Restaurants
Bars

Le Journal ART BLANC

Event Venues
Clubs

EDITO

Laura Van Haalen
Event Director

Art Blanc souffle sa première bougie ce 8 janvier 2020 ! Nous sommes fiers de voir tout le travail accompli par nos équipes au cours de l'année écoulée. Le groupe a connu l'ouverture de deux nouveaux établissements, le Mirano à Bruxelles et le restaurant « Aux Deux Mondes » à Pecq. Nous avons également notre propre foodtruck. Un joli triporteur baptisé la Georgette, en référence aux Brasseries Georges. Nous avons décidé récemment d'ouvrir La Maison Basse aux événements d'entreprise suite à la demande grandissante pour des conférences et team-buildings au vert. On sent que le monde de l'événementiel évolue très vite. Notre volonté est de rester à la page sur les nouvelles tendances, tant au niveau de la communication que de l'offre événementielle. C'est pourquoi nous développons de plus en plus de partenariats avec les prestataires de renommée dans le secteur. Bref de nombreux défis nous attendent encore !

A très bientôt dans l'un de nos établissements !

Art Blanc blaast zijn eerste kaarsje uit op 8 januari 2020! Wij zijn erg trots op al het werk dat onze teams in het voorbije jaar verzetten. De groep maakte de opening van twee nieuwe zaken mee, de Mirano in Brussel en het restaurant 'Aux Deux Mondes' in Pecq. En we hebben nu ook onze eigen foodtruck. Een toffe motorbakfiets die Georgette gedoopt werd, als vingerwijzing naar Les Brasseries Georges. Onlangs beslisten we om La Maison Basse te openen voor bedrijfsevenementen, kwestie van in te gaan op de toenemende vraag voor conferenties en teambuildings in een rustgevende groene omgeving. De eventwereld evolueert erg snel, dat is bekend. Wij willen vooral een voorsprong houden op de nieuwste trends, zowel op het vlak van communicatie als van evenementenaanbod. Daarom zetten we alsmaar meer partnerships op met de dienstverleners die naam hebben in de sector. Kortom, er wachten ons nog tal van uitdagingen!

Tot erg binnenkort in een van onze zaken!

2019 EN CHIFFRES / IN CIJFERS

7 lieux de réception
ontvangstlocaties

345 événements corporate
corporate evenementen

5 restaurants

500 collaborateurs horeca
horecamedewerkers

1 foodtruck

176.000 bouteilles de Coca-Cola dans le groupe
flessen cola in de groep

162.000 huîtres vendues aux Brasseries Georges
oesters verkocht in Les Brasseries Georges

1.800 bouteilles de Dom Perignon au Spirito
flessen Dom Perignon in de Spirito

4 bars

Découvrez le programme des fêtes
Ontdek het feestprogramma

page 3

Entretien avec Philippe des Brasseries Georges
Interview met Philippe van de Georges Brasseries

page 2

Le Waterzooi de homard de l'Amusoir
Waterzooi van kreeft

page 4

BRASSERIES GEORGES

In the spotlight

« MON PREMIER JOUR AUX BRASSERIES GEORGES ! C'ÉTAIT PRESQUE UNE CONSÉCRATION. »

