

BRUGMANN

dossier de presse





Matthias Van Eenoo, un chef heureux

Le trentenaire franco-belge Matthias Van Eenoo a appris la valeur du travail dès son plus jeune âge. Issu d'une famille de restaurateurs résidants près de Cotignac, un petit village provençal, le jeune garçon hérite du savoir faire de ses parents et plus particulièrement de sa maman l'art de recevoir des convives. Ostendais, son grand-père, Léopold, crée d'ailleurs le restaurant "La Cravache d'Or" en Flandre qui donnera ensuite naissance à celui de Bruxelles.

Matthias Van Eenoo parle de la Provence comme d'un roman de Marcel Pagnol : les couleurs sont vives, les maraîchers font découvrir leurs produits frais du terroir, les marchés sentent les diverses épices, les légumes sont gorgés de soleil et de vie !

C'est cette dernière que le Chef aime par dessus tout ! Vivre à du 300 à l'heure sans se brûler les ailes. Se lever le matin en regardant vers le haut, en créant de nouveaux plats et de nouveaux menus. Car le jeune chef est très perfectionniste, a le souci du détail, adore créer et va au bout des choses.

A 16 ans, lors de son apprentissage chez "Bruno" à Lorgues, il touche aux mijotés et plats traditionnels de la région. Ses parents lui conseillent de parfaire son apprentissage dans de Grandes Maisons. Matthias décide alors de monter à Paris à 17 ans. Une aventure qu'il va adorer !

Deux ans plus tard, Matthias Van Eenoo fait ses armes aux côtés du Chef mondialement connu Alain Senderens à l'ancien restaurant gastronomique aux 3 étoiles "Lucas Carton", avec Jérôme Banctel (aujourd'hui chef du "Le Gabriel**"). Le Fils spirituel de Alain Senderens adore bouger et se surpasser. Il apprend la rigueur, travaille avec une brigade d'une vingtaine de personnes.

Il a ensuite l'opportunité de travailler dans la brigade de Yann Tanneau lors de l'ouverture du premier Mama Shelter. Retour ensuite dans le sud chez l'étoilé Serge Gouloumes au "Mas Candille*" (hôtel***** et membre des Relais & Châteaux) à Mougins, le village qui accueille le Festival International de gastronomie "Les étoiles de Mougins". Ce passage le marque en profondeur. Il doit se démarquer des autres.

Combatif et volontaire, le Chef retourne à Paris pour l'ouverture de "l'Opéra Restaurant" et a l'opportunité de travailler dans la brigade du Chef Aribert **. Après une année aux fourneaux de l'Opéra sous les rênes de Yann Tanneau, Matthias Van Eenoo revient à ses origines belges et son amour pour la capitale de l'Europe. "Nous, les Belges, prenons le temps de déjeuner..." déclare le Chef.



En 2015, il a le coup de foudre pour un bâtiment qui a appartenu au patrimoine royal. Après neuf mois de relooking et en étroite collaboration avec l'architecte Annie Mesmin, l'hôtel de maître "Brugmann" ouvre le 12 juin 2015. Une aubaine pour la commune. Plusieurs corps de métiers sont engagés. Une brigade aussi grande que celles où Matthias a travaillé à Paris est créée.

L'exigence et la passion des choses bien faites s'impriment dans chaque détail et le Chef met un point d'honneur à se tenir à l'écoute de sa clientèle et de son équipe jour après jour. Matthias Van Eenoo aime choisir ses pièces de viande, faire des sauces, des terrines, des jus... et surtout étonner chaque jour sa brigade.

Il émeut par le goût et travaille ce dernier de manière extrêmement poussée pour provoquer un immense plaisir chez les gourmands qui dégustent ses créations.

Sa cuisine est fine, innovatrice avec des produits saisonniers. Elle s'inspire des produits du marché et revisite les classiques avec des lignes graphiques design et épurées. C'est une cuisine traditionnelle modernisée dans laquelle on trouve certains plats typiques de la cuisine française gastronomique relevés d'un ingrédient inattendu.

Même si le jeune Chef vit au moment présent, il a encore des tas de rêves et apprécie les choses simples de la vie comme aller chiner Place du Jeu de balle, partager un verre de rosé avec ses voisins belges en Provence, décorer et restaurer le restaurant ou encore faire des petites escapades à Paris pour découvrir ce que font les autres.

"Mais partir, c'est toujours pour mieux revenir à Bruxelles et se rendre compte de la chance que l'on a de vivre ici!"



