

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 mikkien! 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

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





PRINT MEDIA
RESTAURANT LE ZINNEKE
Ref : 41358



tendances
Trends

Trends Tendances

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

Circulation : **61630**
Audience : **230084**
Size : **90 cm²**



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, flâté 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).

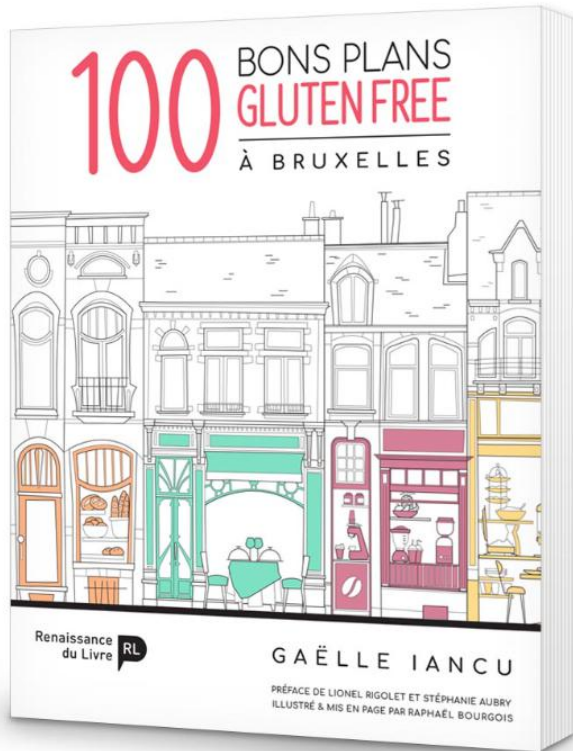
Quant aux moules, elles font un tabac. Il s'en déguste ici deux tonnes par mois en 69 recettes. Saisie bleue, la noix d'entrecôte irlandaise grillée s'accorde avec une sauce béarnaise fidèle au goût d'estragon.

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

© S.T.

26, place de la Patrie, 1030
Bruxelles. Tél. : 02 245 03 22.
Fermé lundi et mardi.
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.lezinneke.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

DH.be

www.dhnet.be

Date : 02/11/2018

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 177825

Size : --

<http://www.dhnet.be/festyle/food/7-restaurants-qui-preparent-le-gibier-comme-personne-5bd06381cd70e3d2f67a818a>

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, 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

Une adresse qui fait zwanze

A VOIR ET À MANGER Entre mariage et enterrement, un conte hivernal loufoque, une sorte de carnaval funèbre et drôle que ces *Funérailles d'hiver...*

Sur la place de la Patrie, théâtre d'un ballet de tram, Le Zinneke fait office d'adresse intemporelle et sans prétention. La petite porte d'entrée donne accès sur une salle qui ne l'est pas moins chaleureuse, faite de table de bois, de murs lambrissés de petites glaces surplombées par de vieilles photographies de Schaerbeek, du parc Josaphat notamment, l'enseigne très 9e art étant prolongée par une carte des menus se présentant dans des albums de bédés belges de Buck Danny à Germain et nous. La référence bédé se précise dans la deuxième salle, plus grande et récente, qui, si elle présente une grande fresque de héros de l'école belge, n'a pas la même chaleur que la première. Deux terrasses chauffées complètent le restaurant qui peut accueillir jusqu'à 130 places.

Le service est à l'instar de la première salle conviviale, chaleureux voire généreux à l'instar de la cuisine proposée par Le Zinneke. Bien sûr, les héros cette fois sont très belgo-belges, notamment avec un assortiment de 69 sortes de moules dont la lange jojo aux chicons et fromage bruxellois, la Gengis Khan - sauce tomate et vodka - ou l'érotique au gingembre... Bon, on ne fait pas forcément dans la dentelle... de Bruxelles. Reste qu'à 26,50 euros la copieuse casserole de moules, c'est tout à fait raisonnable. D'autres spécialités bruxelloises, avec leur titre en brusseleir, remplissent les cases des menus comme le vol-au-vent notamment les croquettes aux fromages ou aux crevettes ou voire les « ballekes mi tomatesauce ».

Le restaurant s'est aussi fait une spécialité de viande, notamment la cote à l'os Hereford fort

tendre servi bien sûr avec des frites, voire même un contre-filet de cheval ! Sans doute du Brabançon.

Les suggestions complètent cette carte pléthorique avec, à l'automne, une sélection de gibier dans une déclinaison plutôt originale dans les croquettes de faisan et girolles et lardon servi avec une salade hivernale.

