

LES PETITS OIGNONS LE GOÛT DE LA PASSION

Derrière les mets que vous dégustez, derrière les visages qui vous servent, les restaurants sont souvent le fruit d'une histoire passionnante et de belles rencontres humaines. C'est le cas pour « Les Petits Oignons ».

Par Ann Vandenplas

La brasserie, très classe, fut un des premiers investissements en restauration de Khaled Zoughlami. Cet homme qui a travaillé cinquante-cinq ans dans l'horeca a ouvert ce restaurant rue Blaes en 1986. Il l'a cédé quelques années plus tard pour finalement le racheter il y a douze ans et le faire renaître de ses cendres dans la rue de la Régence, où il se situe toujours. Difficile d'oublier son premier coup de cœur professionnel !

Cet homme charismatique, exigeant et entier a sans aucun doute fidélisé son personnel, le sommelier Ibrahim Keïta en tête, qui a travaillé pour lui pendant trente ans et fait toujours partie de l'équipe. Au fil des années, Khaled a créé avec passion son livre de recettes, encore et toujours appliqué rigoureusement par le chef actuel, Kenny Vandermeulen. Le ris de veau, les croquettes aux crevettes (coup de cœur des chefs en 2022 au concours de la meilleure croquette aux crevettes de Bruxelles) ou le vol-au-vent font toujours la réputation de la maison.

Une cuisine résolument gourmande aux accents méditerranéens

Il y a deux ans, Khaled pense sérieusement à remettre son affaire à quelqu'un qui y portera le même soin. C'est ici que l'actuel propriétaire, Thomas Fischer, entre en scène. Fidèle client de la brasserie, il a très souvent échangé avec Khaled. Fiscaliste de formation, Thomas évolue dans l'horeca depuis sa vie estudiantine et n'a jamais quitté ce milieu tant il s'y sent à sa



Thomas Fischer et Khaled Zoughlami lors d'une livraison d'Atlantic Seafoods (deux fois par jour).



Le bâtiment éclairé le soir.

place. Formé par le groupe Art Blanc (le Mirano, le Spirito, les Brasseries Georges, L'Amusoir à Waterloo...), il a évolué comme responsable de salle, puis dans l'organisation d'événements et, enfin, comme directeur des opérations. Il aura fallu un an de discussions et beaucoup de patience pour convaincre Khaled Zoughlami de passer la main à Thomas en toute confiance. À l'heure actuelle, il vient d'ailleurs toujours manger au restaurant – où trône son portrait – et participe à l'élaboration des menus quatre fois par an. Thomas y a toutefois ajouté sa touche moderne et singulière. Son management est en accord avec l'ère actuelle où la qualité de vie du personnel occupe une place prépondérante, tout comme le dressage esthétique des assiettes en collaboration avec le chef, l'envie de rénover la cave à vins ou encore la décoration. Le tout dans le res-

pect total de l'ancien propriétaire, ce qui est admirable !

Des produits frais et de saison

Thomas accorde beaucoup d'importance à la qualité irréprochable du service dans la grande tradition. Sous l'œil du maître d'hôtel Juliette Duus – qui officie dans la maison depuis huit ans, après un passage au Brugmann, au Dolce La Hulpe ou encore au Conrad –, le personnel est aux petits soins avec les clients. Dans l'assiette, une attention toute particulière est portée aux produits de qualité. Les denrées proviennent par exemple d'Atlantic Seafoods, qui pratique encore la vente de la pêche à la criée, ou du boucher anderlechtois Van Engelandt, reconnu pour ses fameuses viandes. Côté rue, le restaurant a vue sur le magnifique conservatoire de Bruxelles. Et pour un moment plus cocoon, il y a la terrasse et la partie de la salle donnant sur la rue Coppens.

Au cœur de la ville, ce restaurant repris aux guides Michelin et Gault & Millau nous régale sept jours sur sept. Sa belle histoire se lit dans ses plats généreux et savoureux, rassurants et traditionnels. Assurément le goût de la passion et un coup de cœur humain. ■



Leur dessert signature : le pain perdu.

INFOS

Les Petits Oignons
25 rue de la Régence à 1000 Bruxelles
Ouvert 7/7 midi et soir
Réservation via le site web ou 02 511 76 15
Bib Gourmand Michelin
www.restaurant-petits-oignons-bruxelles.be
Parking place Poelaert à 200 m