

# *Un steak végétal*

*sublime la carte du SERRA BRUSSELS,  
le restaurant de l'hôtel Indigo Brussels City.*



**SERRA**

 Pandox™



*Une rencontre entre deux passionnés partageant la même philosophie.*

*Une collaboration autour d'un steak 100% végétal.*

*Un produit durable, révolutionnaire et savoureux, boosteur de créativité.*



Entre Gustav Johansson, chef du restaurant Chouchou à Stockholm, et Etienne Mahieu, chef de cuisine au SERRA, la table de l'hôtel Indigo Brussels City, on peut parler d'une collaboration qui tombe sous le sens. Séduit par la qualité d'une viande végétale dont son homologue suédois est l'ambassadeur, Etienne Mahieu a choisi de le placer à la carte du SERRA de manière créative, dès ce printemps.



## **DEUX HOMMES, UNE MÊME APPROCHE**

Dans un contexte sociétal qui nous rappelle sans cesse l'urgence de végétaliser davantage nos assiettes, certains restaurateurs cherchent non seulement à réduire les plats à base de viande de leur carte, mais aussi à proposer des alternatives qualitatives et savoureuses. C'est le cas du Suédois Gustav Johansson. Son engagement environnemental couplé à une envie de partager sa passion pour les légumes lui a permis de se forger une place de choix sur la toile et dans les médias. Co-fondateur du restaurant Chouchou, auteur de plusieurs livres de cuisine et créateur de la Eat Green Academy, cet entrepreneur/activiste qui, depuis 2022 sert une viande végétale dans son restaurant, partage la même philosophie que le chef du SERRA, le restaurant de l'hôtel Indigo brussels City. Ambassadeur de cette alternative au steak, le Suédois l'envisage comme un incitant à changer, en douceur, nos habitudes de consommation: « J'aime comparer ce produit à une voiture électrique qui permet de conserver un vrai confort de vie tout en limitant notre empreinte écologique. Pour la plupart d'entre nous, le steak est associé à des moments de partage auxquels nous n'avons pas envie de renoncer. Parce qu'il est composé d'ingrédients simples et de qualité, qu'il contient un maximum de protéines et que son procédé de fabrication particulièrement innovant lui procure une texture et une saveur inédites, ce produit mérite d'être connu – et cuisiné– par un nombre croissant de chefs », précise-il.

# Le SERRA encore plus végétal.

Depuis son ouverture, le SERRA s'inscrit dans une approche résolument végétale. « Nous sommes conscients dans l'urgence de contribuer à la réduction de la consommation d'eau et d'énergie nécessaire à la transformation de la viande que nous consommons », précise le chef. On estime d'ailleurs que 70 % des Européens sont attentifs à l'empreinte écologique de leur assiette et qu'un tiers des consommateurs souhaitent réduire leur consommation de viande. « Au SERRA, la protéine animale est envisagée comme un accompagnement aux légumes qui occupent quant à eux 80 % de notre carte », poursuit le chef. « Cette approche va de pair avec une volonté de privilégier les petits producteurs locaux (Cycle Farm, Veganery, Urbi-leaf et Bigh Farm), ainsi que les ingrédients de saison. » Conquis, dès la première dégustation par la texture et la saveur de cette viande végétale, Etienne Mahieu a vu dans ce nouveau produit une occasion de booster sa créativité.

