

Dinner

In the Woods

DINNER IN THE WOODS / SAISON 1

Mettez tous vos sens en éveil, dans un décor enchanteur entouré d'arbres centenaires.

Six chef(fe)s ont été sélectionné(e)s, tous et toutes pouvant être estampillé(e)s « Jeune cuisine ». Notre sélection s'est portée sur des personnalités installées à proximité du Bois de la Cambre. Des chef(fe)s ou des artisans dont la cuisine participe au goût de l'époque, marquée par une attention au local et au bio.



crédit : Jon Kalifat



DAMIEN BOUCHERY
Bouchéry

lundi 5 juillet



Passé par le Club Gascon, à Londres, Damien Bouchéry est de ces chefs appréciant la prise de risques. L'homme sait bousculer les habitudes, sans ruer dans les brancards pour autant. Chez lui, les plats se construisent en douceur et délicatesse. Militant du bon goût, il fut à Bruxelles un des premiers cuisiniers à engager une collaboration avec les producteurs locaux, bio quand ils pouvaient l'être. Il privilégie également le fait maison, réalisant ses cueillettes, ses fermentations, jusqu'à ses propres fromages. Une cuisine élégante, nourrie de fulgurances et des produits du jour.

Credit : Cici Olsson

NICOLAS DECLOEDT
Humus & Hortense

mercredi 4 août



Passé par Bon Bon, Mugaritz et In de Wulf, Nicolas Decloedt développe avec sa compagne, Caroline Baerten, historienne de l'art et nutritionniste, un projet gourmand et convainquant, associant tradition culinaire belge et choix durables. Végétarien, le couple prouve que l'on peut faire du gourmand et du joyeux avec des légumes. Délicates et florales, les assiettes du chef sont un enchantement. Le couple entretient des liens étroits avec le Jardin des 1000 couleurs du botaniste-jardinier Dries Delanote.

Credit : Cici Olsson



ISABELLE ARPIN
Isabelle Arpin

mardi 10 août



Quand elle débarque à Bruxelles, Isabelle Arpin, complètement inconnue dans la ville, surprend les observateurs en sauvant l'étoile du restaurant Alexandre que tout le monde voyait condamnée. La cheffe s'en va ensuite chercher sa propre étoile au Sablon, sous la houlette du chef Bart De Pooter. Personnalité aussi attachante que rayonnante, elle fait aujourd'hui les beaux jours d'une table à son nom, avec une cuisine aussi sophistiquée que créative, très personnelle, tout au bout de l'Avenue Louise.

Credit : Cici Olsson

MILAN & ANTOINE
Saint Kilda

vendredi 20 août



Passionnés de cuisine depuis l'enfance, Milan, Antoine et Maxime sont derrière le St Kilda, joli repaire dont le nom rappelle un quartier de Melbourne où Milan a affuté ses couteaux. Depuis son ouverture, le bistrot illumine le quartier d'une cuisine aussi généreuse que créative. La maison fait traiteur et catering sur les tournages. Quand le chef prend les fourneaux, pas de carte, pas de menu, juste les envies du jour à partager dans un voyage gourmand rare et créatif, basé sur des ingrédients locaux et de saison. Des canons hautement naturels rafraichissent les gosiers.



RICHARD SCHAFFER & MATHILDE HASSE
Le 203

samedi 11 septembre



Le 203, sympathique bistrot contemporain, s'adresse aux fins becs curieux d'une cuisine jeune, créative et accessible. Depuis sa cuisine ouverte, le chef propose une carte courte, avec trois entrées, trois plats et autant de desserts, à partir de produits d'artisans. C'est gourmand en diable, souvent baigné par les parfums du bout du monde que le chef, mi Sud-africain, mi Australien, amoureux de voyages, maîtrise comme pas deux. Les seules plaintes que l'on entend à son sujet, sont liées à l'impossibilité d'y trouver place ! Autant dire que l'on attend du monde au Bois.

Crédit : Cici Olsson

HENDRIK DIERENDONCK
Dierendonck

lundi 20 septembre



Hendrik Dierendonck, c'est l'histoire d'une passion pour la barbaque d'exception et le terroir. C'est le boucher à l'ancienne, aussi proche de ses clients que des éleveurs qu'il fréquente au quotidien. C'est la recherche de saveurs vraies à travers des viandes d'exception. Dierendonck, aime dire le boucher, c'est une philosophie et du savoir-faire. Outre plusieurs boucheries, dont la dernière est implantée à deux pas du Bois de la Cambre, notre homme est aussi propriétaire de Carcasse, table dédiée à la barbaque rapidement étoilée. Spectacle garanti.

Crédit : Cici Olsson



Menu-dégustation : 100€
option végétarienne sur réservation

Accords mets-vins compris

Avec l'aimable participation de Duvel Moortgat, Dada Chapel et Bru.

Réservations : event@lekiosque.eu



avenue des Genêts
1000 Bruxelles
www.lekiosque.eu

Suivez-nous sur Instagram & Facebook
[@lekiosqueboisdelacambre](#) & [@in_the_woods_be](#)



Crédit : Jon Kalifa