable. Le coffee shop est devenu un véritable 'troisième lieu', entre le domicile et le bureau.

D'une certaine manière, le café remplit aujourd'hui un rôle que les espaces publics ne jouent plus toujours.

L'esthétique du consensus

Mais à mesure que le concept se multiplie, une autre tendance apparaît : l'uniformisation.

Même machine à espresso. Même torréfacteur. Même carte. Même granola. Même cookie géant. Même banana bread. Même mobilier scandinave. Même palette de beiges.

Comme si un business plan clé en main circulait désormais dans les écoles de commerce.

Cette homogénéisation n'est pas propre à Bruxelles. On la retrouve de Paris à Amsterdam, de Copenhague à Séoul. Les réseaux sociaux y participent largement : Instagram et TikTok récompensent

La logique est simple : ce qui fonctionne est reproduit. Puis reproduit encore.

les lieux immédiatement identifiables. Un intérieur photogénique devient parfois aussi important que la qualité du café lui-même.

La logique est simple : ce qui fonctionne est reproduit. Puis reproduit encore.

Le risque, évidemment, est que tous les établissements finissent par se ressembler.

La restauration comme miroir de la société

Cette 'lattésisation' dépasse largement le secteur du café.

Elle raconte une époque qui valorise les espaces rassurants, lisibles et sans aspérités. On retrouve les mêmes codes dans la décoration intérieure, les hôtels, les boutiques de vêtements ou même ...→





l'immobilier. Le beige est devenu une esthétique autant qu'un état d'esprit.

Dans un monde marqué par l'incertitude, les crises successives et l'hyperconnexion, ces lieux procurent une forme de stabilité. On sait exactement ce que l'on va y trouver.

Le coffee shop fonctionne presque comme une marque mondiale sans en être une. Les codes sont compris partout, même lorsque les enseignes sont indépendantes.

Le paradoxe est fascinant : jamais les consommateurs n'ont autant revendiqué l'authenticité, tandis que jamais les lieux ne se sont autant ressemblés.

L'heure de la différence

Dans les quartiers les plus concurrentiels de Bruxelles - Saint-Gilles, Ixelles ou le centre-ville - ouvrir un coffee shop générique devient pourtant de plus en plus risqué.

Lorsque l'offre est abondante, le café seul ne suffit plus. Cette régionalisation constitue sans doute la prochaine évolution du coffee shop. L'objectif n'est plus seulement de servir un excellent espresso, mais de créer une destination. L'identité devient un avantage concurrentiel.

Le marché belge entre probablement dans une nouvelle phase.

Pendant plusieurs années, il suffisait





Mais à mesure que le concept se multiplie, une autre tendance apparaît : l'uniformisation.

d'ouvrir un joli coffee shop pour attirer une clientèle curieuse. Aujourd'hui, le consommateur est plus exigeant. Il compare les cafés, les torrifications, les méthodes d'extraction. Il recherche aussi des expériences plus singulières.

Parallèlement, les coûts augmentent : loyers, matières premières, café vert, lait, salaires. Dans un secteur où le ticket moyen reste relativement faible, la rentabilité devient plus délicate à atteindre.

La conséquence est logique : les établissements cherchent à diversifier leurs revenus. Certains développent une offre de boulangerie artisanale, d'autres deviennent concept stores, fleuristes, caves à vin, librairies ou espaces événementiels.

Le coffee shop cesse progressivement d'être uniquement un café.

Et après le latte ?

La lattéisation n'est sans doute pas une impasse. C'est plutôt le signe qu'un marché arrive à maturité.

Comme la vague des burgers gastronomiques ou celle des bars à cocktails avant elle, le coffee shop traverse désormais une phase où la copie devient moins rentable que la personnalité.

Les établissements qui survivront ne seront probablement pas ceux qui serviront le plus beau cœur dans la mousse de lait. Ce seront ceux qui proposeront une identité forte, une culture, un ancrage local ou un récit capable de créer un véritable attachement.

Le café reste le point de départ.

Mais demain, ce sera l'histoire racontée autour de la tasse qui fera toute la différence.



Thomas Wyngaard

L'homme qui veut sortir le café
de spécialité de sa bulle

Formateur, guide, consultant et fondateur d'OK Coffee Studio, Thomas Wyngaard défend une vision du café de spécialité loin des clichés. À travers ses Coffee Tours, son Brussels Coffee Guide et ses missions de conseil, il milite pour une culture café plus ouverte, plus accessible et surtout mieux intégrée dans l'Horeca. Rencontre avec un passeur de goût qui invite les professionnels à regarder le café autrement.

À écouter Thomas Wyngaard parler café, une chose saute immédiatement aux yeux : ce n'est pas seulement la tasse qui l'intéresse. Ce qui le passionne, c'est tout l'écosystème qui l'entoure.

Son parcours passe par la Specialty Coffee Association (SCA), où il se forme pendant plusieurs années à travers l'Europe avant de devenir formateur certifiant. Une expertise qui le conduit ensuite à accompagner de grandes entreprises, notamment à New York, en tant que spécialiste café et formateur.

Aujourd'hui, à travers **OK Coffee Studio**, il a construit une activité hybride qui mêle formation, conseil Horeca, événements d'entreprise et Coffee Tours à Bruxelles, Anvers et Paris. « Le café est encore trop souvent considéré comme un détail dans beaucoup d'établissements », constate-t-il. « Pourtant, c'est parfois la dernière chose que le client goûte avant de partir. »

Le café mérite autant d'attention que le vin

Pendant plusieurs années, Thomas a été formateur certifié pour la Specialty Coffee Association (SCA), l'organisation internationale de référence du secteur. Il continue aujourd'hui à enseigner, mais a choisi de sortir du système de certification pour maintenir des formations accessibles.

Son constat est simple : dans de nombreux établissements, le café reste un achat fonctionnel. On

« Beaucoup de professionnels investissent dans une machine coûteuse mais négligent la formation »

choisit un fournisseur parce qu'il est connu, parce qu'il équipe déjà les voisins ou parce qu'il propose une offre attractive. Plus rarement parce que l'on comprend réellement ce qui se trouve dans la tasse.

« Beaucoup de professionnels investissent dans une machine coûteuse mais négligent la formation. Pourtant, même avec le meilleur café et le meilleur matériel, on ne fait pas un bon espresso sans comprendre les bases de l'extraction. »

Pour lui, la sensibilisation reste la première étape. Pas nécessairement pour devenir barista, mais pour pouvoir dialoguer avec les fournisseurs, former ses équipes et construire une offre cohérente.

