

DOSSIER DE PRESSE

L'AIR DU TEMPS



L'AIR DU TEMPS,
TABLE GASTRONOMIQUE**
& TERRES D'HOSPITALITÉ

BELGIQUE



L'air du temps, table gastronomique & terres d'hospitalité

En Belgique, le petit bourg d'Éghezée situé dans la campagne namuroise, sert d'écrin au restaurant doublement étoilé ainsi qu'aux 11 chambres d'hôtes qui composent L'air du temps. L'établissement fondé il y a 25 ans, était autrefois implanté à quelques kilomètres de l'actuel restaurant. En 2013, L'air du temps déménage. Le chef Sang-Hoon Degeimbre et son associée Carine Nosal investissent alors cette ancienne ferme carrée au style typiquement hesbignon pour en faire un lieu ancré dans son terroir et son époque, au service du vivant. Le restaurant gastronomique intègre une approche écologique, l'idée est pionnière. Depuis 2013, les convives peuvent prolonger l'expérience doublement étoilée par une nuitée dans l'une des chambres et jusqu'au petit-déjeuner le temps d'une parenthèse enchantée.

Petites infos en plus ? Au détour d'une balade, admirez le chêne centenaire, l'un des derniers vestiges de la Forêt Charbonnière qui traversait notamment une grande partie de la Wallonie. Également, des champs à perte de vue permettent de longues balades, dont l'une vous amènera découvrir une ancienne voie romaine. La hesbaye, terre de culture, est véritablement le grenier à blé de la Belgique : des "fermes-bateaux" à visiter, des producteurs à rencontrer...

Informations sur airdutemps.be



TABLE ÉTOILÉE

« Il y a dans L'air du temps un principe d'initiation à la Terre »
Cela fait déjà 25 ans que Sang-Hoon Degeimbre, le chef-propriétaire, fait de la table de L'air du temps un repère de la haute gastronomie. Deux étoiles au Michelin plus tard – une première décrochée en 2000, puis une seconde en 2008, il œuvre avec ses équipes pour proposer une gastronomie alliant savoir-faire belge et influences coréennes. Sa cuisine s'inspire avant tout de son jardin qui détient une place centrale au sens propre, comme au figuré. Les cinq hectares cultivés en permaculture enclavés au sein de la ferme n'ont de cesse d'inspirer et de rythmer la cuisine du chef wallon dans les deux menus « signature » et « suprématie » qui allient précision et gourmandise. La cuisine dans les mains de San, a appris à saisir chaque rebond du jardin. L'été et son abondance exubérante, l'hiver et sa pénurie lancinante. Autant de moments d'adaptation où le savoir-faire et les



techniques culinaires sont utiles pour magnifier, mais aussi pour **Sang-Hoon Degeimbre** conserver.

De la force de cet environnement, de la puissance du végétal, la cuisine que pratique et imagine Sang-Hoon Degeimbre se fait l'interprète. Il parle joliment de « colonne végétale » pour mettre des mots sur cette relation si forte et unique. Les créations servies dans la salle à manger, à la fois ouverte et protégée de la nature environnante, créent une partition singulière qui invite à la réflexion. Il y a dans L'air du temps un principe d'initiation à la Terre. La gourmandise est centrale mais elle se place au service d'une œuvre plus ambitieuse : promouvoir la diversité.



les plats de l'air du temps

potager de L'air du temps



« Le jardin est devenu le coeur vibrant de la maison belge »

Bien plus qu'une vitrine pour le restaurant, le potager est la colonne vertébrale de L'air du temps. C'est à Benoît Blairvacq, ancien banquier reconverti à la permaculture, qu'il revient de semer et de mener la danse. Le jardinier en chef et ami du chef depuis 20 ans a créé une véritable forêt comestible où il cultive les « meilleurs légumes possibles ». En tout, plus de 400 variétés de légumes et plantes aromatiques poussent sur ces terres qui fournissent 95% à 98% des végétaux que le chef et sa brigade travaillent bruts et en lacto-fermentation. Une aubaine, tant au niveau du goût que de la diminution du gaspillage alimentaire. Des variétés qui donnent naissance à des créations tels que le « Djin », un gin ultra local à la tagète minuta, une herbe d'Amérique du Sud cultivée sur place. Ces terres d'abondance abritent également quelques ruches et l'immanquable bâtiment dédié aux semences qui fait la fierté de toute l'équipe. Ce sont cinq personnes qui s'affairent au jardin quand celui-ci impose son rythme et fait la pluie et le beau temps sur la table de L'air du temps. Le jardin est devenu le coeur vibrant de la maison belge. Rien qu'à lire ces mots, on mesure la justesse du projet de Sang-Hoon Degeimbre, qui s'est inscrit en prise avec la nature bien avant tous les autres.



