



HOTEL
INDIGO[®]

ETIENNE MAHIEU X MARGAUX DE BIOLLEY

Duo de talents belges pour célébrer le mois du végétal



Dans le cadre du *International Vegan Month*, Etienne Mahieu, Chef Exécutif du restaurant Serra, situé au coeur de l'hôtel Indigo, et Margaux de Biolley, influenceuse et auteure culinaire reconnue pour sa passion des aliments sains, unissent leur savoir-faire.

Une collaboration naturellement gourmande

Animés par une vision commune – celle de rendre la cuisine végétale accessible, délicieuse et créative – Etienne Mahieu et Margaux de Biolley signent en novembre, un menu et une carte végétal, inspirés d'ingrédients locaux et de saison. Chaque plat proposé est issu de la créativité du chef, du livre de l'influenceuse ou de leur inspiration commune pour l'occasion. *« Mon métier exige passion et innovation. En allant retrouver des légumes oubliés parfois, je fais ressortir de nouvelles saveurs. Dans un monde où tout va vite, s'arrêter pour déguster, retrouver des goûts d'antan, et se nourrir sainement, tout en conservant tous les plaisirs, demeure un luxe que je me dois de proposer à chacun de mes clients. »*

Etienne Mahieu, Chef Exécutif du restaurant SERRA

L'expertise du chef, reconnu pour sa maîtrise des produits frais et locaux, pour son approche responsable et durable aussi (au restaurant Serrarien ne se jette, pas même la peau d'un légume qui se réinventera en chips) et celle de Margaux de Biolley, dont le troisième livre de recettes vient de paraître, assurent un moment culinaire d'exception. « *La nature est ma première source de créativité.* » révèle Margaux. « *Elle regorge de trésors à apprécier. Observer l'étonnement et l'émerveillement d'un amateur de viande qui déguste un steak de chou-fleur est une grande satisfaction. Valoriser la terre et la durabilité et mélanger le tout à l'éveil des papilles, voilà ce qui guide ma créativité.* »

Un menu en trois actes pour ravir les sens et se nourrir d'excellence

Disponible tout au long du mois de novembre, le menu inédit en trois services est une véritable ode aux saveurs végan. Pensé pour surprendre et séduire même les palais les plus exigeants, il célèbre la créativité culinaire à travers des associations audacieuses et des textures réconfortantes : carpaccio de champignons aux pommes, butternut grillé et croquant fumé, panna cotta végan. La philosophie du chef Etienne Mahieu : se délecter de beau et de bon ! « *J'aime ce que les légumes peuvent apporter à l'art de cuisiner. Une viande se travaille mijotée, grillée ou crue. Un légume offre bien plus de possibilités, de créativité. Certains possèdent des vertus qu'on avait même mises de côté. La fermentation par exemple est un procédé excellent pour la digestion.* » Ambassadeur de la cuisine à base de légumes, le Chef Etienne Mahieu propose à l'année ses recettes pour la plupart sans protéines animales. Seuls 20% de sa carte est composée de viande et de poisson, soigneusement sélectionnés et issus de sources biologiques. Un parti pris depuis des années qui ravit les créateurs de mets et ceux qui les savourent.



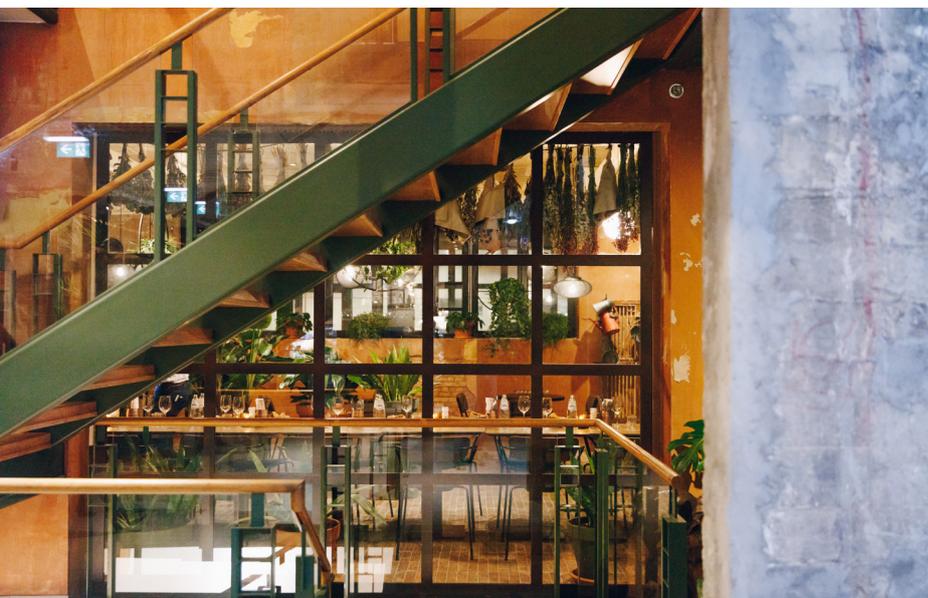


Un engagement pour un futur plus durable

« Au SERRA, la cuisine végan dépasse la tendance. C'est un engagement en faveur d'un avenir plus durable. Ma collaboration avec Margaux de Biolley, figure montante de la scène culinaire saine et gourmande, incarne l'essence même de ce mouvement. » confie Etienne Mahieu.

De cette collaboration émane l'envie d'encourager les convives à adopter des habitudes alimentaires plus respectueuses de l'environnement, sans renoncer au plaisir et à la gourmandise.

« A ma table », titre du nouveau livre de Margaux de Biolley, pourrait bien être les premiers mots prononcés par ce duo qui ouvrira ses portes au mois végan dès le 05/11 dans une atmosphère bercée de convivialité, de goût et de curiosité.



About Serra

SERRA, situé au cœur de l'Hôtel Indigo Brussels City, est une véritable oasis urbaine qui allie cuisine durable et cadre verdoyant. Ce restaurant se divise en deux espaces complémentaires : le Garden Kitchen, où une carte à 80 % végétarienne met en avant des produits locaux et de saison, et l'Urban Picnic, un lieu décontracté où l'on peut savourer des plats gourmands tout au long de la journée. Engagé dans une démarche écoresponsable, SERRA travaille avec des producteurs locaux pour créer une gastronomie innovante et sans gaspillage, sous la direction du chef Étienne Mahieu. Avec ses 300 espèces de plantes, ses événements créatifs comme des afterworks ou des brunchs dominicaux, et une terrasse ensoleillée, SERRA s'impose comme un lieu incontournable à Bruxelles, attirant aussi bien les habitants que les visiteurs. Que ce soit pour un repas raffiné ou une pause conviviale, SERRA promet une expérience unique, où nature et saveurs se rencontrent harmonieusement.

Contact presse

Top Secret Communication
Cloé Vanderbyse - cloe.vanderbyse@top-secret.be - 02 216 56 14
www.top-secret.be