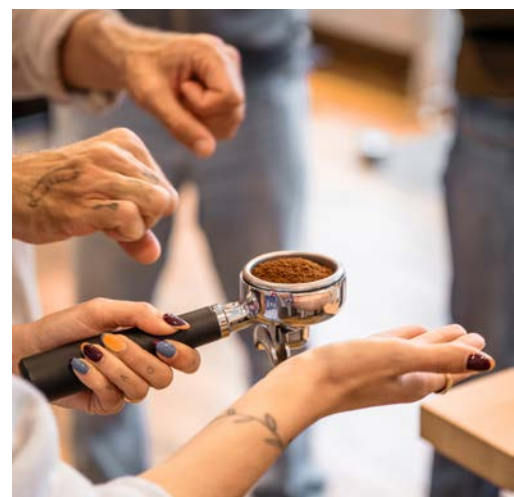
Au-delà de l'espresso

Si l'espresso règne encore largement sur les cartes, Thomas observe une évolution progressive du marché belge.

« On réduit souvent le café à l'espresso et à ses déclinaisons.

Pourtant, il existe trois grandes familles : l'espresso, les méthodes lentes à chaud comme le café filtre et les méthodes lentes à froid comme le cold brew ou le cold drip. »

Le café filtre, longtemps associé aux cafetières de bureau, revient discrètement sur le devant de la scène. Quant aux préparations à froid, elles permettent de renouveler l'offre estivale tout en répondant à une demande croissante pour des boissons moins sucrées et plus complexes. ...→



Dans les marchés anglo-saxons ou asiatiques, le cold brew fait déjà partie du paysage. En Belgique, la tendance reste émergente mais gagne du terrain.

Selon Thomas, l'enjeu n'est pas seulement d'ajouter ces boissons à la carte mais de les raconter. « Quand le personnel comprend le produit, il le vend. Quand il ne le connaît pas, il reste invisible. »

La machine ne fait pas le café

Autre idée reçue que le consultant démonte régulièrement : celle qui consiste à croire qu'un bon café nécessite forcément un investissement colossal. Tout dépend du volume.

Un restaurant qui sert vingt cafés par jour n'a pas les mêmes besoins qu'un établissement de 150 couverts avec terrasse.

« Dans certains cas, une bonne machine automatique bien paramétrée donnera de meilleurs résultats qu'une machine semi-automatique utilisée sans formation. »



Il va même parfois plus loin. Certaines pâtisseries ou restaurants qu'il accompagne ont fait le choix de renoncer complètement à l'espresso pour proposer uniquement du café filtre.

Une décision qui peut sembler radicale mais qui permet de créer une expérience différenciante avec un investissement limité.

Le Brussels Coffee Guide, ou la preuve que le bon café est partout

Cette vision se retrouve dans son récent **Brussels Coffee Guide**, réalisé à l'occasion du World of Coffee organisé à Bruxelles.

Loin du guide classique consacré uniquement aux coffee shops, Thomas y réunit aussi bien des coffee bars que des glaciers, pâtisseries, épiceries, restaurants gastronomiques, hôtels ou bars à cocktails.

On y retrouve des adresses comme Forcado, Gaston, La Fruitière, Silk, Villa du Parc, Batch ou encore Café Fontainas.

Le message est clair : le café de qualité ne se limite plus à quelques établissements spécialisés.

« Ce qui m'intéresse, ce sont les endroits où un bon café rencontre quelque chose d'autre : une pâtisserie exceptionnelle, une cuisine de caractère, un savoir-faire particulier. »

Une approche qui reflète aussi l'évolution du secteur. À Bruxelles, le nombre de coffee bars a explosé ces dernières années. Pour Thomas, la différenciation devient désormais essentielle.

« Aujourd'hui, ouvrir un coffee shop avec la même machine, les mêmes fournisseurs de café, les mêmes

pâtisseries et le même menu que tout le monde ne suffit plus. Pendant longtemps, le secteur a fonctionné sur une forme de mimétisme. Les établissements qui marquent aujourd'hui sont ceux qui développent une véritable identité, qu'elle passe par leur sélection de cafés, leur proposition culinaire, leur ancrage culturel ou l'expérience qu'ils offrent. »

Le décaféiné change de statut

Parmi les tendances qu'il surveille de près figure également la montée en gamme du décaféiné. Longtemps considéré comme le parent pauvre du café, il bénéficie aujourd'hui du même niveau d'attention que les autres cafés : sélection des lots, fermentation, torréfaction et méthodes de décaféination plus qualitatives. Une évolution qui accompagne aussi la baisse de consommation d'alcool observée chez les jeunes générations. « On voit apparaître de très beaux décaféinés et même des cafés low caf. » Pour les professionnels, l'opportunité est réelle : répondre à une demande croissante sans sacrifier la qualité.

Au-delà des tendances, des équipements ou des nouvelles boissons, Thomas défend avant tout une autre manière d'aborder le café : avec curiosité. Dans un secteur où le produit est encore souvent considéré comme secondaire, il plaide pour davantage de compréhension et de sensibilité. Car selon lui, un bon café ne repose pas uniquement sur la qualité du grain ou de la machine, mais sur la capacité d'un établissement à raconter une histoire cohérente, du producteur jusqu'au client. Et dans un marché de plus en plus concurrentiel, cette culture du café pourrait bien devenir un véritable facteur de différenciation.



La boisson coup de cœur de Thomas

Cold Brew Limonada

« C'est probablement l'une des boissons estivales les plus intéressantes du moment. »

La recette est simple :

- Un cold brew de qualité
- Un soda ou une limonade artisanale peu sucrée
- Beaucoup de glace
- Une tranche d'agrumes

Le résultat : une boisson rafraîchissante, aromatique et légère qui permet de découvrir le café sous un angle totalement différent.

Autres favoris de l'été selon Thomas :

- Le Cold Drip servi avec une tranche d'orange chez Kaffabar ;
- Le Cascara Fizz de KAMI ;
- Le Nitro Coffee de MOK ;
- Les créations particulièrement créatives de Silk, à Saint-Gilles, autour de boissons inspirées des saveurs asiatiques.



OK Coffee Studio

Formations, consulting Horeca, Coffee Tours et événements autour du café à Bruxelles, Anvers et Paris.

