

# Gros plan sur vot

L'horeca est en évolution constante. Il s'agit là d'une nécessité. Un nouvel établissement, des transformations, un thème original? Toutes les raisons sont bonnes pour passer **vos établissements à la loupe**. C'est pourquoi nous réservons volontiers quelques pages de notre magazine à nos membres, qui savent ce qu'une gestion horeca professionnelle veut dire. Envoyez-nous vos nouveaux projets par e-mail ou par courrier et nous sélectionnerons les plus novateurs.

Texte: Katia Belloy

## RESTAURANTS-BRASSERIES

### Le Petit Fils vient de connaître un renouveau

Après près de quatre ans d'existence, le restaurant Le Petit Fils vient de connaître un renouveau avec l'arrivée de Clarisse et Laurent Tournay. Fort de leur association avec Sébastien Leroy et après d'importants travaux dont l'installation de l'air conditionné, ils sont repartis dans un nouveau décor qui a littéralement transformé les lieux en un restaurant où le confort et l'atmosphère règnent. Sébastien Leroy ayant fait ses armes à La Salicorne et à La Cuisine au Vert est un chef de gran-

de qualité comme il y en a peu dans le Brabant Wallon. La qualité de l'assiette est mise en avant à travers une cuisine raffinée, composée de produits frais de saison. Une très belle carte de vins a été élaborée à prix raisonnables. La table quant à elle se veut gastronomique mais surtout conviviale.

Outre la carte, Le Petit Fils propose différentes formules de menus avec notamment le «Menu Découverte» en 3 - 4 ou 5 services, accompagné selon les désirs du client d'un forfait vin. Tous les midis (excepté le dimanche et les jours fériés) il y a un «Business Lunch» (entrée, plat, café) à 17€.

### LE PETIT FILS

Rue de l'abbaye 13 a, 1380 Lasne,  
tél. 02 633 41 71, info@lepetitfils.be,  
www.lepetitfils.be

### Une chaîne de restaurants qui propose un menu du marché

La Place, l'une des plus grandes chaînes de restaurants des Pays-Bas, a récemment ouvert son premier restaurant à l'extérieur des frontières néerlandaises. En effet, un établissement de la chaîne vient de voir le jour dans la Stadsfeestzaal fraîchement rénovée située sur le Meir à Anvers. Le concept des restaurants La Place

est de proposer des plats frais préparés sur place et de préférence à base de produits régionaux et biologiques.

La Place se distingue des autres chaînes en composant son menu en fonction des produits du jour disponibles sur le marché. La carte du restaurant change donc quotidiennement et varie en fonction des saisons. En outre, cette chaîne de restaurants applique une politique de « transparence au niveau de ses restaurants » en mentionnant par exemple l'origine des produits utilisés ou en préparant les plats dans une cuisine ouverte, sous l'œil attentif des clients qui attendent leur commande.

Aux Pays-Bas, les restaurants La Place sont une valeur sûre. Chaque année, ils attirent 35 millions de visiteurs dans plus de 200 établissements où travaillent quelque 4.500 personnes. L'établissement anversois emploie quant à lui 60 personnes.

### LA PLACE

Le restaurant La Place se trouve au deuxième étage de la Stadsfeestzaal (Meir 78, 2000 Anvers), qui a récemment subi d'importantes rénovations. Il est ouvert du lundi au samedi, de 10 à 20 heures. Lors d'ouvertures exceptionnelles le dimanche, il est ouvert de 11 à 18 heures.

### Une roulotte aménagée pour le confort des fumeurs

Le 14 novembre dernier, Frank Van den Langenbergh, exploitant du café-restaurant « De Kaasboerin » à Deurne, a présenté son fumoir original, le Sjatoo Fumé, à la presse. Sjatoo Fumé n'est rien d'autre qu'une ancienne roulotte entièrement restaurée.

Depuis janvier 2007, les restaurants ont été frappés d'une interdiction générale de fumer. «De Kaasboerin» compte de nombreux clients qui apprécient de terminer leur repas en fumant une cigarette. C'était devenu soudai-

Le Petit Fils