## UNE VRAIE APPROCHE GASTRONOMIQUE

Pour le chef du SERRA, la force de cette viande végétale innovante, c'est qu'il peut être cuisiné comme une viande classique. « Nous pouvons proposer ce steak saignant ou à point. En accompagnement, fidèle à la politique zéro déchet que nous avons mise en place au Serra, je propose un seul légume décliné de plusieurs façons. Dans le cas des topinambours, je les prépare rôties, crues et en crackers. Quant aux résidus des topinambours, nous les transformons en crème, brunoise ou chips. Cette viande proposée en exclusivité belge au Serra nous offre une opportunité unique d'explorer de nouvelles pistes et de proposer des créations végétales encore plus surprenantes. »



## À PROPOS DE PANDOX

---

Pandox est l'un des leaders du secteur de l'immobilier hôtelier en Europe. L'entreprise se concentre sur les hôtels de grande taille et privilégie la clientèle de loisirs et d'affaires. À ce jour, Pandox possède 158 hôtels dans quinze pays, soit environ 35 000 chambres. Le modèle d'entreprise de Pandox est divisé en deux pôles distincts, le premier étant axé sur la gestion immobilière, qui comprend des propriétés hôtelières louées à long terme aux principaux opérateurs hôteliers du marché. Le second porte sur la gestion des opérations commerciales et l'exploitation par Pandox des hôtels dont elle est propriétaire.

La société Pandox a été fondée en 1995 et est cotée au Nasdaq Stockholm AB. Pandox possède dix hôtels en Belgique : The Hotel Brussels, DoubleTree by Hilton Brussels City, NHow Brussels Bloom, Holiday Inn Brussels Airport, Hotel Indigo Brussels City, Hilton Brussels Grand Place, NH Brussels EU Berlaymont, Crowne Plaza Antwerp, Hôtel Hubert et NH Louise.

Pour plus d'informations : [www.pandox.com](http://www.pandox.com)



## À PROPOS DE L'HÔTEL INDIGO BRUSSELS CITY

---

Comme deux établissements ne se ressemblent jamais, chaque Hotel Indigo® est unique avec une décoration élégante et singulière. S'inspirant de la verdure environnante, Hotel Indigo® Brussels- City possède 284 chambres dans l'esprit des trois thèmes botaniques : Floral, Végétal et Tropical. Le design des chambres s'imprègne de la grande serre d'autrefois, répartie selon les trois climats. Les visiteurs seront ainsi entièrement immergés dans une ambiance botanique inédite dans tout l'hôtel, avec les murs et plafonds des chambres inspirés de motifs botaniques audacieux et de terrarium PikaPlant, l'original terrarium autosuffisant hermétique. Chaque chambre assure un confort de qualité, en disposant d'une literie haut de gamme, d'un espace de travail avec eau à discrétion, d'une machine à café, d'une TV connectée, d'internet haut débit.

Plus d'infos: [www.indigo.brussels](http://www.indigo.brussels)

Instagram: [@hotelindigobrusselscity](https://www.instagram.com/hotelindigobrusselscity)

Facebook: [@hotelindigobrusselscity](https://www.facebook.com/hotelindigobrusselscity)





## À PROPOS DE SERRA

---

Baptisé SERRA, ce vaste espace de 750 m. laisse s'épanouir une pléthore de plantes comme elles le feraient dans une serre. Cet emplacement sert de lieu de vie, d'échappatoire et offre aux visiteurs l'occasion de s'éloigner de l'agitation du centre-ville. Divisé en deux parties, l'établissement propose deux expériences culinaires distinctes : à l'avant un restaurant « slow food », Urban Picnic et à l'arrière un concept de restaurant écoresponsable, Garden Kitchen.

Simple et contemporain, l'idéologie SERRA propose un menu avec des plats sains, savoureux, saisonnier, frais, naturel et authentique pour nourrir les « locavores » écoresponsables et soucieux de leur santé, ceci dans un lieu écologique, offrant un décor verdoyant.

Plus d'infos: [www.serrabrussels.be](http://www.serrabrussels.be)

Instagram: [@serrabrussels](https://www.instagram.com/serrabrussels)

Facebook: [@serrabrussels](https://www.facebook.com/serrabrussels)

---

## CONTACT PRESSE

Top Secret Communication  
Emilie Goubau  
emilie.goubau@top-secret.be  
0032 2 244 93 23  
[www.top-secret.be](http://www.top-secret.be)