Chaque année, Thomas Wyngaard organise également un voyage immersif en Éthiopie, berceau du café. Pour les professionnels qui souhaitent mieux comprendre le produit avant d'aller plus loin, son module de découverte du café constitue une excellente porte d'entrée.

www.okcoffee.studio



Anatomie d'un menu en Cure & Care

L'époque de la cuisine institutionnelle standardisée dans les établissements de soins est définitivement révolue. Aujourd'hui, diriger une cuisine centrale dans un hôpital, un centre de revalidation ou une maison de repos ne consiste plus uniquement à assurer une prestation logistique. L'alimentation fait désormais partie intégrante du parcours de soins et du bien-être global du patient ou du résident.

Cuisiner dans le secteur Cure & Care est devenu un véritable exercice de haute précision. Il exige une approche globale, réfléchie et efficiente, où le plaisir gustatif occupe une place centrale sans jamais perdre de vue les réalités opérationnelles et économiques.

Le fondement de cette réussite repose sur ce que j'appelle **la démocratie parfaite** : une collaboration respectueuse et équilibrée entre le chef, le diététicien ou la diététicienne et le responsable qualité. Aucun de ces acteurs ne domine les autres. Ensemble, ils poursuivent un objectif commun : offrir une alimentation à la fois savoureuse, saine et parfaitement sûre.

LE TRIANGLE D'OR : UNE ALLIANCE ÉQUILIBRÉE

Dans notre modèle de restauration, l'interaction entre ces trois fonctions est le véritable moteur de l'innovation. Trop longtemps, la cuisine a été considérée comme un simple exécutant des prescriptions médicales, ou à l'inverse comme un univers autonome ignorant les réalités nutritionnelles. Aujourd'hui, elle revendique pleinement son rôle de partenaire stratégique des soins.

- **Le chef** est le garant du savoir-faire culinaire. Il veille au goût, aux textures, aux couleurs, aux arômes et à la présentation. Un repas doit réconforter, éveiller les souvenirs et donner envie de manger. Même parfaitement équilibré, un plat qui n'est ni appétissant ni savoureux ne sera pas consommé.
- **Le diététicien** veille aux paramètres nutritionnels, aux contraintes médicales et à la valeur thérapeutique du repas. Il traduit les pathologies en besoins concrets : protéines, énergie,

hydratation, minéraux ou autres nutriments spécifiques.

- **Le responsable qualité** garantit une sécurité alimentaire irréprochable. HACCP, maîtrise microbiologique, gestion des allergènes et traçabilité de chaque ingrédient sont essentiels. Dans un environnement accueillant des personnes fragiles, la sécurité alimentaire est une exigence absolue.

Lorsque ces trois disciplines collaborent dans un climat de confiance et de dialogue, une véritable synergie apparaît. On ne se demande plus ce qu'un régime interdit, mais comment créer un plat répondant à toutes les exigences médicales tout en restant gastronomiquement attractif.

LES NOUVELLES TENDANCES : VERS UN MENU INCLUSIF

Le monde des régimes alimentaires et des menus spécifiques évolue rapidement. Là où l'on préparait autrefois une multitude de variantes souvent peu attrayantes pour chaque régime ou allergie, la tendance est

aujourd'hui au menu inclusif et à une utilisation intelligente des marges de tolérance nutritionnelles.

1. Des recettes transversales pour toucher le plus grand nombre

La tendance consiste désormais à concevoir des plats naturellement compatibles avec plusieurs régimes alimentaires.

Au lieu de partir d'une recette classique puis d'en retirer progressivement les ingrédients problématiques, on inverse la logique : on imagine dès le départ une recette répondant à plusieurs contraintes.

Une soupe de chou-fleur ou de potiron réalisée avec un bouillon de légumes de qualité et une crème végétale devient ainsi naturellement pauvre en gluten, sans lactose, végétarienne, végétalienne, clean label et compatible avec de nombreux régimes pauvres en sel.

Cette approche améliore l'inclusivité, réduit les risques de contamination croisée et simplifie considérablement l'organisation de la cuisine. ...→

« Le succès repose sur une démocratie parfaite : un triangle équilibré entre le chef, le diététicien et le responsable qualité, tous unis autour d'un même objectif : concilier plaisir, santé et sécurité. »

2. Exploiter intelligemment les marges de tolérance

Les établissements accordent aujourd'hui davantage d'attention aux seuils réels autorisés dans les différents régimes thérapeutiques.

Autrefois, les régimes pauvres en sel ou en matières grasses étaient souvent appliqués de manière très stricte, donnant naissance à une cuisine fade. Aujourd'hui, en concertation avec les diététiciens, nous cherchons à exploiter pleinement les marges médicalement acceptables afin d'obtenir une perception gustative optimale.

Le véritable savoir-faire culinaire intervient ici. Herbes aromatiques, livèche, extraits de levure, agrumes, vinaigres ou produits fermentés permettent de développer naturellement les saveurs et l'umami sans dépasser les limites nutritionnelles fixées.

Une meilleure qualité gustative favorise également une meilleure adhésion du patient à son traitement nutritionnel.

3. La texture, un véritable métier

Les standards IDDSI destinés aux troubles de la déglutition ne doivent pas être considérés comme une contrainte mais comme une discipline culinaire à part entière.

Les préparations mixées (niveau 5) ou lisses (niveau 4) ne doivent plus évoquer une simple purée uniforme. Grâce aux agents texturants et gélifiants adaptés, il est aujourd'hui possible de redonner aux aliments leur forme et leur couleur d'origine. Le repas retrouve ainsi son attrait visuel tout en garantissant une sécurité maximale.

L'ANATOMIE D'UN MENU : EFFICACITÉ ET PRÉPARATION RIGOREUSE

Dans une cuisine de soins, chaque cycle de menus constitue un mécanisme extrêmement complexe. La moindre modification entraîne des

répercussions sur l'ensemble de la chaîne de production.

C'est pourquoi aucune adaptation n'est improvisée. Concevoir rapidement un plat spécifique parce qu'une nouvelle demande apparaît représente l'un des principaux risques pour la sécurité alimentaire et les coûts de production.

Chaque variante suit un processus d'acceptation rigoureux et parfaitement documenté.

LES FICHES TECHNIQUES : LA COLONNE VERTÉBRALE DE LA CUISINE

Chaque préparation repose sur une fiche technique extrêmement précise.