BRUGMANN :

élégant, exclusif, actuel

L'hôtel de maître du 52-54 de l'avenue Brugmann construit en 1899, a longtemps été la propriété de la famille du Baron Raoul Richard (1885-1962), ancien ministre des affaires économiques et des classes moyennes. La propriété est, à l'époque, composée d'un bel hôtel de maître avec terrasse et d'un jardin très boisé qui s'étend jusqu'à la rue Franz Merjay. "Brugmann" fut également la maison de Georges Brugmann et le siège des Monuments et des Sites de la Région.

En 1986, la Région de Bruxelles-Capitale rachète ce bien et décide de faire du jardin de l'hôtel un parc public : le parc de l'Abbé Froidure.

En 2006, la Région revend le bien à des propriétaires privés. Mais ce n'est qu'en 2014 que les propriétaires actuels le reprennent et le restaurent entièrement pour en faire un des plus beaux lieux de l'hôtellerie et de la gastronomie à Bruxelles.

Cet ambitieux projet est le fruit de la détermination du chef de cuisine et directeur Matthias Van Eenoo. Après son parcours auprès d'étoilés de la gastronomie française, il jette son dévolu sur cette superbe bâtisse pour lui insuffler une nouvelle âme. Une rénovation superbement réalisée de la cave au grenier. Les travaux se font grâce à l'architecte Annie Mesmin.

Dans les différents espaces du Brugmann, vous pourrez découvrir des expos d'artistes contemporains.





Une des plus belles maisons de Maître de Bruxelles de plus de 1000 m² offrant plusieurs espaces aux ambiances différentes

Au restaurant "Brugmann", vous vivrez une expérience unique basée sur les 5 sens où l'aménagement, la décoration et la gastronomie ne font qu'un. Le boudoir, les salles de restauration, la salle de banquet, la terrasse, le bar "B" et le majestueux hall d'accueil sont autant d'espaces aux ambiances multiples. La vue sur les cuisines permet aux clients de jouir du ballet de la brigade. Ce panorama se prolonge sur la terrasse avec une ouverture sur le parc de l'Abbé Froidure. La lumière naturelle s'invite dans les moindres recoins en journée et le soir, l'ambiance se fait plus feutrée. La décoration est stylée et étudiée pour plaire à tout un chacun. L'ensemble est harmonieux.

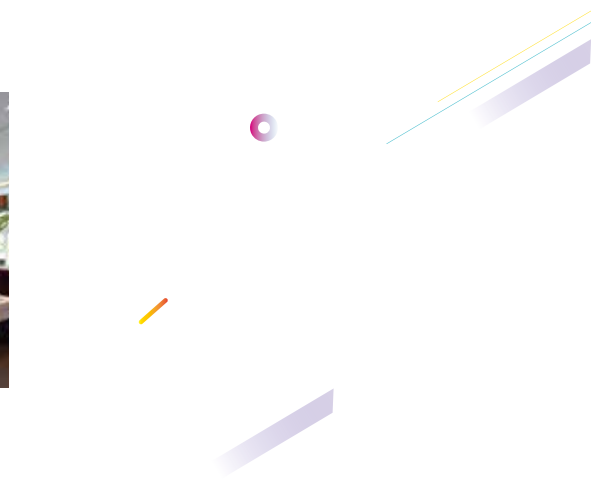
Le Boudoir

Petit salon cosy du restaurant gastronomique avec cheminée en marbre et moulures. Le Boudoir est privatisable sur demande pour une réception.

Le Grand Salon

Salle principale du restaurant gastronomique Brugmann avec une magnifique vue sur la terrasse qui se prolonge sur le parc de l'Abbé Froidure. On y vient entre collègues, en famille, entre amis ou en amoureux pour y déguster la cuisine du chef Matthias Van Eenoo accompagnée d'un des grands crus de la carte des vins.

Du Grand Salon, on assiste d'un côté au défilement des saisons et à son cortège de couleurs en bordure de terrasse et de l'autre à la préparation des plats et des pâtisseries par le chef et sa brigade. Le Grand Salon est privatisable sur demande pour une réception.





La Salle à Manger

Salle de réception au premier étage de Brugmann avec décoration design audacieuse, très différente de l'ambiance du rez de chaussée. On y déguste la même cuisine gastronomique. Elle est idéale pour des déjeuners professionnels, des séminaires ou des réceptions privées. La Salle à manger surplombe la terrasse et est privatisable avec ou sans le Bar Lounge "B" attenant.

Le Bar "B"

Bar lounge à cocktails design et intime, idéal pour terminer la journée ou pour débuter la soirée au Brugmann. On y savoure des cocktails aux mariages les plus étonnants entre le gin et le sirop de lavande, la vodka et le wasabi, les fruits et le rhum vanillé, le whisky japonais vieux de 12 ans et l'essence de cannelle. A disposition aussi des spiritueux originaux ou de très haut de gamme pour les connaisseurs, comme des Cognac, des Armagnacs, et des Bas-Armagnac de plus de 100 ans d'âge. En cas de petite faim, on peut y déguster certains plats de la carte.



