

Wij heffen het glas met...
Levons nos verres avec...



Het team van de Sea Grill

Jawel, de Sea Grill is gespecialiseerd in visgerechten en seafood, maar ook carnivoren en vegetariërs komen aan hun trekken in het jongste van de Brusselse 'Grote Restaurants'.

De Sea Grill (twee Michelinsterren) ligt in het Radisson Blu Royal Hotel aan de Wolvengracht in Brussel, een vijfsterrenhotel in het hartje van de stad, inmiddels bijna 20 jaar jong.

"Bijna 97 % van de gasten van de Sea Grill komen van buiten het hotel." Aan het woord is restaurantdirecteur Marc Meremans. Sedert 1991 maakt hij deel uit van het management van het restaurant en hij geldt in België als de referentie, de grand seigneur van het gastheerschap. Wat het verschil is tussen een maître d'hôtel en een restaurantdirecteur, we willen het graag van hem weten.

Si le Sea Grill est spécialisé dans les plats de poisson et les fruits de mer, les carnivores et végétariens trouvent eux aussi leur bonheur dans le plus jeune des 'Grands Restaurants' bruxellois.

Le Sea Grill (deux étoiles Michelin) est aménagé dans le Radisson Blu Royal Hotel, un hôtel cinq étoiles actif depuis bientôt 20 ans au cœur de Bruxelles, rue Fossé-aux-Loups.

"Près de 97 % des clients du Sea Grill sont extérieurs à l'hôtel", souligne Marc Meremans, directeur du restaurant. En 1991, Marc a rejoint le management du restaurant et passe pour la référence en Belgique, le grand seigneur de l'hospitalité. Quelle est la différence entre un maître d'hôtel et un directeur de restaurant ? Nous lui posons la question. "Le maître d'hôtel officie en salle, il joue le rôle de trait d'union entre le client, les serveurs, le sommelier et la cuisine. Le directeur de restaurant >>

Sea Grill

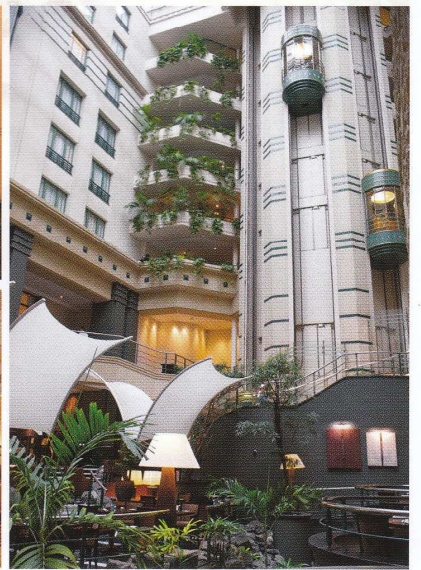
Info

Restaurant Sea Grill

Radisson Blu Royal Hôtel Brussels
Wolvengracht 47 • 1000 Brussel/Bruxelles
T. +32(0)2 217 92 25 • www.seagrill.be

Bordeaux Entrepôts/Bleuzé Wines

Omer De Vidtslaan 62, 1760 Roosdaal
T. 054 31 05 50 • www.bleuzecollection.be



Een maître d'hôtel fungeert in de zaal, hij is de verbinding tussen de gast, de bediening, de sommelier en de keuken. Een restaurantdirecteur heeft daarbij nog een hele rits bijkomende opdrachten: hij is de psycholoog die de klantenprofielen analyseert en hij anticipeert op de gebeurtenissen. Hij verzorgt de marketing, doet aan personeelsbeheer, en in mijn geval treed ik ook nog op als Food & Beverage Operations Manager van het hotel. Zo moet je in een groot huis als dit procedures uitschrijven en streng de hand houden aan het respecteren ervan want je kan in een vijfsterrenhotel met honderden personeelsleden niet meer alles voortdurend zelf controleren."