Le chef en assume la responsabilité. Lorsqu'une variante diététique est créée, chaque ingrédient, chaque liaison et chaque assaisonnement doivent être validés. Une modification non maîtrisée peut modifier la déclaration des allergènes ou compromettre



« L'avenir appartient au menu inclusif : concevoir des recettes répondant naturellement à plusieurs exigences diététiques, sans que le convive ait l'impression de manger un repas 'diététique'. »

les valeurs nutritionnelles destinées à certains patients.

Les logiciels de gestion et les systèmes ERP doivent refléter à tout moment la réalité des ingrédients et des procédures utilisées en cuisine.

UN ÉQUILIBRE ÉCONOMIQUE ET LOGISTIQUE

Un menu inclusif n'a de valeur que s'il reste économiquement et opérationnellement viable.

Chaque recette est donc évaluée selon quatre critères essentiels :

- la conformité nutritionnelle et thérapeutique ;
- la maîtrise du coût matière grâce à une utilisation intelligente des ingrédients ;
- l'optimisation du travail en s'intégrant dans les processus Cook & Serve, Cook & Chill ou Cook & Freeze ;
- la garantie que qualité, texture et température restent optimales jusqu'au moment du service au patient.

LA VALEUR STRATÉGIQUE DU CHEF EN RESTAURATION DE SOINS

La véritable valeur ajoutée du chef apparaît notamment dans la lutte contre la dénutrition.

La malnutrition entraîne des séjours hospitaliers plus longs et des coûts médicaux plus élevés. En travaillant le goût, la présentation et le plaisir de manger, les chefs contribuent directement au processus

de guérison. Ils ne cuisinent pas simplement contre la faim, mais en faveur du rétablissement.

Cette approche ne repose pas sur une créativité désordonnée, mais sur une excellence opérationnelle. La véritable créativité consiste à concevoir des cycles de menus intelligents permettant à toute l'équipe de produire une qualité constante avec un maximum de sécurité.

En privilégiant des menus inclusifs adaptés à un large public, le nombre de productions spécifiques diminue fortement. Cela réduit le stress, limite les erreurs, diminue les stocks nécessaires et contribue significativement à la réduction du gaspillage alimentaire.

CONCLUSION

Cuisiner dans le secteur Cure & Care est un exercice permanent d'équilibre entre l'humain, la science et l'organisation.

Cela exige un profond respect des exigences médicales, une discipline sans faille dans la gestion opérationnelle et financière, mais aussi la fierté de pouvoir offrir chaque jour aux patients et aux résidents un véritable moment de plaisir, de réconfort et de dignité.

Lorsque le chef, le diététicien et le responsable qualité travaillent comme une seule équipe au sein de cette 'démocratie parfaite', la restauration collective dépasse sa simple fonction logistique. Elle devient un véritable levier thérapeutique au service de toute l'organisation.

SOFRA SPEED

FOUR À CUISSON

ULTRA-RAPIDE



CUISINEZ VITE & BIEN !



