

La quête de l'huître parfaite

Parce qu'au Belga Queen, la Belgique est la reine de la fête

Incarnation idéale d'une belgitude toujours en appétit de découvertes, Antoine Pinto peut se targuer d'avoir réuni en sa brasserie la plus mondialement connue de Bruxelles, la quintessence du patrimoine gourmand flamand, wallon et bruxellois. Et parce que l'union fait le goût, il s'en est allé glaner lui-même, sur les terres salées de Quiberon, les huîtres affinées en claires les plus fabuleuses, encore inédites, mais déjà mythiques, dont son banc d'écailler aura l'exclusivité en Belgique à l'occasion des fêtes. Des fêtes qui empliront l'étrincelant espace du Belga Queen de danses, de musique et de rires, à l'image de cette Belgique joyeuse que le maître des lieux affectionne avec tant de sincérité.

par Alexis du Pont

On connaît l'attachement viscéral d'Antoine Pinto aux produits labellisés, en sachant qu'à ses yeux, ceux-ci sont impérativement belges et fiers de l'être. Cette vénération de notre terroir lui permet d'arborer aujourd'hui ce que la Belgique compose de meilleur, pour le boire comme pour le manger, portée par une cuisine brassicole haute en couleurs, mais aussi du gibier de nos Ardennes, des poissons de la mer du nord, du Charolais belge, du coucou de Malines, des petits gris de Namur ou, parmi tant d'autres spécialités, cet irrésistible feuilleté de crevettes ostendaises, joues de lotte frites, crème de champignons et foie de canard poêlé... Le même esprit scintille dans le verre, la tasse ou la coupe : du champagne belge, des vins de producteurs belges, qu'ils soient d'Afrique du sud, de France, d'Espagne, d'Italie ou du bout du monde, et même ce café Ponti produit par un compatriote dont Antoine Pinto peaufine lui-même les mélanges pour le compte de son établissement. Ce patrimoine aussi patiemment que précieusement assemblé depuis dix ans ne cesse de s'enrichir, particulièrement en vue des fêtes pour lesquelles Antoine est allé en Oléron, histoire de ramener l'huître parfaite, celle qui n'existe encore sur aucune table du royaume, une huître rare, nouvelle, inédite

– trois variétés d'entre elles, en réalité, élevées dans le nid douillet de Marennes Oléron et que les réveillonneurs du Belga Queen auront le privilège d'être les seuls à découvrir.

Une huître pour le Roi Soleil

Comme l'apprendra notre voyageur, il est des huîtres que la France garde précieusement pour elle depuis des lustres. C'est le cas de la Royal Oyster, appréciée de Louis XIV et du Cardinal de Richelieu ; affinée dans les marais d'Artois, au sud de Marennes, cette huître creuse spéciale se nacre au fil des marées de sa plus belle parure pour épanouir, en son écrin, une chair opulente et délicate. « Cette exubérance, explique Fabrice Tessier, ostréiculteur depuis cinq générations, est due au fait que la Royal Oyster est placée « en claire » à raison de 3 huîtres par m² contre 40 à 50 au m² pour des huîtres ordinaires, et bénéficie donc d'une nourriture d'autant plus abondante et favorable pour son engraissement. » Ancien marais salant reconverti, la claire est au dessous du niveau des plus hautes marées. Elle est alimentée et se vidange par le cycle des marées. Chaque claire possède son propre mode d'alimentation et son propre biotope. En bouche, le résultat est magique : une huître bien fournie, bien charnue

– on parle d'un indice de chair supérieur à treize – non laiteuse, avec, en fin de bouche, un petit goût de noisette qui pourrait rappeler la Colchester, mais avec une consistance beaucoup plus subtile. Pour Antoine Pinto, la Royal Oyster, c'est tout simplement le saint Graal, l'huître en état de grâce, celle qui crée le ravissement et la surprise. Inconnue en Belgique, connue désormais exclusivement au Belga Queen, elle sera le joyau incontesté des fêtes.