La Cave

Grand espace de cave voûtée avec comme décoration une magnifique cave à vin transparente qui dévoile de grands crus de la carte des vins du Brugmann et un très beau bar en zinc. C'est l'espace idéal pour une dégustation ou un cours d'oenologie, pour un séminaire d'entreprise avec possibilité de projection ou encore tout simplement pour un dîner entre amis.

La cave est privatisable sur demande pour une réception et possède un accès direct à la terrasse par l'extérieur.

La Terrasse

La terrasse du restaurant gastronomique Brugmann est probablement la plus belle terrasse de Bruxelles. Le cadre est exceptionnel. A deux pas de la Place Brugmann, au coeur d'un îlot de verdure, accolée au Parc de l'Abbé Froidure, on se sent à la campagne en pleine ville. Elle est ouverte également le dimanche.



L'équipe : un portrait de famille qui bouscule les codes

Il y a Matthias et François, la braise et la glace pour une vision complémentaire de la gastronomie. Deux jeunes volontaires en cuisine qui se rencontrent à Paris au "Mama Shelter" et se retrouvent ensuite à "L'Opéra Restaurant". Une rencontre humaine, simple et sincère. Si François a des histoires tatouées sur les bras, un regard clair et profond, Matthias affiche quant à lui un look classique de gendre idéal et des yeux bruns chargés d'intensité. Lorsque Matthias déniché "Brugmann", François le rejoint naturellement à Bruxelles. Le bras droit du chef découvre notre belgitude et une qualité de vie qui lui plaît. Il apporte sa touche cartésienne, pragmatique et extrêmement soignée aux envolées créatives et aux nouveaux projets délirants du créateur du "Brugmann".

Du côté des femmes, Marie-Laure Vanhaelen gère l'agenda et en salle, la pétillante Maria Melchionda assure les journées avec une passion communicative pour la gastronomie. Le maître d'hôtel, Raymond Sawicki, un homme professionnel et impénétrable, a fait sa place dans le milieu horeca bruxellois avant de relever, lui aussi, le pari de Matthias. Le jeune sommelier, Romain Schwal, est issu en droite ligne de l'hexagone et met sa fougue au service du "Brugmann". Des plongeurs en passant par les commis, saucier ou pâtissier, cette belle jeunesse travaille de concert pour offrir modernité aux traditions. Un "Brugmann" branché mais pas trop, chic sans être guindé et, au fil du temps, «gastronomiquement» addictif.



• Les événements

Toutes les salles du Brugmann sont privatisables à la demande. Que ce soit pour un anniversaire, un mariage, un dîner entre amis ou encore un séminaire professionnel avec ou sans projection, il y a une solution sur mesure possible. Il est également possible d'organiser un cours de cuisine, d'œnologie, de préparation de cocktails ou encore de dégustation de grands crus.

• La carte et les menus

La carte change selon les saisons et les envies du Chef.

L'établissement propose différents types de menus :

Le Business Lunch

3 services : 24,00 €

Le Menu Découverte

4 services : 55,00 €

Le Menu "Carte Blanche"

6 services : 85,00 €

Le Chef Matthias Van Eenoo vous suggère le temps d'un repas sa découverte, innovatrice, des produits de saison. S'inspirant du marché, il vous propose son menu dégustation "Carte Blanche" alliant sa cuisine traditionnelle modernisée et l'ingrédient inattendu.

Pour un accord parfait, laissez-vous guider par notre sommelier.

*Choix du menu imposé à l'ensemble de la table avant 21.30h

Le Menu du Dimanche

5 services : 49,00 €

Les Menus spéciaux lors d'événements ou de jours fériés : Fêtes des Mères, Fêtes des Pères, Fêtes des Secrétaires, Saint-Valentin, Pâques, Pentecôte, etc.



Infos pratiques

Le restaurant gastronomique Brugmann est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h30.

L'établissement ouvre également ses portes le dimanche et les jours fériés.

Fermé le lundi et le samedi midi sauf privatisation sur demande.

Service voiturier disponible à midi et le soir.

Accès pour les personnes à mobilité réduite

Adresse : 52/54 avenue Brugmann, 1190 Forest

Réservations : +32 2 880 55 54

www.brugmann.com

Contacts presse



Com' des Demoiselles

Valérie Cornelis et Ophélie Marcil

valerie@comdesdemoiselles.com

(+32) 497 57 61 81

—

ophelie@comdesdemoiselles.com

(+32) 475 43 24 00

www.comdesdemoiselles.com