**RÉCHAUFFER TOUT EN
GARDANT LE CROUSTILLANT
& LE CROQUANT !**



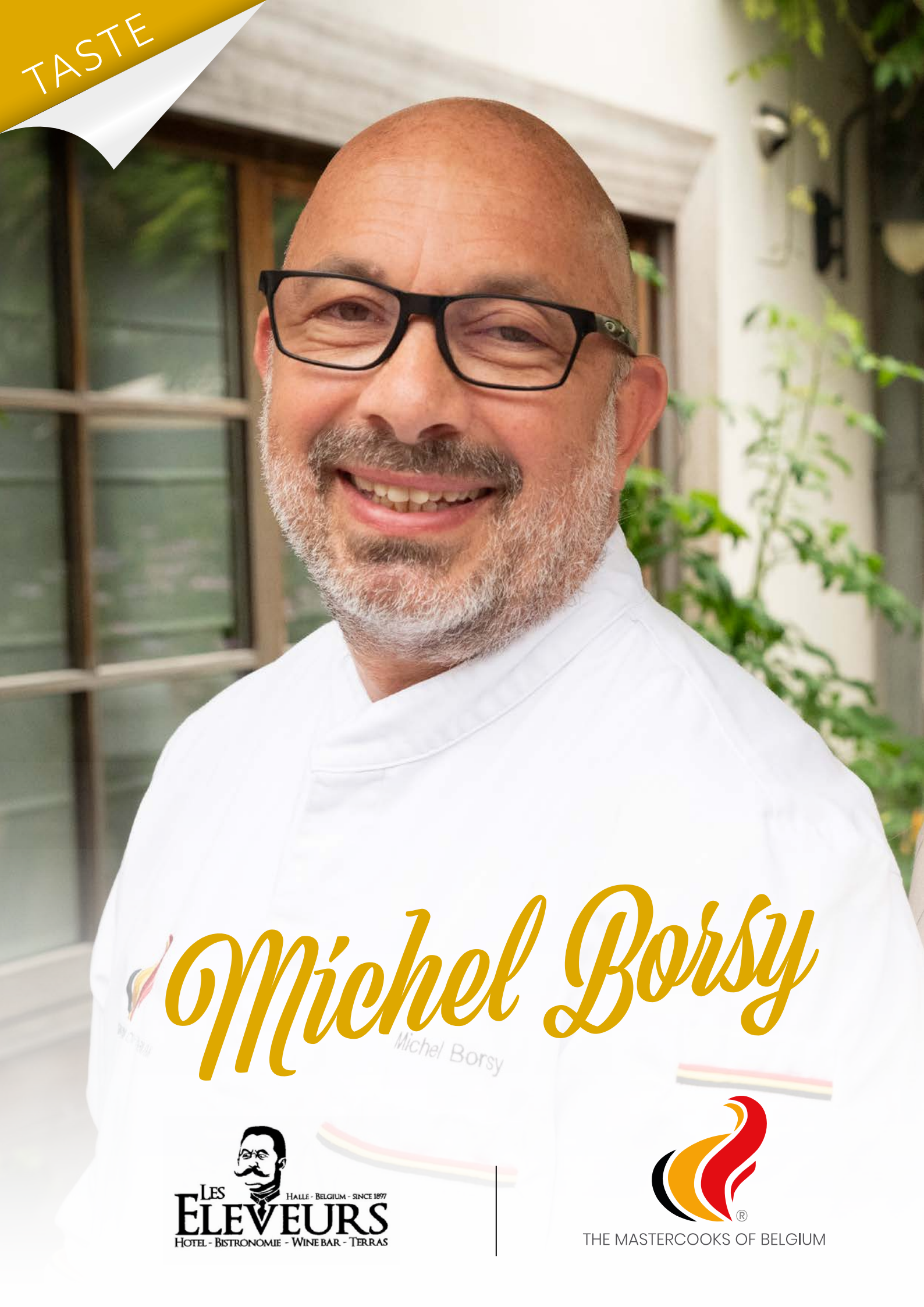
VOTRE CONTACT

Christophe DAXHELET

+32 472 11 05 74

christophe.daxhelet@collin-lucy.com

TASTE



Michel Borsy



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Pour Michel Borsy, la cuisine commence toujours par un produit, une saison... et une émotion. Formé au CERIA, passé par quelques-unes des plus belles maisons belges, le chef des Eleveurs à Halle a construit son parcours avec discrétion, rigueur et passion. Depuis plus de dix ans, il imprime sa signature à cette institution gastronomique, qui a tourné une nouvelle page de son histoire en 2023 avec la reprise de l'établissement par Julian Staar, après plus de 125 ans sous la houlette de la famille De Brouwer.

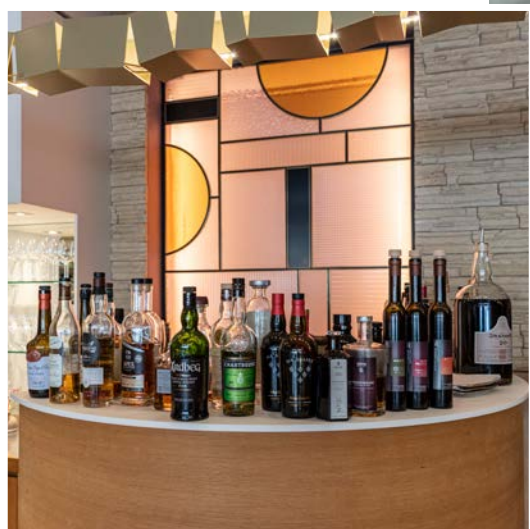
Vous dites avoir toujours voulu devenir cuisinier. Y a-t-il un souvenir ou un moment qui a fait naître cette vocation ?

Michel Borsy : Comme beaucoup de chefs, je dirais que tout a commencé avec ma grand-mère. Elle cuisinait en permanence sur un four au charbon. Quand on franchissait la porte, l'odeur de la soupe accueillait les visiteurs. J'avais aussi des amis italiens et, chez eux, c'était l'odeur du minestrone qui remplissait toute la maison. Je pense que ce sont ces odeurs

qui ont été le véritable déclic. Elles ont fait naître chez moi l'envie de cuisiner.

Vous avez fait vos armes dans plusieurs grandes maisons. Quelle est la plus grande leçon que vous en reprenez ?

Michel Borsy : Ces maisons m'ont appris avant tout la rigueur : la rigueur dans le travail, dans la ponctualité et dans le respect des produits. Nous travaillions des produits rares et coûteux, il fallait donc les respecter et éviter le moindre ...→



gaspillage. Mais ce que j'ai surtout retenu, c'est le respect des collègues. Pour moi, c'est une valeur essentielle.

Qu'est-ce qui fait un grand produit ?

Michel Borsy : Tout commence par le producteur. C'est un peu comme dans le vin : lorsqu'on connaît le vigneron, on comprend mieux le produit. En ce moment, je travaille par exemple une pomme de terre de Noirmoutier. Ce n'est qu'une pomme de terre, mais c'est un produit exceptionnel. On n'est pas obligé de travailler du caviar pour faire une grande cuisine. Avec un produit simple et de qualité, on peut réaliser des choses magnifiques. Il arrive souvent qu'un fournisseur ou un maraîcher me présente un nouvel ingrédient. À partir de là, les idées arrivent parfois immédiatement. Lorsqu'un produit m'inspire, je construis toute la recette autour de lui.

Si vous aviez vingt ans aujourd'hui, choisiriez-vous à nouveau le métier de chef ?

Michel Borsy : Oui, sans hésiter. Il y a évidemment des concessions à faire, notamment sur la vie de famille. On ne voit pas ses enfants grandir autant qu'on le souhaiterait. Ma fille vient de terminer ses études secondaires et va entrer à l'université. Je me dis que tout est passé tellement vite. Mais sur le plan professionnel, c'est un métier extraordinaire. Chaque journée est différente et on peut créer en permanence.

Comment avez-vous vécu l'arrivée du nouveau propriétaire ?

Michel Borsy : La transition entre Andy De Brouwer et Julian Staar s'est faite très progressivement. Julian travaillait déjà ici auparavant. Nous avons appris à nous connaître et tout s'est fait naturellement.

« Ce que j'ai surtout retenu, c'est le respect des collègues. Pour moi, c'est une valeur essentielle. »





Qu'est-ce qui doit absolument être préservé de l'identité des Eleveurs ?

Michel Borsy : Avant tout, l'esprit familial. Les clients viennent parfois depuis plusieurs générations pour retrouver des plats emblématiques comme le turbot grillé au feu de bois ou le gibier découpé en salle. C'est une cuisine bourgeoise, généreuse et familiale. C'est cette identité qu'il faut préserver.

Quel est votre moment préféré de la journée en cuisine ?

Michel Borsy : Le matin, lorsque la cuisine

est encore vide. Je me prépare un cappuccino, je réfléchis aux recettes et à la mise en place. J'aime beaucoup cette heure de calme avant que toute la brigade n'arrive.

Qu'aimeriez-vous qu'un client retrouve aux Eleveurs dans cinq ans ?

Michel Borsy : J'aimerais qu'il retrouve les saveurs qu'il connaissait déjà, qu'une bouchée lui rappelle immédiatement un souvenir. En même temps, il faut continuer à évoluer grâce aux nouvelles techniques. Mais la ligne de cuisine doit rester la même. Le plus important, c'est la continuité dans le goût.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



LES ELEVEURS

Suikerkaai 1/A,
1500 Halle
www.les-eleveurs.be



FOND D'ARTICHAUT FARCI

Fond d'artichaut

Faites cuire les fonds d'artichaut dans un fond de volaille.

Garniture

Réalisez une brunoise de tomates, concombre, olives et amandes fumées.