Les assiettes sont aussi copieuses que la carte, et un menu trois services à 34 euros permet de naviguer entre les différentes propositions pour un prix des plus raisonnables, notamment dans les desserts également à foison, notamment, aux milieu des gaufres et dames blanches, le sorbet à la kriek Cantillon et griottes de Schaerbeek ou le trio de crèmes brûlées cuberdon, violette et spéculoos.

Dans une ambiance conviviale et forcément bâtarde où les langues se mêlangent (Le Zinneke vient d'être classé parmi les 20 premiers des 500 restos référés par le Lonely Planet), les vins proposés sont essentiellement français (on évite

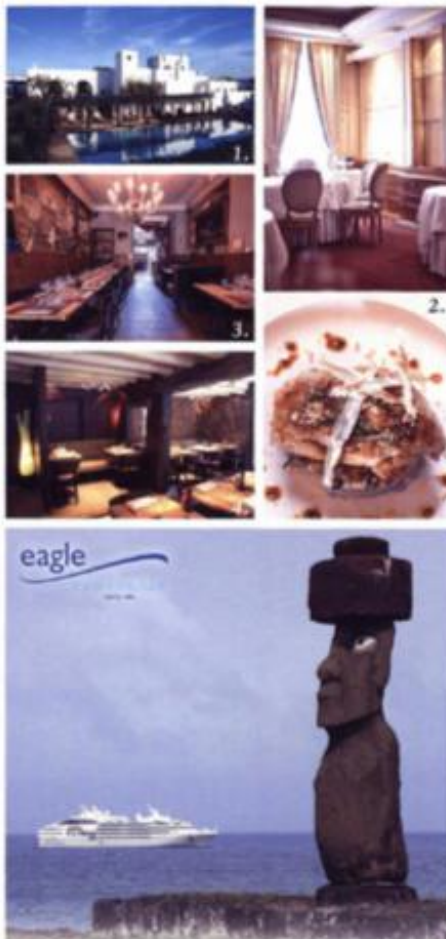
l'éprouvant riesling luxembourgeois pour les moules) avec en blanc notamment un pinot gris cuvée Ritzenthaler alsacien 2016 très fruité (17,75 euros la demi-bouteille) ou en rouge, un puissant Cahors domaine de Lavaux 2007 à 38,50 euros à côté des bières artisanales bio notamment la Triple Modeste blonde venue du Hainaut, au goût de houblon prononcé qui se révèle très populaire. Populaire ? Non peut-être...

Bernard Roisin

>>> Le Zinneke, Place de la Patrie 26, Vanderlandsplein 26, 1030 Schaerbeek, Belgium
02 245 03 22 lezinneke.be



108 M
IDÉES CADEAUX
PRINTemps 2011



ROCCO FORTE
dans les Pouilles

La « Masseria Torre Maizza », nouvel établissement de Rocco Forte Hotels dans les Pouilles, s'apprête à ouvrir ses portes sur la très prisée côte adriatique italienne. Ancienne ferme historique du XVI^e siècle, le resort comptera quarante chambres et suites spacieuses, dotées de leur propre jardin privé. Spa, golf 9 trous, piscine et beach-club privé complètent une offre exclusive dans l'une des plus belles et authentiques régions d'Europe. L'hôtel (5*) est situé à Savalerri di Fasano, à 40 min de l'aéroport de Brindisi et à 50 min de celui de Bari.

INFOS & RÉSERVATIONS : EAGLE TRAVEL
TEL : 02 472 02 02 - INFO@EAGLETRAVEL.BE

Bruneau by
MAXIME MAZIERS

Le légendaire chef Pierre Bruneau a cédé sa célèbre enseigne au talentueux Maxime Maziers, l'un de ses anciens seconds. Véritable institution gastronomique de la capitale, le restaurant de Ganahoren a conservé toute sa classe naturelle avec, à la carte, des grands classiques de la cuisine française mais aussi des suggestions plus contemporaines et personnelles. Homard, foie gras, saint-jacques et truffes, King-Crabe, turbot, lotte, pigeon fermier, bœuf irlandais, volaille de Bourgogne « Souvarov » et caviar se partagent la pole position dans les assiettes. Une boutique traiteur complète l'offre.

WWW.BRUNEAU.BE

ZINNEKE :
la bistronomie bruxelloise

C'est une adresse emblématique bien connue des Bruxellois. Depuis 1956, le « Zinneke » fait référence avec sa carte de brasserie belge et ses spécialités de moules (69 préparations différentes) et de grillades. Piloté par une équipe de choc (Erik Hemelsoet, Anouk et Michel Immerzeel), le restaurant schaarbeekois a pris récemment un nouvel élan avec également, au menu, des plats bistronomiques classiques et des suggestions thématiques de saison. Rien que du bonheur dans un cadre « made in Brussels ».

WWW.ZINNEKE.BE