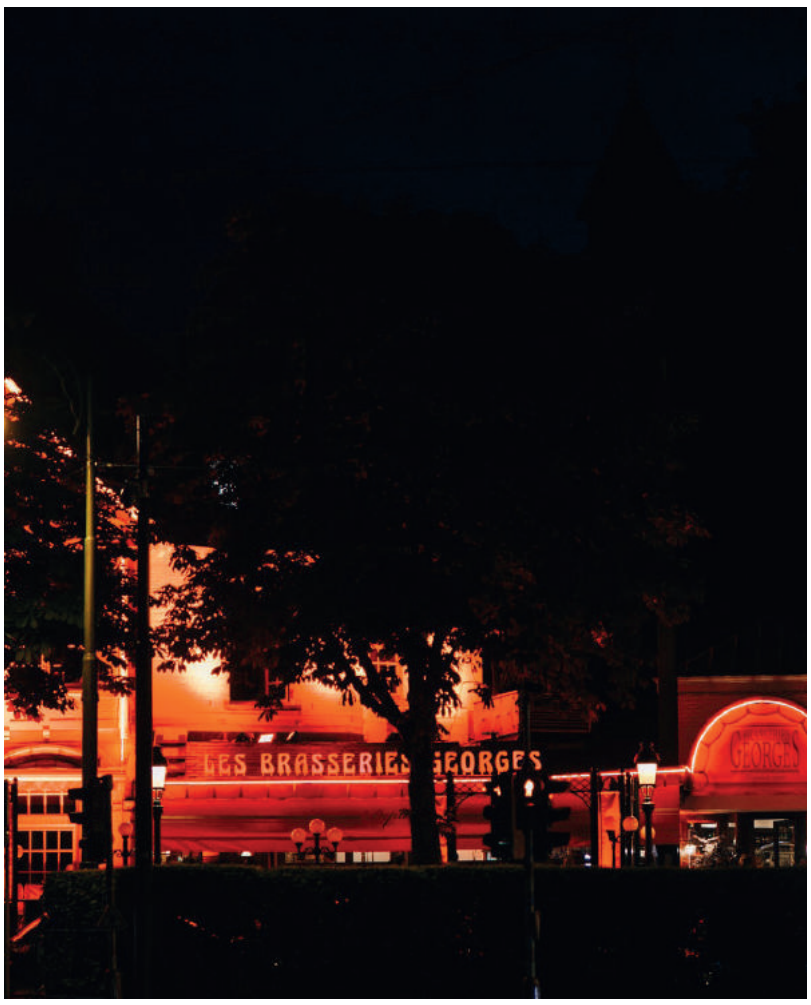
Philippe Hakizimana, Responsable de salle aux Brasseries Georges

La restauration a-t-elle toujours été une évidence ?
Je suis tombé dedans par hasard ! À la base, j'ai fait des études de journalisme. Mais n'ayant pas trouvé de boulot immédiatement dans ce domaine , j'ai commencé à travailler dans des petits cafés. J'ai tout de suite été captivé. J'aime rencontrer des gens et discuter avec eux. Au fur et à mesure, je me suis rendu compte que la restauration me plaisait. J'aime beaucoup les challenges, chaque jour est différent. Il y a 5 ans j'ai intégré l'équipe des Brasseries Georges, un nouveau challenge. Mon premier jour, c'était presque une consécration !

Qu'est-ce qui vous plait autant dans votre métier ?
Ce que je préfère, ce sont les moments que je passe en compagnie des clients, surtout lors des services du soir. Les clients sont plus décontractés et nous font plus facilement part de leurs avis. Ces moments sont importants à vivre au quotidien car c'est en les écoutant et en communiquant avec eux que l'on peut faire évoluer l'équipe et l'établissement. Et, ces échanges permettent bien évidemment de mettre en valeur notre travail et nos efforts. C'est ce côté humain qui me motive chaque jour à aller travailler avec le sourire !

Un moment fort depuis votre arrivée aux Brasseries Georges ?
Il y en a deux à vrai dire. Le premier c'est lorsque j'ai vu Stromae rentrer dans le restaurant ! Ça m'a marqué ! Au début, j'étais très impressionné par toutes les stars et personnalités qui venaient manger ici. À force, on s'y habitue, mais la première fois c'est toujours surprenant !
Le second a été la reprise des Brasseries Georges par le groupe Art Blanc ! Cela a donné un second souffle à mon travail et j'espère que le meilleur reste encore à venir…

Un plat coup de cœur à conseiller ?
Le canard confit sans hésitation. Une tuerie !



"MIJN EERSTE DAG BIJ LES BRASSERIES GEORGES! HET WAS BIJNA EEN WIJDING."