Crème de feta

- 200 g de feta
- 100 g de lait
- 10 g d'huile d'olive

Mixez et mettez en poche.

Béarnaise

- 100 g de beurre clarifié
- 3 jaunes d'œufs
- 20 g de gastrique
- 10 g de ponzu tomate

Réalisez une béarnaise classique en incorporant le ponzu tomate.

Dressage

Assaisonnez la brunoise d'huile d'olive (sans ajouter de sel, la feta étant déjà salée). Garnissez les fonds d'artichaut de crème de feta, ajoutez la brunoise et servez la béarnaise à part.





COUCOU DE MALINES

'La poule qui roule' à la libanaise

Volaille

Colorez les suprêmes côté peau à la poêle avec du beurre salé. Poursuivez la cuisson 20 min, puis maintenez au chaud à 75 °C.

Croûte de zaatar

- 100 g de beurre salé
- 55 g de panko
- 55 g de parmesan râpé
- 20 g de zaatar

Mixez au Thermomix. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur 3 mm d'épaisseur.

Panisses

- 2 l de fond de volaille
- 500 g de farine de pois chiches
- 100 g de parmesan râpé

Mélangez, portez à ébullition et faites cuire 10 min en remuant. Coulez sur 2 cm d'épaisseur et laissez refroidir. Taillez en cubes de 2 cm puis faites frire.

Sauce

- Jus de volaille réduit
- Mielasse de grenade

Réduisez le jus de volaille et assaisonnez-le avec la mielasse de grenade.

Dressage

Déposez la croûte de zaatar sur les suprêmes côté peau et gratinez. Ajoutez les panisses, des légumes de saison au choix et nappez de sauce.





DESSERT AU COMTÉ

Tuile de comté

Râpez le comté, répartissez-le sur une plaque recouverte d'un Silpat et faites cuire à 160 °C pendant 10 min.

Crumble de comté

- 100 g de beurre
- 50 g de noisettes
- 200 g de comté
- 10 g de sel

Mixez l'ensemble, étalez sur une plaque et faites cuire à 170 °C pendant 20 min en remuant régulièrement pour obtenir un crumble.

Espuma à la Kriek

- 100 g de Kriek
- 50 g de lait entier
- 200 g de crème crue

Mélangez, versez en siphon et réservez.

Garnitures

Coupez la coppa en fines tranches. Torréfiez les noisettes à 180 °C pendant 10 min.

Pickles de cerises

- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 100 g de cerises

Portez le vinaigre à ébullition, versez-le sur les cerises et laissez mariner 24 h.

Dressage

Dressez l'espuma, ajoutez le crumble, les tuiles de comté, la coppa, les noisettes torréfiées et les pickles de cerises.



vins d'été

*Blancs, rosés, rouges
et ... 'blouges'*



Avec les traditionnels rosés, d'autres vins se positionnent pour être dégustés durant la période estivale. Notamment des rouges moins alcoolisés comme le 'blouge', un vin qui est le résultat d'un assemblage de cépages blancs et rouges.

Si le rouge traditionnel voit ses ventes baisser, le blanc les augmenter, la mode est au sans sulfite ajouté, sans ou avec peu d'alcool. Des vins plus frais, plus directement accessibles à tous. Les rouges, par exemple, clairs en couleur, légers en structure, moins alcoolisés (11-12°), d'une fraîcheur réjouissante (osons l'écrire). En France, par exemple, plusieurs régions en élaborent comme la Vallée du Rhône, le Languedoc et même à Bordeaux. Ils répondent à une demande actuelle.

« Bordeaux n'est plus un passage obligé »

Stéphane Defraîne, belge d'origine, est propriétaire du Château de Fontenille dans la région bordelaise de l'Entre-Deux-Mers. A côté d'une gamme classique, il produit depuis quelques années une autre plus inventive dans les trois couleurs. Pourquoi ? Il est parti d'un constat : « Bordeaux n'est plus un passage obligé. Le goût des consommateurs a évolué vers des vins davantage fruités, accessibles, buvables jeunes, plus immédiats dans leur consommation, accessibles hors repas. Ils veulent être surpris plus que rassurés. A force de codes répétés, de discours figés, de hiérarchies immuables, le plaisir des Bordeaux 'à l'ancienne' (boisés, austères, désormais trop souvent très marqués par l'alcool) s'est parfois émoussé ». Certains de ses nouveaux vins sont parfaits pour l'été comme 'Le Blanc Bec', un 'Claret' associant Merlot et Malbec ('rouge en clair, Bordeaux en léger') » et le 'Rouge Tendre', un 100% Merlot. Ce dernier fait un pied de nez aux certitudes bordelaises car pouvant se boire légèrement frais.

« Le goût des consommateurs a évolué vers des vins davantage fruités, accessibles, buvables jeunes »

Le vin 'blouge', c'est quoi ?

C'est un assemblage de cépages blancs et rouges, une alternative au rosé. Une macération de cépages rouges dans du moût de cépages blancs en co-fermentation donc. Ne rentrant pas dans la catégorie des vins d'appellations, il est commercialisé en France, en tant que 'Vin de France'. Certaines appellations de ce pays toutefois acceptent l'assemblage de cépages rouges avec des blancs comme le Côte Rôtie (Syrah et Viognier). A Bordeaux, Jacques Lurton en élabore un, le 'J'. Assemblé avec 85% de Cabernet-franc et 15% de Sauvignon blanc, il est élevé en œuf de céramique. Le vin 'blouge' se boit frais.

Relancé à Bordeaux, le 'Claret' (prononcez 'clarette')

C'était le goût des Anglais au Moyen-Âge. De retour, il vient d'être validé par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) avec son propre cahier des charges au sein de l'AOC Bordeaux. Le but ? Conquérir les jeunes buveurs et concurrencer la bière... Il ne faut pas le confondre avec le Bordeaux Clairet qui est un rosé foncé. Pour ce 'Claret', il lui est autorisé de compter jusqu'à 7 grammes de sucre résiduel.

