



SMAKELIJK! : LA PREMIERE BRASSERIE BELGE A MONTE-CARLO OUVRE SES PORTES



Le Mériidien Beach Plaza annonce l'ouverture d'un nouveau restaurant à Monaco : Smakelijk! Une néo-brasserie belge joviale, gourmande et dépayssante

La première brasserie belge à Monaco

Après le succès du nouveau restaurant d'été Muse en 2023, Le Mériidien Beach Plaza ouvre un tout nouveau concept de restaurant en 2024, la première Brasserie Belge à Monaco: Smakelijk !

Son nom à la sonorité à la fois nordique et étonnante ainsi que sa ponctuation donnent d'emblée quelques indices sur le caractère du lieu, et signifie "Bon Appétit" en flamand. Son motto "ça goûte bien" complète cette promesse de découverte gourmande à la fois familière et dépayssante.

L'ambition est justement de faire vivre un voyage vers la Belgique le temps d'un repas autant convivial que gastronomique, en créant une expérience savoureuse mémorable.

Smakelijk! est une surprise culinaire rafraîchissante, où la jovialité de l'esprit belge règne.

Le décor audacieux d'une brasserie de style art nouveau

Installé face à la mer, Smakelijk ! vous transporte dans un décor inspiré des brasseries belges d'autrefois rehaussé par la légèreté d'un twist art nouveau.

C'est le studio de design Adjamé dirigé par Talissa Bachelot et Alice Calemard qui a pris les rênes de la création de ce nouveau lieu gourmet de partage. Elles relèvent le défi avec panache pour la 3ème fois au Méridien Beach Plaza, après avoir déjà modelé l'identité visuelle du Beach Club "Muse" et du tout premier appartement privé, le "915", en 2023.



Leur direction artistique s'est orientée vers un style osé en créant le mariage entre l'art nouveau belge du 20ème siècle et l'identité authentique des brasseries. Ici, la décoration a du caractère: imprimés fleuris, à lignes fouettées et à rayures, couleurs oscillant du vert de gris à la chaleur des épices, matières iconiques des troquets comme la faïence ou comme le verre martelé. L'ensemble est un « mix and match » harmonieux entre le kitch et le contemporain, une véritable décoration incarnée.

Quand on pousse la porte de Smakelijk!, on est directement plongé dans un cadre chaleureux avec ses banquettes confortables et un mobilier au style singulier dont l'approvisionnement est lui-même original. En effet, les consoles de service et l'habillage des étagères avec les vases ont été chinés dans des brocantes. Les rideaux et les tissus des banquettes, quant à eux, ont été spécialement réalisés par des tapissiers locaux.

La végétalisation de la brasserie a été aussi étudiée de façon thématique, avec des « fleurs stabilisées » symbolisant la période de l'art nouveau: iris, tulipes, chardons, bleuets...

Smakelijk! propose une expérience immersive dans un décor de néo-brasserie où se mêlent avec audace tradition et modernité.

Les spécialités gastronomiques belges iconiques

Le directeur culinaire du Méri dien Beach Plaza Laurent Colin a décidé de surprendre ses convives. Il mise sur une cuisine de brasserie belge de qualité supérieure, variée, fraîche et généreuse.

Avec son adjoint, le Chef exécutif Alexandre Lamberet, il impose des valeurs sûres et une cuisine de tradition, avec les grands classiques de la gastronomie belge.

Les spaghettis à la carbonade, les boulets de Liège et frites maison, les vols au vent de canard confit et foie gras, l'Américain - tartare de bœuf, les tomates farcies à la crevette grise ou cabillaud au vert et coquillages en sont d'orgueilleux ambassadeurs.



Le Chef Pâtissier Julien Beaulieu est également de la partie pour ravir tous les gourmands, en reprenant les indémodables desserts belges, dont la gaufre de Bruxelles, le cramique façon pain perdu, le soufflé chaud au chocolat Callebaut ou le café liégeois.



Smakelijk! est une véritable célébration de la gastronomie belge, un régal convivial et dépayçant.