le dessert de l'air du temps

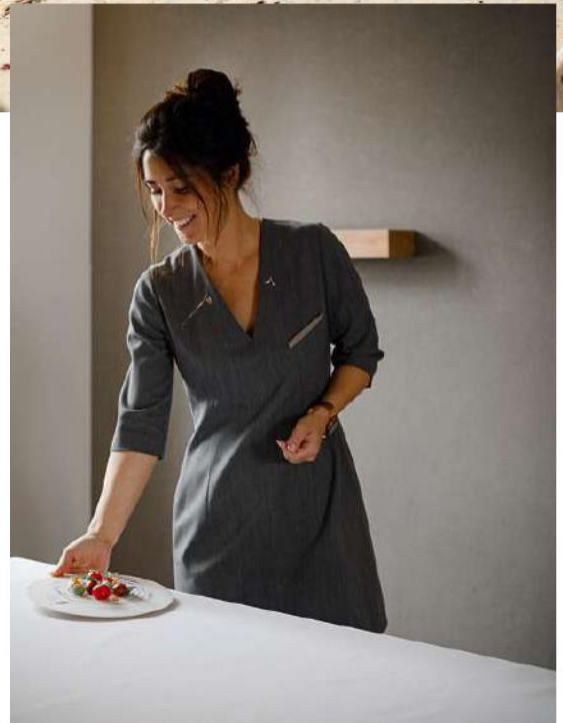


SERVICE

« un spectacle, gracieux, qui poétise les assiettes »

En salle, le service se montre élégant sans jamais en faire de trop. Aussi agile que des danseurs et danseuses de ballet, le personnel offre un spectacle, gracieux, qui poétise les assiettes. Au delà de la beauté d'un service à L'air du temps, chaque personne de l'équipe connaît la maison, son histoire, son jardin, les ingrédients, les producteurs, les partenaires... C'est un travail réalisé avec minutie où le chef inclut tout son personnel dans ses démarches. C'est main dans la main qu'ils avancent ensemble pour offrir un ballet gourmand.

A l'accord mets-vins d'exception opéré par Stéphane Dardenne, le tenant du titre de « Meilleur sommelier de Belgique » 2022 (déjà élu « sommelier de l'année du Benelux » en 2021 par le Gault&Millau), s'ajoute un accord mets-eaux infusées avec des plantes aromatiques du jardin servies telles des potions. Ces eaux de jouvence végétales « OSAN », dites boissons gourmet naturellement sans alcool, permettent un food-pairing des plus audacieux.





Les chambres, une hospitalité sans pareille

Depuis 2013, L'air du temps propose aux convives de prolonger l'expérience holistique grâce à ses onze chambres résolument contemporaines. Et c'est notamment Carine Nosal, l'associée du chef, qui est en charge de la partie hospitalité.

Cinq d'entre elles sont situées côté restaurant et offrent une magnifique vue sur le jardin. Six autres ont été aménagées dans l'ancienne grange de la ferme. En quête d'un établissement toujours plus écologique, une attention est portée à l'utilisation de produits d'entretien naturels, ainsi que dans les produits offerts directement aux clients tels que du café liégeois 100% biodégradable dans les chambres, du vin naturel, ou encore les produits cosmétiques biologiques.

Le petit-déjeuner prolonge l'expérience gastronomique pour les convives de la maison d'hôtes.

Informations sur airdutemps.be



LA QUÊTE

« Incrire L'air du temps dans le temps. »

Aujourd'hui, le chef poursuit sa quête d'excellence vers une troisième étoile pour inscrire la table de L'air du temps dans la lignée des plus grandes tables du monde. De celles qui, à la faveur d'un déjeuner ou d'un dîner, laissent une trace indélébile...