Des cépages et des rouges pour l'été

En France, le Gamay (du Beaujolais, de Touraine) apporte son irrésistible fruité typique, à boire frais (14°). En Bourgogne, le Coteaux Bourguignons (au prix raisonnable) le réunit avec le Pinot noir. Tout comme en Loire avec la discrète et confidentielle appellation Cheverny. En Autriche, le Zweigelt, cépage de variété rouge, est le plus répandu. Il donne des vins fruités, aux tanins souples et à boire un peu frais. En Italie, en Sicile, le Frappato, frais et léger, rentre dans l'assemblage de la petite appellation d'origine (DOCG) Cerasuolo di Vittoria en assemblage avec le cépage emblématique de l'île, le Nero d'Avola. Dans le Veneto, le Bardino peut être considéré comme le 'Beaujolais italien'. Assemblé de Corvina, Rondinella et Molinera, voilà un rouge assez léger en couleur, au fruité agréable et à boire frais.



Voici sept vins appréciés et qui le seront pour accompagner les plats estivaux



Samsó, IGP Côtes Catalanes 2024, Domaine Cazes

(Biodynamie, sans sulfites ajoutés)

Samsó est un autre nom du cépage Cinsault. Un rouge à la couleur claire, souple, léger et frais doté d'une bouche agréablement fruitée. Voilà un parfait vin estival à boire légèrement frais (14-15°).

Chez Cinoco



Alegre Valgañon, Rioja Clarete 2024

(vin "blouge")

De vieilles vignes (80 ans) de Grenache noir et de Viura plantées ensemble. Voilà donc un vin 'blouge' (un cépage noir, un blanc) qui sont fermentés ensemble. Avec ses notes de petits fruits rouges, il est à boire vers 12°.

Chez La Buena Vida



Cinso Bistro, Vin de France, Château Beaubois,

(Biodynamie)

Dans le sud rhodanien, dans les Costières de Nîmes, ce rouge est issu à 100% du cépage Cinsault. Léger en alcool (11°5), il présente un nez de fruits frais, se veut gourmand et croquant. Glissant aussi. A boire frais (vers 14°)

Chez VinQuotidien



Château de Fontenille 'Rouge Tendre' 2024

Un 100% Merlot souple, glissant, aux notes de fruits rouges et aux tanins mûrs, bien intégrés. Trois ha de vignes sont consacrés à ce vin qui peut s'apprécier très légèrement frais (14-15°).

Chez de nombreux cavistes dont La Barrique, Brunin-Guillier, De Clercq Wijnen, Benico, La Cavinière, Mouchart, Les Halles aux Vins.



Beaujolais Villages 'Les Merrains' 2023, P. Ferraud & Fils

Les raisins de cette cuvée proviennent en partie d'un vignoble familial situé à Vaux-en-Beaujolais proche des 'Crus' du vignoble. Au nez déjà, le fruité irrésistible du Gamay est charmeur. En bouche, on retrouve un fruité typique (petits fruits rouges) pour ce vin gourmand mais doté d'une certaine structure. Addictif aussi...

Chez Vins Pirard



'Una Notte', Domaine de l'Accent, Vin de France 2023 BIO

Un rouge léger (12°) de pur cépage Grenache noir issu d'une vigne plantée sur un haut plateau calcaire languedocien. Ce rouge 'd'une nuit' (macération très courte), de couleur claire, présente ses évocations de petits fruits rouges et un côté 'croquant' très charmeur.

Chez Cinoco



Riesling trocken 2023, Domaine Dr Bürklin-Wolf, Pfalz (Allemagne) BIO

Voilà un Riesling sec, de faible degré (12°), vif, nerveux, aux notes d'agrumes. Un blanc vibrant à la fine minéralité. Il conviendra avec de nombreux plats autour du poisson, des coquillages et des quiches aux légumes.

Chez Vins Pirard



· PLURAL ·

L'ÉQUATEUR EN FERMENTATION

À Quito, à quelques kilomètres de la ligne imaginaire qui a donné son nom au pays, trois restaurateurs construisent depuis cinq ans une gastronomie contemporaine profondément enracinée dans son territoire. Fermentations, cueillette sauvage, producteurs amazoniens et boissons sans alcool : Plural n'est ni un concept marketing ni une énième adresse 'nature'. C'est le reflet d'une génération qui cherche à réinventer l'identité culinaire équatorienne.

L'été invite au voyage. Cette année, direction l'Équateur. Non pas celui des brochures touristiques, des Galápagos ou des volcans andins, mais celui qui se raconte à table.

À Quito, capitale perchée à près de 2850 mètres d'altitude, la ligne de l'Équateur n'est jamais très loin. Invisible, elle traverse le pays et lui a donné son nom. Une frontière imaginaire qui résume pourtant bien la singularité de ce territoire : un pays minuscule où cohabitent les Andes, l'Amazonie, la côte Pacifique et une biodiversité parmi les plus riches du monde.

C'est dans ce contexte qu'est né Plural.

Le nom résume à lui seul le projet. « Le mot qui décrit le mieux Plural est Plural », sourit José Xavier, l'un des trois cofondateurs. « À cause de la diversité. »

Le restaurant occupe aujourd'hui une petite maison dans Las Casas, un quartier élégant de Quito où cafés, galeries, bars et restaurants indépendants ont progressivement remplacé les adresses plus conventionnelles. Ici, la croissance n'a pas été orchestrée par de grands investisseurs mais par une communauté de commerçants qui se connaissent, collaborent et se recommandent mutuellement.

L'endroit ne cherche pas à impressionner. Pas de discours militant affiché sur les murs. Pas de storytelling surjoué. Pas de chef-star omniprésent. L'équipe semble presque gênée lorsqu'on évoque les distinctions ou les classements. « Nous ne poursuivons pas les étoiles ou les prix. Ce qui nous intéresse, c'est

apprendre, grandir avec nos producteurs et construire quelque chose de durable », explique José Xavier.

Cette posture tranche avec une partie de la gastronomie contemporaine, souvent dominée par la mise en scène du chef et la logique de marque personnelle. Chez Plural, le collectif passe avant l'individu.

Le projet est né en 2020, dans le sillage d'une structure plus large appelée Spora, pensée comme un écosystème de projets gastronomiques. Le nom fait référence aux spores et aux réseaux mycéliens. L'image n'est pas anodine : comme les champignons construisent les sols, les fondateurs voulaient créer un environnement capable de faire émerger d'autres initiatives. ...→

« Nous ne poursuivons pas les étoiles ou les prix. Ce qui nous intéresse, c'est apprendre, grandir avec nos producteurs et construire quelque chose de durable. »





Le premier projet à avoir réellement pris forme fut une boisson fermentée.

À l'époque, les associés constatent un paradoxe. L'Équateur possède déjà une scène brassicole dynamique et plusieurs producteurs de qualité. En revanche, les boissons gastronomiques sans alcool restent rares.