Une collection ethnique de vins et de bières belges



Le Chef sommelier Jonathan Durante a imaginé une carte exclusive de vins et de bières belges, afin de faire vivre une aventure gustative à chaque gorgée.

La bière belge est officiellement inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco depuis 2016. Elle s'invite à présent sur les grandes tables et n'a jamais été aussi tendance. Les brasseries belges allient tradition et innovation pour proposer des breuvages qui sortent de l'ordinaire jusqu'à élever la boisson au titre de trésor national. Elle atteint à présent tous les amoureux des vins qui sont curieux de découvrir de nouveaux crus et millésimes en explorant une riche palette aromatique, avec des nuances d'arômes infinies : amer, floraux, aux agrumes, aux épices, aux herbes, aux fruits...

L'exploration épicurienne de la Belgique se poursuit avec une sélection éclairée de vins à l'accent bruxellois. C'est affranchi du cahier des charges des appellations d'origine que les vignerons proposent ici des assemblages inédits avec une créativité libérée. Jonathan a choisi la Winery Gudule, premier chai implanté au cœur de Bruxelles pour une production locale et durable. Thierry Lejeune,

passionné de vin, a créé Winery Gudule en 2019, son nom rend hommage à la sainte patronne de la ville. Winery Gudule produit des vins à Bruxelles, s'approvisionnant chez des vignerons sélectionnés qui leur confient leur précieuses grappes. Gérée durablement, la Winery Gudule s'est associé à des partenaires locaux afin de revaloriser les déchets et les sous-produits.

Le service étant au cœur de l'expérience de dégustation et les plats traditionnellement cuisinés en salle dans une brasserie, les techniques de sommellerie à l'ancienne ont été remises au goût du jour pour être réalisées devant les convives. Ainsi la dégustation des vins sera exaltée par une présentation dans les règles de l'art avec le service au panier, la décantation à la bougie ou l'ouverture avec pince à porto.

Smakelijk! se veut micro-brasserie et œnothèque belge.

Une immersion dans la culture belge

Une expérience à Smakelijk! offre bien plus qu'un repas : c'est la promesse d'une expérience belge. C'est une découverte du plat pays qui surprend par sa richesse infinie. Les convives se retrouvent plongés au cœur d'une brasserie belge, avec ses spécialités typiques qui mettent l'eau à la bouche, ses vins et bières qui étonnent, et un décor chaleureux et traditionnelle réalisé avec brio par le duo de décorateurs.

Smakelijk! est la nouvelle découverte gastronomique à découvrir à Monaco.

Information & Réservations

Service en continu de 12:00 à 23:00

Service voiturier

Ouverture tous les jours

Entrées à partir de 12€

Plats à partir de 24€

Desserts à partir de 9€

Le lunch à 26€ comprenant une entrée, un plat, l'eau et le café

Réservations: 377 93 15 78 88 - Smakelijk.MonteCarlo@lemeridien.com

Facebook / Instagram : [@smakelijk_restaurant_monaco](#)

Site Internet : www.smakelijk-monaco.com

A propos du Méridien Beach Plaza

Unique hôtel de Monaco à disposer d'une plage privée, Le Méridien Beach Plaza offre des opportunités illimitées de découvertes. Situé dans le quartier privilégié du Larvotto, Le Méridien Beach Plaza est l'endroit idéal pour découvrir la Principauté, au bord de la mer et à quelques minutes à pied des principaux centres d'intérêt. Les 398 chambres et suites offrent une vue spectaculaire sur la mer Méditerranée et Monaco. Attenant à l'hôtel, le Sea Club est un centre de conférence offrant des vues panoramiques sur la grande bleue et bénéficiant de l'incroyable luminosité du Sud. Il peut accueillir jusqu'à 2000 personnes, pour des conférences, des réceptions ou des diners de gala.

Suivez-nous sur Instagram [@lemeridienmonaco](#) et sur Facebook [@lemeridienbeachplaza](#), ou retrouvez-nous sur lemeridien.com/beachplaza

Le Méridien Beach Plaza, 22 avenue Princesse Grace, 98 000 Monaco. T. +377 93 30 98 80