

18

### Chalk up an authentic meal experience with a plate of mussels from Brussels

**BELGIUM** // There's an esoteric joy in experiencing an internationally celebrated meal in its home country; and in Belgium, nothing will make you feel more like you're in the moment than *moules frites*. The traditional way to prepare *moules frites* is to pair these jewels of the sea with diced shallots and garlic mixed with white wine and cream. The accompanying fries are always that – fries, not chips – and the whole meal just wouldn't sing without a side of famous Belgian beer. You won't have any trouble finding *moules frites* in Belgium's capital, Brussels, but it's hard to go past the legendary Le Zinneke, where there

are nearly 70 different variations on offer. The range is staggering, from simple alternatives to the classics like mussels with beer, chicory and cream, to more adventurous combinations such as sake and hot chilli. Le Zinneke mussels are sourced fresh daily from Zeeland and its food is prepared under the umbrella of the slow food movement, with great respect paid to organic ingredients and the sourcing of local products.

**EAT IT!** Roll up your sleeves and start building your very own midden! *Le Zinneke, Place de la Patrie 26, 1030 Schaerbeek, Brussels.*



**THE WORLD'S TOP 500 FOOD EXPERIENCES ... RANKED**

**Le Zinneke**  
**n°18 / 500**

Le Zinneke à la 18ème place sur le podium de la fameuse eat-list du guide Lonely Planet des 500 meilleures expériences culinaires au monde !



RECOMMENDED IN LONELY PLANET'S

# ULTIMATE EATLIST

[lonelyplanet.com/ultimate-eats](http://lonelyplanet.com/ultimate-eats)

**Le Zinneke**  
**n°18 / 500**

Le Zinneke is 18 de in de rangschikking van de Lonely Planet Gids Top 500 food experiences ter wereld !

Link [Lonelyplanet.com](http://Lonelyplanet.com)





## Trends Tendances

Date : **11/10/2018**  
Page : **89**  
Periodicity : **Weekly**  
Journalist : --

Circulation : **61630**  
Audience : **230084**  
Size : **90 cm<sup>2</sup>**



### LE ZINNEKE

#### MOULES À GOGO

Dès 1956, ce quartier de Schaerbeek vibre au rythme indonésien avec le restaurant Anak Timoer de M. Immerzeel. Lorsqu'il lui succède, Michel le fils, panache les recettes paternelles de préparations de moules. Au fil du temps, l'exotisme abdique devant les remakes belgo-bruxellois intitulés en... *brusseleir*. Début 2011, Michel et Anouk, son épouse, cèdent leur Zinneke à Erik Hemelsoet et rallient le sud-ouest de la France. Décus, ils reviennent. Cette année, piloté par Erik Hemelsoet et le couple Immerzeel, Le Zinneke prend un nouvel envol.

Agrandi, doté de deux terrasses, flatté d'éléments art déco et de fresques de BD belges, il est mentionné parmi les 500 meilleures expériences culinaires au niveau mondial dans le guide *Lonely Planet*.

Des feuilles de carpaccio de thon à la fleur de sel et baies de Séchouan tapissent le centre de l'assiette sous une garniture de spaghettis de courgette acidulée au yuzu et coriandre frais (18,50 euros). Joliment dorées, les croquettes aux crevettes grises n'usurpent pas leur appellation « maison » (18,50 euros pour deux).

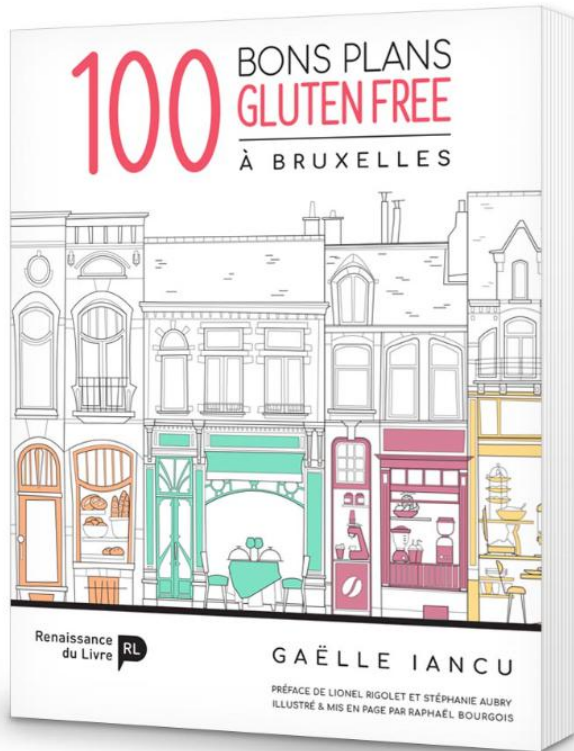
Quant aux moules, elles font un tabac. Il s'en déguste ici deux tonnes par mois en 69 recettes. Saisie bleue, la noix d'entrecôte irlandaise grillée s'accorde avec une sauce béarnaise fidèle au goût d'estragon.

