



LE KING

gastronomique du moment

Pour l'heure, c'est dans doute le restaurant le plus trendy de la capitale. Il se cache dans l'ancien Palais des Congrès rebaptisé Square - Brussels Meeting Centre, au cœur du Mont des Arts. Dans une atmosphère on ne peut plus contemporaine où les fresques signées dans les années soixante par Magritte (Les barricades mystérieuses), Delvaux (Paradis terrestre) et Van Lint (Composition abstraite) ont été précieusement conservées et parfaitement restaurées. Les pôles d'attraction de ce Square sont par ailleurs le Cube et le Kwint. Le premier est un cube en verre de 13 mètres d'arête qui, surgissant dans le jardin de l'Albertine, fait fonction d'entrée principale. Cette réplique de l'Apple Cube de la Fifth Avenue de Manhattan donne également accès au parking et à un passage menant au Bozar. Le second est un restaurant tout neuf et tout pimpant dont l'avenir ne peut être que prometteur.

Vocation gastronomique

Pourquoi Kwint? C'est la question sans réponse. Ou alors l'explication de ce nom de baptême - dont on recherchera en vain la signification profonde - relève du melting pot: Kwint comme une quinte? Kwint comme les cinq voûtes et fenêtres qui rythment l'espace de ce nouveau lieu? Kwint en guise de clin d'œil à Charles Quint? Kwint pour faire écho au travail de l'artiste Arne Quinze, auteur ici d'une véritable mise en scène?

Ce qui est sûr en tout cas c'est que ce Kwint traduit les ambitions de GL-events, leader international de l'événementiel. Ce groupe français est présent sur les cinq continents où il compte plus de 3.000 collaborateurs et a réalisé en 2008 un chiffre d'affaires de 606 millions d'euros. Présent aussi bien à Lyon qu'à Rio, à Shanghai ou à Dubaï, ce propriétaire de 200 salons grand public et professionnels est aussi gestionnaire d'espaces et

Square, le nouveau palais des Congrès, agite le Tout-Bruxelles. Pour la vue qu'il offre sur la capitale et pour son restaurant coaché par un certain... Eddy Merckx.

TEXTE ET PHOTO: ROMARIN

propose un éventail de services où la restauration s'inscrit très logiquement. D'où l'arrivée de GL-events dans Square et l'ouverture du Kwint qui, outre sa vocation gastronomique, sert aussi de relais à deux institutions de la gastronomie parisienne: La Maison de la Truffe et Kaspia. La première, située place de la Madeleine, est depuis 1932 l'une des maisons de bouche les plus mythiques de la Ville Lumière. A la fois boutique et restaurant, l'enseigne décline la truffe (et ses différentes variétés) dans tous ses états. La seconde, fondée en 1927 et installée, elle aussi, place de la Madeleine, est l'adresse de référence pour le caviar, le saumon sauvage, le foie gras, le patana negra et autres produits de luxe. Autant de gourmandises qui attirent l'œil et mettent les

papilles en condition dès qu'on pénètre dans ce Kwint qui, d'emblée, se présente comme un antre du bon goût.

Copeaux de truffe

Bon goût, d'abord, dans la déco imaginée par Arne Quinze, ce styliste industriel flamand très en vogue aux Etats-Unis et connu surtout chez nous pour ses grandes constructions en bois édifiées sur la voie publique. On se souviendra, entre autres, de son Cityscape qui, en 2007, fit sensation sur l'avenue de la Toison d'Or à Bruxelles. Au Kwint, l'artiste a réussi le tour de force de créer une harmonie dans un espace tout en longueur, scandé par cinq arcades et des voûtes en plein cintre. Son truc: créer, comme au théâtre, une unité de lieu, grâce à un accessoire. Il s'agit ici d'une structure monumentale de résine laquée et froissée aux contours métalliques et cuivrés. Quinze l'a baptisée Nomad et elle a quelque chose d'un dinosaure volant qui, échappé de Jurassic Park, a enfin trouvé un havre de confort et de paix dont l'habillage rappelant tantôt le copeau de la truffe blanche, tantôt le moelleux du foie gras, constitue la plus belle des mises en bouche. Bon goût ensuite dans l'assiette que propose... Eddy Merckx! Non pas le roi de la petite reine (ça se saurait), mais son homonyme en charge ici de proposer (avec le support technique du traiteur Loriers racheté et sauvé, l'an dernier, par GL-events) une restauration très haut de gamme à des prix presque plancher. Un pari sur la qualité dans la simplicité qu'on ne rencontre pas souvent dans un restaurant étoilé. Et qui permet