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



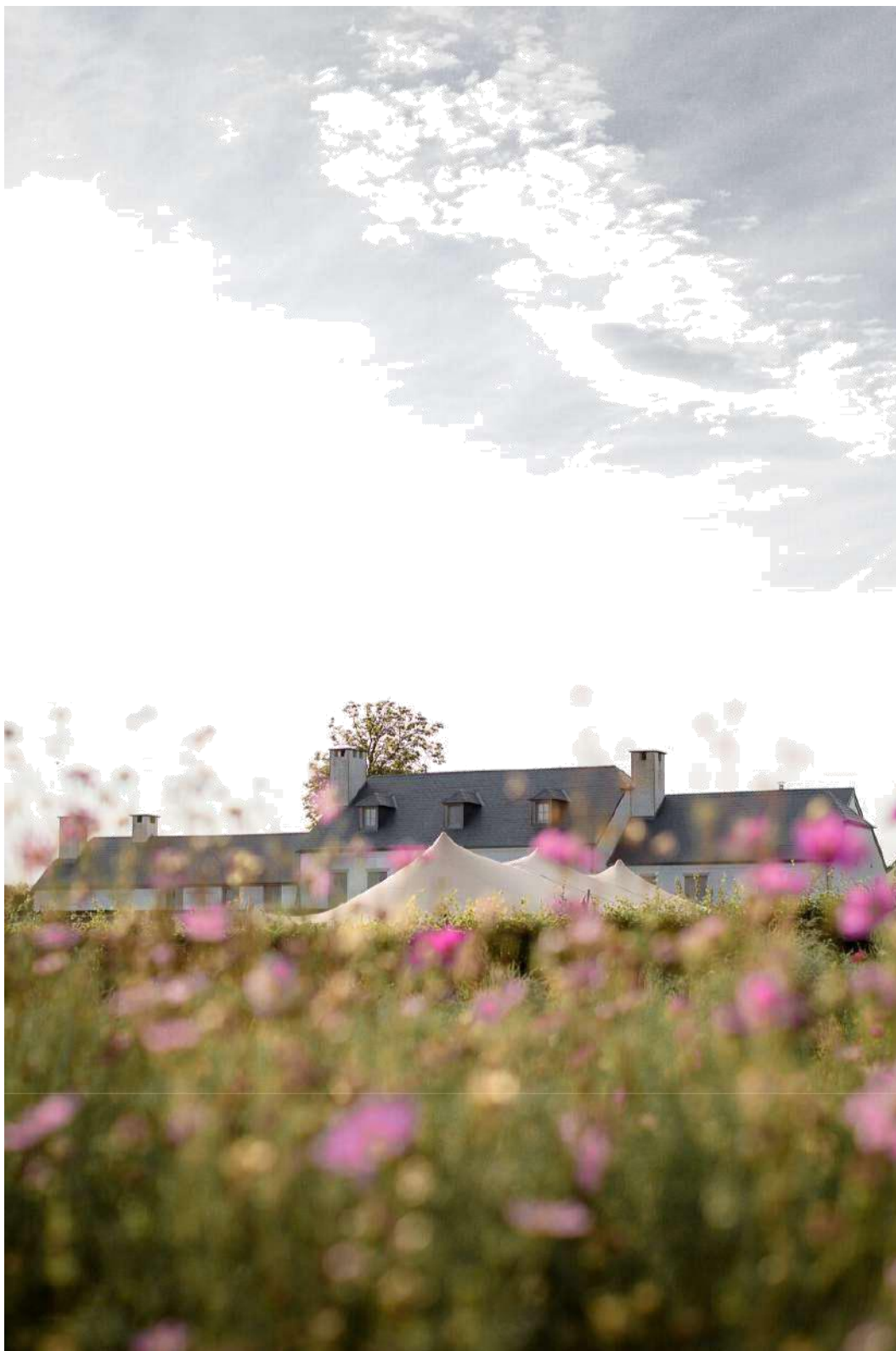
L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol



L'AIR DU TEMPS - BELGIQUE
Crédit photo : Studio Payol

L'AIR DU TEMPS



Adresse ?

L'air du temps

Rue de la Croix Monet 2,
5310 Éghezée - Belgique

0

Services ?

Table étoilée**

Maison d'hôtes

Jardin en permaculture

0

Prix ?

Petit-déjeuner 25€ par personne

Chambre d'hôtes à partir de 130€ la nuit

Restaurant étoilé à partir de 170€ le menu par personne
(ouvert le mercredi soir, jeudi, vendredi, samedi soir et dimanche)

0

Certifications ?

2 étoiles au guide Michelin

19/20 et 5 toques au Gault & Millau

5 radis et 10ème mondial au We're Smart Green Guide

Membre des Grandes Tables du Monde

0

Réservation ?

Réservation sur airdutemps.be

0