DE CHEF: YVES MATTAGNE

Ook Yves Mattagne vervoegde het gezelschap. Hij is een van onze topchefs, al enige tijd fiere houder van twee Michelinsterren. En hij is voortdurend met nieuwe dingen bezig, zoals met zijn Atelier Yves Mattagne op de site Tour & Taxis. Ook tekent hij de gastronomie uit voor hotels van de Rezidorgroep in Berlijn en Bordeaux. Een veelgevraagd man dus.

accomplit toute une série de missions supplémentaires: c'est le psychologue qui analyse les profils de clientèles et anticipe les événements. Il s'occupe du marketing, gère le personnel et, pour ma part, je remplis également la fonction de Food & Beverage Operations Manager dans mon hôtel. C'est que dans une grande maison comme celle-ci, il faut définir des procédures et veiller à leur strict respect car, dans un hôtel cinq étoiles qui emploie des centaines de personnes, on ne peut plus tout contrôler soi-même en permanence."

LE CHEF: YVES MATTAGNE

Yves Mattagne vient également de nous rejoindre. C'est l'un de nos tout grands chefs, fier détenteur de deux étoiles Michelin depuis quelque temps. Et il ne cesse d'expérimenter de nouvelles choses, comme son Atelier Yves Mattagne sur le site de Tour & Taxis. C'est encore lui qui élabore la gastronomie des hôtels du groupe Rezidor à Berlin et Bordeaux. Un homme très demandé, donc.

Nous l'interrogeons: "Le chef s'intéresse-t-il également à la cave à vins, y a-t-il une symbiose?". "Bien sûr", répond-il. "Je conçois mes mets en fonction de l'évolution de la gas-

“Kijkt een chef ook naar de wijnkelder, is er een symbiose?”, vragen wij ons af. “Jawel”, is het antwoord. “Ik ontwerp gerechten volgens de evolutie van de gastronomie, implementeer nieuwe producten en technieken. Je mag niet ter plekke trappelen. De gerechten zijn nu lichter, anders van structuur, we spelen veel met de contrasten zout/zuur of warm/koud. Het mondgevoel is een grote rol gaan spelen: krokant, smeuïg, beetvast...Het wordt ook allemaal frisser, de smaak zuur komt meer naar boven in de moderne gastronomie, en dat heeft uiteraard invloed op de samenstelling van de wijnkelder. Hele zware wijnen passen daar eigenlijk niet meer bij.”

En de chef vervolgt: “Nieuwe gerechten worden eerst geproefd in groep, samen met Marc en Fabrice. Dan wordt bekeken welke wijntypes daarbij best kunnen gesuggereerd worden. Het gebeurt wel eens dat ik de gerechten nadien nog aanpas, omdat er geen enkele wijn bij past. De kaart wisselt in zijn hoofdlijnen ongeveer vier keer per jaar, maar in ieder seizoen zijn er dan nog eens accentverschuivingen. Het juiste wijnessortiment is dus zeer belangrijk.”

Inmiddels heeft Fabrice de wijn die Alain Vercouter meebracht, geopend en gekarafeerd.

“De Côtes du Roussillon Villages ‘Les Orris’ van het Domaine Boucabeille. Hij is op basis van macabeudruiven en grenache, en die kunnen best wat extra zuurstof gebruiken, om meer aroma vrij te maken, ” vindt Alain Vercouter. Het viertal proeft, gespannen en intens.

“Een wijn van zeer hoge kwaliteit”, weet Fabrice. “De eerste witte wijn uit deze cru.” En Marc Meremans vervolledigt: “Gouden robe, neus van droge vruchten, vijgen en nootjes, zeer rond en vet in de mond.” Ook chef Yves Mattagne vindt dat deze wijn perfect past bij zijn creatie van zeetong met sint-jakobsvruchten, kastanjes en girollen. De licht ziltige en terroiraroma’s van de wijn komen inderdaad duidelijk terug in het gerecht.

tronomie, je mets en œuvre de nouveaux produits et techniques. On ne peut pas faire du sur-place. Les plats se font plus légers, changent de texture, nous jouons beaucoup avec les contrastes sel/acide ou chaud/froid. La sensation en bouche est plus importante que jamais: croquant, moelleux, à point... Tout gagne en fraîcheur, le goût acide domine davantage dans la gastronomie moderne, ce qui n'est pas sans influence sur la composition de la cave à vins. Les vins très lourds ne s'y harmonisent plus trop, en fait.”

Et le chef de poursuivre: “Les nouveaux plats sont d'abord goûtés en groupe, avec Marc et Fabrice. On examine ensuite les types de vin qu'il y aurait lieu de suggérer en accompagnement. Il arrive que j'adapte encore les mets ultérieurement, parce qu'aucun vin ne s'y marie. La carte se renouvelle environ quatre fois par an dans les grandes lignes, mais chaque saison apporte ses petites touches différentes. Il est donc très important de proposer le bon assortiment de vins.”

