



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
3 MARS 2026



CAFE-CANTINE DE QUARTIER

À Boitsfort comme à Stockel, Rhubarb s'impose comme une cantine de quartier à part.

Fondé par Xavier, le lieu cultive une cuisine 100% maison, instinctive et généreuse, dans une ambiance chaleureuse et décomplexée. Plus qu'un café-resto, Rhubarb revendique une philosophie : créer des espaces vivants où l'on vient tant pour bien manger que se sentir accueilli.

Le goût du vrai

Rhubarb, c'est l'histoire d'un **café-cantine de quartier** qui refuse les effets de mode pour mieux célébrer **l'essentiel** : bien manger, bien boire et surtout, bien **accueillir**. Après une première adresse ouverte en juin 2021 sur la **place Keym** à Watermael-Boitsfort, un second établissement a vu le jour en août 2025 à **Stockel**, à Woluwe-Saint-Pierre. Deux lieux, un même esprit : **simple, vivant et profondément humain**.

Pensé comme un espace **intergénérationnel** ancré dans son quartier, Rhubarb revendique un positionnement clair. Ici, pas de concept "instagrammable", **pas de codes intimidants**. L'ambition est ailleurs : créer un endroit où l'on revient souvent, où l'on connaît les prénoms, où l'on prend le temps de discuter.

From scratch, sans chichi

Dans l'assiette, **tout est fait maison**. La cuisine est intuitive, libre, évolutive. Il n'y a **pas de carte figée** : les propositions changent tous les deux ou trois jours selon la **saison**, les produits et l'**inspiration** de l'équipe. Un pâté en croûte peut côtoyer des ramens, une blanquette ou une épaule d'agneau longuement rôtie. Chaque jour, le tableau annonce une suggestion, une assiette "Rhubarb" (déclinée en version végétarienne ou avec protéine animale), un toast travaillé, un dessert et un jus du jour.

L'**assiette signature**, c'est environ **huit légumes** de saison, préparés de multiples façons – rôtis, caramélisés, marinés – associés à des céréales. Une **cuisine généreuse, accessible**, sans prétention mais pensée avec exigence et intelligence.

Le sérieux sans se prendre au sérieux

Côté café, Rhubarb adopte une approche volontairement décomplexée : un **café de qualité**, bien préparé, sans jargon ni cérémonial. L'établissement propose également des **petits-déjeuners** chaque matin et une **pause crêpes** l'après-midi.

Derrière Rhubarb, il y a la **reconversion radicale** de **Xavier**, ancien consultant en stratégie financière. Il revendique une philosophie claire : faire les choses sérieusement, sans se prendre au sérieux.

Aujourd'hui, Rhubarb se développe comme un **projet collectif et durable**, avec l'**ambition** d'ouvrir, à terme, plusieurs **adresses supplémentaires** sans jamais perdre son essence : des lieux cohérents, sincères, où l'on mange bien et où l'on se sent bien.

📍 55/56 place Keym, Watermael-Boitsfort

📍 179 rue de l'Église, Woluwe-saint-Pierre

🕒 Ouvert du lundi au samedi uniquement en journée

💰 Prix de l'assiette : 16,90 €

Crédit photo : Bertinchamps et Rhubarb

**Envie de découvrir Rhubarb café ?
Besoin d'informations complémentaires ?**

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