Phillipe Hakizimana, *Zaalverantwoordelijke bij Les Brasseries Georges*

Was de restauratie een duidelijkheid voor u?
Ik ben er per toeval in gerold. Eigenlijk heb ik journalistiek gestudeerd. Maar ik vond niet meteen werk op mijn gebied en dus ging ik aan de slag in cafeetjes. Ik was meteen verkocht. Ik ontmoet graag mensen en ik babbel graag. Dag na dag ging ik meer beseffen dat de restaurantwereld mijn ding was. Ik hou van de uitdagingen, elke dag is anders. Vijf jaar geleden integreerde ik de team van Brasseries Georges, een nieuwe uitdaging. Mijn eerste dag bij Les Brasseries Georges! Het was bijna een wijding.

Wat bevalt u het meest in uw beroep?
Het aangenaamste vind ik, zijn de momenten die ik doorbreng met de cliënten, vooral tijdens avonddiensten. Klanten zijn meer ontspannen en geven ons gemakkelijker hun mening. Deze momenten zijn belangrijk om elke dag te beleven, want naar hen luisteren en met hen communiceren kunnen we de team en de restaurant ontwikkelen. Deze uitwisselingen maken het mogelijk om ons werk en onze inspanningen onder de aandacht te brengen. Het is deze menselijke kant die me elke dag motiveert om met een glimlach naar het werk te gaan!

Een sterk moment sinds uw aankomst bij Brasseries Georges?
Er zijn er twee, eerlijk gezegd.
De eerste is toen ik Stromae het restaurant binnen zag komen! Dat is iets dat me bijblijft ! In het begin, was ik erg onder de indruk van alle sterren en beroemde figuren die hier kwamen eten. Op de duur wen je eraan maar de eerste keer is het altijd verrassend!
De tweede was de overname van Brasseries Georges door de Art Blanc-groep! Het heeft een nieuwe gang opgebracht aan mijn werk en ik hoop dat het beste nog gaat komen…

Uw favoriet gerecht van Les Brasseries Georges?
Gekonfijte eend. Moordend lekker!

BRASSERIES GEORGES

UN MENU POUR VOTRE TOUTOU !

Les Brasseries Georges gâtent désormais aussi vos petits compagnons à quatre pattes. Un « Pet's Menu » spécial à 7,50 euros sera ajouté à la carte dès le mois de février mais il est déjà disponible à la demande ! Le menu comprend un premier bol d'eau à volonté et un deuxième rempli d'un mélange de chutes de viandes et de riz. Un délice pour vos petites bêtes qui pourront déguster un bon repas en votre compagnie dans les nouvelles gamelles aux effigies des Brasseries Georges.

EEN MENU VOOR UW ONMISBAAR HUISDIER!

Les Brasseries Georges verwennen vanaf nu ook uw vriendjes op vier poten. Er is voortaan een speciaal 'Pet's Menu' van 5 euro beschikbaar à la carte. Het menu omvat een eerste kom water à volonté en een tweede met een mix van vleesrestjes en rijst. Uw lievelingen zullen ervan smullen in uw gezelschap, in de nieuwe etensbakjes met het logo en in de kleuren van Les Brasseries Georges.

LE PROGRAMME DES FÊTES
HET FEESTPROGRAMMA

News

LA COCOTTE BELGE

Un chalet de Noël sera installé sur la terrasse chauffée. Au programme : du vin chaud, une assiette de saumon fumé, des pommes de terre au foie gras et du vin blanc ! Pssst… n'hésitez pas à rentrer à l'intérieur pour découvrir la terrasse arrière également couverte et chauffée !

Où ? Chaussée de Tervuren, 165 – 1410 Waterloo
Quand ? Du 10/12 au 31/12, tous les jours de 12h à 23h

Op het verwarmd terras wordt een kerstchalet ingericht. Met op het programma: warme wijn, een bord gerookte zalm, aardappelen met foie gras en witte wijn! Pssst… ga zeker ook eens binnen een kijkje nemen op het overdekte en verwarmde terras achteraan!

Waar? *Chaussée de Tervuren, 165 – 1410 Waterloo*
Wanneer? *Van 10/12 tot 31/12, elke dag van 12 tot 23 uur*

LE BAR DE L'AMUSOIR

Le temps d'une semaine, vous pourrez profiter d'un chalet de Noël dans le beau bar lounge de l'Amusoir.
Shots de pecket, champagne, chocolat chaud, vin chaud, panini raclette, tartiflette, saumon fumé, foie gras, il y en aura pour tous les goûts !

