



Crédit photo: Eating.be

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**
12 MAI 2026



CUISINE DE LA MER CRÉATIVE ET VAGABONDE

Crab Club jette l'ancre à Ixelles pour un nouveau chapitre

Crab Club change d'adresse et investit l'ancien Bistrot Marie à Flagey, marquant un tournant dans son histoire. Dix ans après ses débuts, le restaurant tenu par Yoth Ondara se réinvente dans un lieu à son image : plus intime, plus précis, avec une cuisine désormais ouverte sur la salle et un lien renforcé avec ses convives. Un déménagement qui n'a rien d'une rupture, mais plutôt un resserrement ; une façon d'aller plus loin dans une vision très contemporaine de cette cuisine de la mer qui lui est propre.

Libre, sans filet ni code

Ici, pas de banc d'écailler classique, mais une **cuisine de la mer vivante, instinctive et en mouvement**. Le **produit** est toujours le **point de départ** : coquillages, crustacés et poissons suivent le rythme des **saisons** et des **arrivages**, faisant évoluer la carte chaque semaine. Palourdes, couteaux, Saint-Jacques, homards ou bars sauvages composent une partition libre, où chaque assiette capture la sincérité et l'intention du chef à un instant précis.

En cuisine, Yoth signe une **approche entière et sans compromis**. Certaines **créations** devenues **signatures** — œuf cocotte au tourteau, poulpe et poitrine de cochon — cohabitent avec de **nouvelles associations**, toujours en équilibre entre maîtrise et spontanéité. Derrière cette cuisine, une ligne claire : laisser parler le produit, dans toute sa justesse, **sans artifice inutile**.

Cuisine du souvenir

Mais chez Crab Club, **la mer dialogue aussi avec la mémoire**. Né en Thaïlande, passé par la France avant de s'installer en Belgique, Yoth compose une **cuisine traversée par ses origines** et ses voyages. Les influences asiatiques s'invitent naturellement, les goûts s'intensifient, les contrastes s'assument. Une cuisine sensible, parfois déroutante, toujours maîtrisée, qui cherche moins à rassurer qu'à marquer.

Dans les **verres** comme dans les assiettes, **même liberté**. Vins nature, bio ou classiques, peu importe l'étiquette tant que l'émotion est juste. À côté, des **créations hybrides** — cocktails à manger, associations iodées et inattendues — prolongent l'expérience sensorielle dans un **esprit** que l'on veut, ici, résolument **cosmopolite**.

Installé dans le décor revisité du Bistrot Marie, Crab Club conserve l'**élégance du lieu** — banquettes, miroirs, allure parisienne — tout en y insufflant une **énergie plus brute**, fidèle à son ADN. Une adresse confidentielle, presque murmurée, où la technique s'efface au profit du goût et où **chaque service devient un voyage**. Plus qu'un restaurant, un lieu en mouvement, guidé par une seule boussole : celle du produit et du souvenir.

- **Rue Alphonse de Witte 40 - 1050 Ixelles**
- **Du mardi au dimanche midi, du lundi au samedi soir**
- **www.crabclub.be**

Envie de découvrir Crab Club?

Besoin d'informations complémentaires ?

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