Ballade irlandaise en classe Prestige

La deuxième perle rapportée par le patron du Belga Queen est le fruit partagé de l'île d'Oléron et des côtes irlandaises. Cette huître, baptisée « Cuvée Prestige » est élevée en pleine mer à Oléron, puis est parquée en Irlande durant six mois où elle profite d'un environnement particulier : ces bassins irlandais, riches en plancton et en oligo-éléments, confèrent un goût exceptionnel à l'huître élevée en quelque sorte comme une cuvée spéciale. « Riche en parfums, cette fine de claire de prestige, explique l'ostréiculteur Benoît Massé, offre en effet des saveurs différentes selon le lieu d'élevage et les conditions climatiques ». Ainsi, l'eau de pluie apporte des micro-algues qui donnent couleur

Communiqué

Dégustation.

Gourmand et attentif, c'est en expert qu'Antoine Pinto découvre, savoure, compare.



La Royal Oyster, grand cru de France dans ses bourriches haut de gamme bleu sur fond noir.

Contre vents et marées.

Temps froid, ciel couvert, mais une huître au top ainsi que le savourent, de gauche à droite, Antoine Pinto, foulard au vent, Fabrice Tessier, ostréiculteur et producteur de la Royal Oyster et Dany Darval, importateur de la Royal Oyster.





Casting de choix.

Sous un ciel bas et lourd, dans cette nature sauvage où la mer et le vent peignent le paysage, les quatre marcheurs de l'infini s'appellent Jan Janssens, le directeur du Belga Queen de Gand, Antoine Pinto, Fabrice Tessier et l'importateur Dany Darval.



Hors de l'eau.

Les ondines du jour émergent des claires d'Oléron avec l'aide d'Antoine Pinto et Benoît Massé qui pratique ce geste depuis 5 générations.

et caractère à l'huître, d'où cette notion de millésime puisque chaque année a ses particularités dont l'huître « Cuvée Prestige » est le reflet intime. Cette notion de millésime, et, donc, du monde viticole, est d'autant plus familière à Antoine Pinto qu'il pratique lui-même les assemblages des vins maison du Belga Queen à partir des vins du pays d'Oc de Luc Pirlet, un peu comme les ostréiculteurs de la Prestige choisissent les claires en fonction du résultat qu'ils souhaitent obtenir. Enfin, dans cette quête des meilleures huîtres pour les fêtes, Antoine Pinto ramène dans ses bagages une huître virtuelle puisqu'elle n'est pas encore sur le marché. L'Ostra Régal réunit dans sa coquille l'esprit irlandais et le savoir-faire de Marennes Oléron. Complètement élevée en Irlande, cette huître au subtil goût d'amande terminera sa croissance dans les bassins français. « L'Ostra Régal, c'est la Diva qui se fait désirer mais dont l'attente ne sera pas déçue », annonce Antoine Pinto, légitimement fier de sa nouvelle trilogie marine.

Menu, plateaux et ambiance festive

Au Belga Queen, pour les fêtes, chacun a le choix : le banc d'écailler, somptueux, inédit, exclusif, ou le menu spécialement concocté pour Nouvel-An. (Plateau de fruits de mer Royal 140 € pp. Menu 6 services avec champagne 150 € sans vins et 200 € avec vins). Côté écailler, c'est le grand jeu des homards, tourteaux, langoustines, gambas, creuses et plates des meilleurs bords réuni sous l'appellation Plateau Belga Queen. Le menu l'est tout autant : croustillants de langoustines, thon laqué, filet de turbot au caviar

ou noisettes de biche au poivre, le tout ponctué par un tout chocolat à la feuille d'or. « C'est un festin qui durera toute la soirée, annonce Antoine Pinto, puisque l'on pourra en même temps danser au son de notre orchestre « Grove Machine » et de Jo, sa chanteuse exceptionnelle dans tous les registres. Ensuite, pour ceux qui souhaitent aller avec nous jusqu'au bout de la nuit, notre DJ maison, Balthazar, vous accompagnera jusqu'au petit matin. » Mais le Belga Queen fait mieux encore : il vous accompagne même chez vous avec ses plateaux à emporter pour ceux qui préfèrent célébrer les fêtes dans l'intimité de leur domicile.

Deux perles rares pour le Belga Queen :

à gauche la Royal Oyster au goût de noisette et à droite la bien nommée « Cuvée Prestige. »



BELGA QUEEN

Rue Fossé aux Loups 32
1000 Bruxelles

Tél. 02 217 21 87 - Fax 02 229 31 79

www.belgaqueen.be

Ouvert 7/7