Sur ces entrefaites, Fabrice a ouvert et carafé le vin apporté par Alain Vercouter. “Le Côtes du Roussillon Villages ‘Les Orris’ du Domaine Boucabeille. Elaboré à base de macabeu et grenache qui gagneraient à s'oxygéner davantage pour libérer au mieux leurs arômes”, estime Alain Vercouter. Les quatre hommes goûtent, la tension est à son comble.

“Un vin de très grande qualité”, confirme Fabrice. “Le premier vin blanc de ce cru.” Marc Meremans complète: “Robe dorée, nez de fruits secs, figes et noix, très rond et gras en bouche.” De même, le chef Yves Mattagne estime que ce vin se marie à merveille à sa création de sole aux noix de Saint-Jacques, châtaignes et girolles. Et de fait, les arômes locaux et légèrement saumâtres du vin se retrouvent clairement dans le plat.



Wijnen / Vins



Sommelier Fabrice D'Hulster

Dat brengt ons bij de wijnkelder en de sommelier. Ik leg het maximum aantal referenties vast, in functie van rotatie en prijzenpolitiek. De sommelier heeft daarin een grote vrijheid, maar werkt binnen een welomlijnd kader. Stel: hij vindt op een degustatie een wijn die hij geschikt acht om op de kaart te zetten. Dan moet er een andere van de kaart weg, want wij willen geen eindeloze wijnkaart. Daarna proeven we en wegen we kwaliteit en prijs af. Waarbij ik advocaat van de duivel speel: de sommelier moet mij overtuigen waarom deze wijn beter is dan de andere. Goede sommeliers zijn artiesten, ze worden geweldig beïnvloed door de schoonheid van iets, in casu de wijn. Ik heb veel vertrouwen, maar dat sluit controle niet uit.

Omdat we als groot restaurant nog vrij jong zijn, hebben we ook de jongste wijnkelder, dat wil zeggen dat we geen stokoude kelderresten hebben liggen, en anderzijds dat we vanaf het begin open staan voor ontdekkingen uit andere streken dan Bordeaux of Bourgogne. De wijnlijst is niet enorm groot, maar 500 à 600 verschillende referenties is ook niet niks."

Ce qui nous amène à la cave à vins et au sommelier. Je fixe le nombre maximum de références, selon la rotation et la politique de prix. Le sommelier jouit d'une grande liberté, mais dans un cadre bien balisé. Supposons qu'à l'occasion d'une dégustation, il repère un vin qu'il juge approprié pour sa carte. Ce vin devra remplacer un autre, car nous ne voulons pas d'une carte de vins interminable. Ensuite, nous le goûtons et évaluons son rapport qualité-prix. Je me fais alors l'avocat du diable: le sommelier doit trouver les arguments pour me convaincre que ce vin est meilleur que l'autre. Les bons sommeliers sont des artistes, ils sont terriblement influencés par la beauté des choses, en l'occurrence le vin. J'ai pleinement confiance, mais cela n'exclut pas un contrôle.

Notre grand restaurant étant encore relativement jeune, notre cave à vins est aussi la plus récente, ce qui veut dire que nous n'avons pas de vieilles bouteilles en réserve, mais qu'à l'inverse, nous avons toujours été ouverts aux nouveautés issues d'autres régions que Bordeaux ou la Bourgogne. Notre liste de vins n'est pas gigantesque, mais 500 à 600 références différentes, ce n'est pas rien non plus." Le Languedoc-Roussillon

Recept / Recette



Zeetong met carpaccio van sint-jakobsvruchten,
saus van kastanjes en foie gras.

*Sole au carpaccio de Saint-Jacques, sauce aux
châtaignes et foie gras.*

Zeetong 'Meunière' bakken, de ontschubde filets afnemen maar de huid laten zitten.

Een carpaccio maken van zeer verse sint-jakobsvruchten

Een vinaigrette maken van olijfolie, druivenpitolie, grof zeezout, citroen en citroenzestes.

Krokante Franse, groene selder in reepjes snijden.

Raspsel maken van verse kastanjes, ze even roosteren onder de salamander.

Deze op de tongfilets dresser.

Met de thermomixer een puree maken van gegaarde kastanjes en foie gras met portwijn, cognac en gevogeltesfond. Zeven door de fijne puntzeef, met verse boter opwerken.