Un plat réussi jusqu'aux frites dorées et sèches (25 euros).

© S.T.

26, place de la Patrie, 1030  
Bruxelles. Tél. : 02 245 0322.  
Fermé lundi et mardi.  
[www.lezinneke.be](http://www.lezinneke.be)





Voici le premier guide des meilleurs plans **sans gluten** à Bruxelles. Il se veut un recueil d'expériences vécues, de bons conseils, de critiques personnalisées proposé par une grande gourmande malheureusement très intolérante au gluten.

Toutes les adresses et marques reprises dans ce livre ont été testées et approuvées par l'auteur. Traiteurs, restaurants, boulangeries, épicerie, chocolatiers... Rien n'est laissé au hasard.

Vous ne pourrez plus vous en passer !

Un ouvrage santé et gourmand à dévorer sans modération, que vous soyez intolérant au gluten ou pas.



58

RESTAURANT  
BRASSERIE

MOULES-FRITES BELGES  
[www.lezinnke.be](http://www.lezinnke.be)

+32 (0)2 245 03 22

SCHAERBEEK  
Place de la Patrie, 26

Lundi - Mardi  
18 h 00 - 22 h 00  
Mercredi - Dimanche  
12 h 00 - 14 h 00  
18 h 00 - 22 h 00  
Vendredi - Samedi  
12 h 00 - 14 h 00  
18 h 00 - 22 h 30

€ € €

#### LE ZINNEKE



Des moules-frites, le plat belge le plus simple qui soit ? Au Zinneke (mot bruxellois signifiant tout animal ou personne d'origine mélangée), "moules-frites" rime plutôt avec 69 préparations différentes.

J'ai eu le plaisir d'en goûter deux : la potagère aux herbes fraîches du jardin et la Stink Puut ou Herve et jambon d'Ardenne. Alors oui, de prime abord, on n'ose pas faire un tel choix, mais l'essayer, c'est l'adopter ! La combinaison de la moule fraîche et du fromage fort est divine !

Telle une bande dessinée de Tintin ou de Bob et Bobette (la carte est intégrée dans des épisodes de BD mythiques), le menu est rempli de surprises et de rebondissement. On est, dès la sortie de table, tenté de lire le prochain épisode.

Les frites, cuites dans des huiles végétales et dans de la graisse de bœuf, ne présentent elles non plus pas de risque de contamination. Elles sont croquantes à l'extérieur et fondantes dans leur cœur, que demander de plus ? Bientôt une bière sans gluten pour couronner le tout ? Un vrai coup de cœur pour une ambiance 100 % cosy et belge !



# Notre top des grandes brasseries bruxelloises de toujours

JOËLLE ROCHETTE Publié le jeudi 04 octobre 2018 à 17h32 - Mis à jour le jeudi 04 octobre 2018 à 19h19

La Libre.be

Journal

Alertez-nous

J



© Le Zinneke

Au cœur de la commune de Schaerbeek, cette brasserie traditionnelle vient de voir revenir à son fourneau le chef Michel Immerzeel. Un chef qui nous avait habitué à une cuisine méditerranéenne de tendance healthy à sa table labellisée slowfood de Madou's Folie qu'il vient de fermer. Au Zinneke, il apportera cette tendance culinaire saine et naturelle, le plus souvent bio, à des plats signature qui cohabiteront désormais avec les grands classiques de brasserie belgo-bruxellois. Comme il se doit, les moules y occupent une place d'honneur avec près de 70 préparations différentes. A nous, les moules de Zélande façon marinières mais aussi érotiques, à cent balles ou belle-mère ! Et aux autres le vol-au-vent façon grand-mère, l'américain frites fraîches ou encore l'incontournable stoemp bruxellois à la sauce de campagne. Tout un programme !

*Place de la Patrie 26 - 1030 Bruxelles – T +32(0)2 245 03 22 – [www.lezinneke.be](http://www.lezinneke.be)*

## 7 restaurants qui préparent le gibier comme personne

Joëlle Rochette Publié le vendredi 02 novembre 2018 à 15h35 - Mis à jour le vendredi 02 novembre 2018 à 15h48



### **Le Zinneke, l'embarras du choix**

Ici, tout au long de l'année, une large carte fait la part belle aux préparations de brasserie traditionnelle et aux moules. Après celles-ci arrivent les produits de la chasse en grande pompe. Moins nombreuses que celles des moules, les diverses préparations de gibier combleront à leur tour tout amateur s'attablant ici. L'embarras du choix s'invite alors à table et l'on ne sait plus que choisir entre marbré de foie gras et marcassin, pâté de lièvre aux châtaignes, civet de marcassin Grand-Veneur, faisan à basse-température et fine champagne ou encore et entre autres, râble de lièvre et sa sauce au chocolat noir bio. Il y en a donc pour tous les goûts dans ce bistrot de bouche traditionnel scharbeekois se mettant de plus en plus souvent à l'heure du slow food.

Place de la Patrie, 26 – 1030 Bruxelles – T +32(0)2 245 03 22 – [www.lezinneke.be](http://www.lezinneke.be)