



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
19 FEVRIER 2026

RIZOM

UNE GASTRONOMIE
DÉCOMPLEXÉE, ENRACINÉE
AU CŒUR DU GRAND-HORNU

Rizom, gastronomie libre

Installé au cœur du Grand-Hornu, Rizom incarne une gastronomie exigeante et décomplexée. Ici, la haute cuisine se vit sans codes rigides : précision dans l'assiette, sincérité dans l'accueil, atmosphère contemporaine et chaleureuse. Pour le chef Olivier De Vriendt, la gastronomie n'a pas besoin d'être rigide pour être sérieuse.

Une gastronomie affranchie des codes

Bruxellois d'origine, formé notamment auprès de **Sang-Hoon Degeimbre** à L'Air du Temps, il reprend Rizom en 2021 après un parcours construit avec **humilité** et **exigence**. À 34 ans, il y affirme une identité forte, **végétale** et audacieuse mais surtout une vision claire : « Je veux démontrer qu'on peut faire une **gastronomie créative et émouvante** avec des **produits simples et locaux**. »

Installé à Boussu, **au cœur du Grand-Hornu** — site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO qui abrite le Musée des Arts Contemporains et le Centre d'innovation et du design — le restaurant dialogue naturellement avec son environnement culturel. Le lieu, **sobre mais chaleureux et distingué**, reflète cette modernité apaisée.

Un engagement local et humain

Rizom défend une **cuisine ancrée, instinctive** et profondément **locale**. Les produits carnés proviennent d'un boucher de quartier travaillant exclusivement avec des fermiers locaux. Une partie des légumes est issue d'un potager géré par une structure sociale partenaire du projet. Au total, près de **90% des ingrédients sont sourcés dans un rayon de 40 kilomètres**, garantissant un ancrage territorial fort, une traçabilité maîtrisée et un soutien direct à l'économie locale. **Les choix sont aussi guidés par l'humain** : équipe stable depuis sept ans, horaires pensés pour l'équilibre de vie, ouverture principalement le midi.

Le légume comme fil conducteur

La cuisine place résolument le **légume au centre de l'assiette**. « La protéine est un ajout, pas l'inverse. » Les **menus évoluent toutes les quatre semaines**, laissant place à la **saison** et à l'**exploration**. L'expérience s'articule autour d'un menu unique, décliné en version végétarienne ou accompagné de viande ou de poisson. Les accords mettent à l'honneur **vins belges, bières artisanales et alternatives sans alcool**.

Rizom défend ainsi une **gastronomie libre, sans ostentation** : on y vient comme on est — en tenue chic ou de métier. Peu importe. **L'essentiel est ailleurs** : le goût juste, l'émotion, le respect du produit et une expérience profondément humaine. À l'image de son nom, Rizom continue de **s'étendre et d'approfondir ses racines**.

📍 82 rue Sainte-Louise à Boussu

🕒 Service du midi du mardi au dimanche

🕒 Service du soir jeudi et vendredi ainsi qu'un samedi par mois

🌐 www.rizom.be

Envie de découvrir Rizom?

Besoin d'informations complémentaires ?

Caroline Corbiau - Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72