Als garnituur: girolles in room of andere groente volgens het seizoen, en een kroketje van zoete maïs, met licht vloeibare vulling.

Faites cuire une sole façon meunière, levez les filets écaillés mais laissez la peau.

Réalisez un carpaccio de noix de Saint-Jacques très fraîches. Préparez une vinaigrette avec de l'huile d'olive, de l'huile de pépins de raisin, du gros sel marin, du citron et des zestes de citron.

Coupez un céleri vert français croquant en lanières.

Râpez les châtaignes fraîches, faites-les griller quelques instants sous la salamandre.

Dressez celles-ci sur les filets de sole.

Préparez au thermomixer une purée avec les châtaignes cuites et le foie gras, que vous relevez avec du porto, du cognac et un fond de volaille.

Passez au chinois fin, levez au beurre frais.

Comme garniture: girolles à la crème ou autre légume selon la saison, et une croquette de maïs doux, avec une farce légèrement liquide.

DE LANGUEDOC-ROUSSILLON

"Ik heb een voorkeur voor de mooie wijnen uit de Languedoc-Roussillon, ik ken de streek, ik kom er heel veel, ik woon er eigenlijk als ik niet in Brussel ben. Daar maakte ik kennis met Régis Boucabeille, destijds het wijngeweten en de promotor van de streek. Zijn wijn weerspiegelt de ziel van de regio. En al lang vooraleer iemand anders dat begrepen had, werkte hij in harmonie met de natuur, zijn wijngoed levert stroom aan de Franse elektriciteitsmaatschappij! Hij kopieert niet maar maakt diepe wijnen volgens eigen inzicht."

Sommelier Fabrice D'Hulster vervoegde ons inmiddels. Hij werkte voordien in de Club Evian en het Siru Hotel, maar is inmiddels 12 jaar actief in de Sea Grill. "Een sommelier is veel onderweg. Al mijn vrije tijd gaat naar degustaties en het bezoeken van wijnbouwers. Dit werk houdt de wil tot permanente vorming in. De gasten zijn vandaag erg goed geïnformeerd, je staat versteld van de wijnkennis van sommigen, en ze vragen spontaan naar nieuwe wijnen."

Alain Vercouter heeft vandaag geen alledaagse wijn meegebracht. Een witte wijn uit de Roussillon, niet evident voor een tophuis. Of toch?

Fabrice: "Dankzij mijnheer Meremans heb ik Domaine Boucabeille leren kennen. Régis heeft mij heel veel geleerd, over wijn en over de regio. Er wordt voornamelijk rood gemaakt, maar vandaag kozen we voor de witte wijn van het domein. De Côtes de Roussillon Villages 'Les Orris', 2008."

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

"J'ai une préférence pour les beaux vins du Languedoc-Roussillon, je connais la région, j'y viens très souvent, c'est un peu comme si j'y habitais quand je ne suis pas à Bruxelles. C'est là que j'ai fait la connaissance de Régis Boucabeille, véritable maître viticole et promoteur de la région à l'époque. Son vin reflète l'âme de la région. Et bien avant que d'autres n'en mesurent le sens, il travaillait en harmonie avec la nature, son domaine vinicole fournit du courant à la compagnie française d'électricité! Il ne copie jamais, mais élabore des vins intenses, selon sa propre sensibilité."

Entre-temps, le sommelier Fabrice D'Hulster nous a rejoints. Autrefois actif au Club Evian et au Siru Hotel, il travaille depuis 12 ans au Sea Grill. "Le sommelier sillonne souvent les routes. Tout mon temps libre est occupé par des dégustations et visites de viticulteurs. Ce travail implique une volonté de formation permanente. De nos jours, les clients sont très bien informés, certains ont une science vinicole déconcertante, et réclament spontanément de nouveaux vins."

Aujourd'hui, Alain Vercouter n'a pas apporté n'importe quel vin. Un vin blanc du Roussillon, pas évident pour une grande maison. A moins que?

Fabrice: "C'est grâce à Monsieur Meremans que j'ai découvert le Domaine Boucabeille. Régis m'a énormément appris, sur le vin et la région. La vinification est principalement en rouge, mais aujourd'hui, nous avons opté pour le vin blanc du domaine. Le Côtes de Roussillon Villages 'Les Orris', 2008."

