

The Hotel fait revivre la mythique Maison du Bœuf, le célèbre restaurant étoilé, le temps d'un pop-up.

Du 16 septembre au 12 octobre prochains, The Hotel proposera un voyage dans le temps, une expérience immersive exclusive en hommage à La Maison du Bœuf, le restaurant de viande étoilé devenu mythique dès les années 70.

The Hotel, avec ses 27 étages, est le point de mire du célèbre boulevard de Waterloo. L'établissement a initié pour la rentrée le projet « Maison du Bœuf Experience » qui prendra ses quartiers dès le 16 septembre au cœur de l'hôtel, et plus précisément dans un espace réservé, aménagé au cœur du restaurant The Iris, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel face au Parc d'Egmond.

Comment est né le projet ?

Dans les cuisines de l'hôtel trônait depuis toujours un four Molteni, installé dans les années 70 et que l'hôtel a entrepris de démonter pour des raisons environnementales. Or, à y regarder de plus près, ce four est une pièce iconique pour les connaisseurs et son histoire est riche de sens et d'excellence. Un témoin de l'histoire des lieux, qui a donné des idées aux équipes de l'hôtel. En effet, La Maison du Bœuf a longtemps fait partie des meilleures tables d'Europe, louée par de nombreux guides touristiques. Né en 1967, soit en même temps que la construction du bâtiment, ce restaurant spécialisé dans la grillade et orchestré par le chef Michel Theurel, avait fermé ses portes en 2011. Aujourd'hui, le restaurant The Iris s'est déployé au rez-de-chaussée, et Peter Deltenre y a développé une cuisine 2.0 : durable, d'inspiration méditerranéenne, élaborée à partir d'ingrédients frais, issus de producteurs locaux... Mais les hommes ont bien plus de points communs qu'il n'y paraît, en dehors de ce lieu.

Dans un premier temps, il a simplement été question d'une célébration autour du passage de flambeau, l'idée étant de remettre les plaques métalliques en laiton fixées à l'avant du four à trois des chefs historiques ayant officié en cuisine, pour les remercier, chacun à leur échelle d'avoir contribué au rayonnement de l'expérience gastronomique proposée par The Hotel. Mais cet héritage commun a ensuite donné naissance à un projet plus riche et une expérience immersive unique.

Le projet Maison du Bœuf Experience

Afin de célébrer le riche héritage gastronomique de The Hotel et ses plus éminents représentants, l'hôtel a décidé de créer un événement unique en son genre. Ainsi, en septembre prochain, un espace sera délimité au cœur du restaurant The Iris pour offrir, le temps d'une expérience éphémère, une véritable plongée dans les plus belles heures de la Maison du Bœuf. Les plats signature seront remis à la carte et tout a été pensé pour nous faire revivre l'ambiance gastronomique si singulière de l'adresse mythique et les codes d'excellence des grands restaurants des années 70. Cette mise en situation proposera donc une carte à l'identique ainsi que d'autres éléments comme les belles tables nappées pour vous faire vivre votre diner comme à l'époque. Une expérience gastronomique immersive dans l'assiette et dans la sélection des vins, qui est aussi un incroyable voyage dans le temps.

Ainsi, on pourra y déguster à nouveau le célèbre « Tartare de la Maison du Bœuf », haché à la minute, le bar de ligne rôti entier en écailles à la fleur de thym crémée d'échalotes, ou l'inoubliable entrecôte... tant de plats qui ont fait la légende de cette adresse.

Cette initiative est également un hommage aux chefs qui ont fait l'histoire de ces cuisines, du fil rouge qui les lie, qui parle d'excellence et d'expérience, et de leur loyauté et leur fidélité au projet gastronomique global proposé par The Hotel.



Qui sont ces trois chefs ?

Michel Theurel

Né en Bourgogne, Michel Theurel a été finaliste du concours culinaire du Meilleur Ouvrier de France, aux côtés des célèbres chefs comme Joël Robuchon et a même reçu la distinction de Chevalier des Arts et des Lettres, remise par gouvernement français. Il a fait ses armes dans plusieurs grands hôtels de France et de Suisse avant d'arriver en Belgique en 1967 comme premier sous-chef, puis comme chef exécutif dès 1969, alors à peine âgé de 29 ans. Sous sa direction, La Maison du Bœuf a connu la gloire, dès 1967, attirants des chefs renommés pour des festivals gastronomiques à quatre mains, comme Pierre Gagnaire ou les frères Troisgros... En 1992, le restaurant décroche une étoile Michelin, confirmant sa réputation d'excellence.

Peter Deltene

Il est l'actuel chef d'orchestre des cuisines à The Hotel après avoir exercé partout dans le monde. Il a été formé comme boucher, mais a rapidement développé une passion pour la boulangerie et la pâtisserie. Une diversité d'expériences qui lui permet aujourd'hui de maîtriser une large gamme de compétences culinaires.

Depuis 2023, à The Iris, Peter exprime son style culinaire en mettant en avant l'expérience et le partage. Il croit fermement en la création de liens à travers la nourriture, où les repas sont avant tout des moments d'échange. Son engagement envers des choix alimentaires plus sains et durables est au cœur de sa démarche en tant que chef.

Thierry Baudour

Il est aujourd'hui le second de Peter Deltenre, mais il officie dans ces cuisines depuis plus de 35 ans, il est le trait d'union entre ces deux grands chefs et un membre important de l'équipe. Formé à l'école hôtelière d'Orchies, dans les Hauts de France, il a intégré la brigade de Michel Theurel, d'abord en alternance avec la Villa Lorraine, puis à plein temps. Sa marque de fabrique : sa technicité, sa rigueur et la richesse d'une expérience de près de 40 années. Il a représenté La Maison du Bœuf à l'étranger d'Athènes à Istanbul en passant par Bucarest, Prague ou Amsterdam.

En pratique

La Maison du Bœuf Experience – accessible du 16 septembre au 12 octobre lors d'un service unique, servi uniquement le soir, et sur réservation (avec un maximum de 20 couverts). Pour réserver, il suffit d'envoyer un mail : info@theiris.be en mentionnant "La Maison du Boeuf Experience" ou depuis le module de réservation sur le site www.theiris.be