



# ULTIMATE EATLIST



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



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 midweek 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 !



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](https://www.lonelyplanet.com)



PRINT MEDIA  
RESTAURANT LE ZINNEKE  
Ref : 41358



## Trends Tendances

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

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



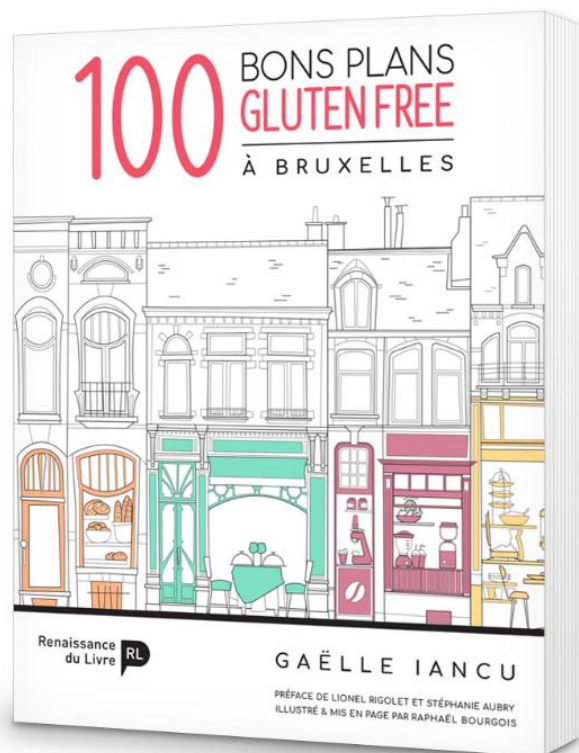
### LE ZINNEKE

#### MOULES À GOGO

Dès 1956, ce quartier de Schaerbeek vibre au rythme indonésien avec le restaurant Anak Timor 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 Hermeloet et rallient le sud-ouest de la France. Dégus, ils reviennent. Cette année, piloté par Erik Hermeloet 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.lazinneke.be](http://www.lazinneke.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 combent 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, faisán 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)*



## À TABLES! LE ZINNEKE

Gilles Bechet - 8/11/2018

### Le resto

C'est l'histoire d'un heureux retour. Revenu dans **Le Zinneke**, le restaurant ouvert par son père Henri en 1956 et où il a appris le métier, **Michel Immerzeel** y propose une cuisine de brasserie centrée sur les produits bio, l'esprit **slowfood** et les circuits courts.

Lambris, lustres à petits chapeaux et tentures, l'ambiance est cosy et chaleureuse. Aux murs, natures mortes encadrées et deux grandes fresques avec des personnages de BD apportent la touche bruxelloise renforcée par quelques clins d'œil dans la déco et cela jusqu'aux toilettes. En bonne place dans la sélection du guide **Lonely Planet**, le restaurant attire une clientèle très cosmopolite, et toujours relax. Beaucoup viennent pour les moules, mais la carte comprend aussi sept grillades de viandes rouges et les *bruxelloiseries* - américain, vol au vent et autre stoemp saucisse. La carte arrive glissée dans un vieil album de BD. On parcourt les propositions déclinées dans un savoureux bruxellois (avec sa traduction) et on se décide pour le *Menu moules*, en trois services à 41 €.

En entrée, des *croquettes de crevettes* bien dodues et délicatement pimentées avec leur persil frit et quelques crudités. Difficile de décider entre les 69 préparations de moules, des moules *Jeanne d'Arc* (à la moutarde et à l'ail), *Stink Puut* (Herve et jambon d'Ardenne), *Congolaise* (aux piments africains), aux moules *Johnny* (au Roquefort). On a opté pour les moules à la *basquaise*, ail, tomates et piment d'Espelette. Les fruits de mer sont goûteux, la portion est généreuse, abondante en légumes - oignons, céleris et tomates. Les frites épaisses et fondantes comme celles du fritkot sont servies avec une mayonnaise maison et de la moutarde. En dessert, très légère déception avec le *sabayon froid* à la liqueur de framboise où dans la douceur crémeuse on aurait apprécié un petit aiguillon gustatif.

### Le chef

**Michel Immerzeel** a appris la cuisine aux côtés de son père dans le restaurant indonésien **Anak Timoer** et puis au **Zinneke**. Répondant à l'appel du Sud, il descend dans le Sud-Ouest de la France où il ouvre, avec son épouse **Anouk**, le restaurant bistrannique et chambre d'hôtes **La maison dans les vignes**. Après 5 ans, il revient à Bruxelles pour reprendre le **Madou's Provence** et en faire le **Madou's Folie**. Depuis août dernier, Michel et Anouk sont de retour au **Zinneke** où ils s'associent avec un vieil ami, **Erik Hemelsoet** négociant en vins et restaurateur pour confirmer au **Zinneke** sa réputation de la plus tof des brasseries bruxelloises **slow food**. Et ce ne sont pas des zieverde-raa !

### L'adresse

**Le Zinneke**, Place de la Patrie 26 à 1030 Schaerbeek ;  
T: +32 2 245 03 22  
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 18 à 22h

### La recommandation du chef

**Sir Harry's**, 7 rue du champ de Mars, 1050 Bruxelles. T: +32 2 512 29 25 Fermé le samedi midi et le dimanche. *On a fait le tour de la plupart des libanais de Bruxelles et c'est de loin le meilleur, du point de vue fraîcheur et qualité. Je recommande les classiques, Houmous, Labneh, taboulé et une excellente salade fattouche.*