Ils commencent alors à développer des fermentations inspirées à la fois du vin, de la bière, des kombuchas et des chichas traditionnelles andines. Le résultat échappe aux catégories habituelles.

Leur produit phare est présenté comme un 'pét-nat', en référence aux pétillants naturels français. Pourtant, il ne contient ni raisin, ni thé, ni recette standardisée. Fruits amazoniens, herbes sauvages, aromates biologiques et fermentations longues composent des boissons d'une étonnante complexité.

La première gorgée surprend. J'ai rarement goûté des cocktails et boissons fermentées d'une telle subtilité. Rien d'exubérant. Aucun effet spectaculaire. Tout repose sur les détails, les textures, les longueurs aromatiques.

Chez Plural, même le cure-dent raconte une histoire. Là où d'autres utiliseraient un simple pic en bois, les cocktails sont parfois garnis d'une épine provenant d'un palmier amazonien. Un détail presque invisible, mais révélateur d'une philosophie plus large : chaque élément peut devenir un support de narration.

Cette curiosité permanente irrigue toute la cuisine. L'assiette pourrait provenir d'un restaurant berlinois ou new-yorkais. Les dressages sont contemporains, les références internationales assumées. Pourtant, en regardant de plus près, les produits racontent une autre histoire.

L'une des forces de l'Équateur réside dans sa géographie. Depuis Quito, il suffit d'environ une heure pour rejoindre l'Amazonie. Quelques heures supplémentaires permettent d'accéder à la côte Pacifique. Cette proximité donne accès à une diversité exceptionnelle de matières premières.



Plural travaille avec des producteurs du nord du pays, des cueilleurs, des agriculteurs et des communautés locales. Certaines plantes sont récoltées directement dans la nature. D'autres font désormais l'objet de calendriers de culture spécifiques afin de répondre à la demande du restaurant.

Cette démarche n'est pas un retour nostalgique vers un passé idéalisé. Au contraire.

« Nous voulons construire une identité équatorienne moderne », explique José Xavier. Une phrase importante dans un pays qui cherche encore sa place sur la carte gastronomique mondiale.

Car l'Équateur reste paradoxalement moins visible que ses voisins péruvien ou colombien. Son histoire récente n'a pas aidé. Instabilité politique, crises économiques et même coupures d'électricité massives ont marqué les dernières années. José Xavier évoque notamment les pannes ayant paralysé le pays pendant plusieurs semaines, avec parfois quatorze heures d'interruption quotidienne.

Dans un restaurant entièrement équipé à l'électricité, l'impact est considérable.

Malgré ces difficultés, une nouvelle génération de restaurateurs continue d'émerger. Une génération davantage préoccupée par les réseaux de producteurs, la qualité des ingrédients et les collaborations locales que par la compétition.

Cette philosophie se retrouve jusque dans l'expérience client.

Plural ne cherche pas à imposer un discours. Si le client souhaite simplement dîner, personne ne lui infligera une conférence sur les fermentations ou les microclimats andins. Mais si la curiosité s'éveille, l'équipe dispose d'un répertoire presque infini d'histoires à raconter.

Et c'est peut-être là que réside la véritable singularité du projet. Dans sa capacité à conjuguer plaisir et connaissance sans transformer le repas en leçon.

Il faut toutefois reconnaître que cette expérience reste celle d'une minorité

privilegiée. Un repas complet accompagné des boissons peut facilement atteindre une centaine de dollars. Une somme comparable à celle d'un restaurant gastronomique belge, dans un pays où l'on peut encore déjeuner sur un marché populaire pour cinq dollars.

Le paradoxe n'est pas ignoré par l'équipe. Il reflète simplement la réalité économique d'une gastronomie artisanale qui travaille en petites séries, rémunère correctement ses producteurs et consacre un temps considérable à la recherche.

Plural ne prétend pas représenter l'ensemble de la cuisine équatorienne.

Mais le projet agit comme un laboratoire. Un lieu où se dessine peut-être une partie de son avenir.

À quelques kilomètres de la ligne de l'Équateur, une frontière imaginaire continue ainsi de produire des idées bien réelles.

FOODING®

GUIDE BELGIQUE 2026

**Une Belgique qui se
raconte par l'assiette**





Le **Fooding** continue de regarder la Belgique autrement. Pour sa quatrième édition, le guide indépendant ne se contente pas de recenser les adresses qui comptent : il interroge une question aussi simple que politique. **La cuisine a-t-elle une langue ?**

Le guide 2026 adopte un format inédit, bilingue jusque dans son objet : français d'un côté, néerlandais de l'autre, sous une couverture illustrée par le peintre flamand Dittmar Viane. Un symbole pour un pays où les frontières linguistiques restent bien réelles, mais où les habitudes de table circulent de plus en plus librement.

Cette année encore, les enquêteurs du Fooding ont sillonné anonymement le pays, refusant invitations et repas offerts, pour sélectionner 150 nouvelles adresses et établir un palmarès qui en dit long sur l'époque.

Le classement récompense autant les nouveaux usages que les nouvelles cuisines. Parmi les lauréats figurent **Jambon Violon** (Liège) et **Môme** (Bruxelles), sacrés *Fooding d'amour*, **Orbit** à Anvers comme meilleur néobistrot, **Viveur** à Liège pour le vin, **Club Cornichon** comme meilleure sandwicherie, **Lil' Bouche** comme meilleur coffee shop, **Shokudô - Urban Fish Farm** à Bruxelles pour la meilleure cantine japonaise, **Kras Mat** pour son approche family-friendly, **Achterland** à Wijgmaal dans la catégorie 'matin, midi et soir' et **Jonojé** à Bruges pour l'hébergement.

Au-delà des gagnants, le palmarès confirme une évolution plus profonde de la restauration belge. Les distinctions ne célèbrent plus seulement la haute gastronomie, mais des lieux de vie, des commerces hybrides et des établissements capables d'accompagner les nouveaux rythmes de consommation. Café de spécialité, sandwich créatif, cave à vins ou restaurant de quartier deviennent des destinations à part entière.

Le guide poursuit ainsi la ligne éditoriale qui fait son identité depuis plus de vingt ans : considérer que la restauration raconte autant les évolutions de la société que celles de la cuisine. Une philosophie qui trouve en Belgique un terrain particulièrement fertile, entre brassage culturel, mobilité des chefs et circulation des influences.