Où ? Chaussée de Bruxelles, 123 – 1410 Waterloo
Quand ? Du 20/12 au 27/12, tous les jours de 15h à 3h du matin

Gedurende een week kunt u van onze kertmis chalet genieten met peketshots, champagne etc.

Waar? *Chaussée de Bruxelles, 123 – 1410 Waterloo*
Wanneer? *Van 20/12 tot 27/12, elke dag van 15 uur tot 3 uur*

BRASSERIES GEORGES

MARCHÉ DE NOËL

Pour leur deuxième édition du marché de Noël, les Brasseries Georges vous invitent à partager un moment gourmand autour de leurs différents stands. Au programme : dégustations de vin blanc, vin chaud, champagne des Brasseries Georges, Panda Gin, tartiflettes, mini croquettes, saumon fumé, foie gras, huîtres… Et d'autres surprises !

Le marché est couvert et chauffé. Pour les plus frileux, des plaids seront mis à votre disposition. Le marché est accessible aux chaises roulantes.

Où ? Avenue Winston Churchill 259, 1180 Uccle
Quand ? Les 20, 21 et 22 décembre, de 12h à 23h.

KERSTMARKT

Voor hun tweede editie van de kerstmarkt nodigen Les Brasseries Georges u uit om een culinair moment te delen rond hun stands. Een greep uit hun aanbod: witte wijn, warme wijn, champagne van Les Brasseries Georges, Panda Gin, tartiflettes, minikroketten, gerookte zalm, foie gras, oesters … En nog andere verrassingen!

De markt is overdekt en verwarmd. Voor wie wat kouwelijker is, liggen plaids klaar. De markt is toegankelijk voor rolstoelen.

Waar? *Winston Churchilllaan, 259 – 1180 Ukkel*
Wanneer? *Op 20, 21 en 22 december, van 12 tot 23 uur.*

STAND ÉCAILLER

Vu l'engouement de ses clients pour son célèbre écailler, les Brasseries Georges ont décidé d'installer un poste spécial à l'extérieur pour toutes les commandes à emporter. Vous pourrez faire votre choix parmi la plus grande variété de fruits de mer en Belgique. Le petit plus ? Les huîtres sont sélectionnées personnellement et avec grand soin par l'écailler des Brasseries Georges.

Où ? Avenue Winston Churchill 259, 1180 Uccle
Quand ? Du 10 décembre au 2 janvier, de 10h à 23h (sauf le 24/12, commandes avant midi et fermeture à 19h)

SCHELP- EN SCHAALDIERSTAND

De klanten van Les Brasseries Georges zijn dol op hun schelp- en schaaldieren, daarom werd beslist om buiten een post in te richten voor de afhaling van alle meeneembestellingen. U kunt uw keuze maken uit de grootste waaier zeevruchten van België. Het toemaatje? De oesters worden persoonlijk en met de grootste zorg geselecteerd door de oesterspecialist van Les Brasseries Georges.

Waar? *Winston Churchilllaan, 259 – 1180 Ukkel*
Wanneer? *Van 10 december tot 2 januari, van 10 tot 23 uur (behalve op 24/12, bestellingen vóór de middag en sluiting om 19 uur)*

TRAITEUR DU MANOIR

Vous habitez du coté de Waterloo ou Rhode-St-Genèse ? Plus besoin de vous déplacer jusque Uccle pour profiter de notre écailler. À l'occasion des fêtes, les Brasseries Georges s'associent une fois de plus au Traiteur du Manoir pour vous permettre de commander vos plateaux de fruits de mer sur place ou par téléphone. Vous pourrez ainsi venir les récupérer en magasin dès le lendemain.

Où ? Chaussée de Waterloo, 123 Rhode-Saint-Genèse
Quand ? Du 16 au 31 décembre
Du lundi au vendredi : 09h30 – 19h00
Samedi : 09h30 – 18h30
Dimanche : 09h30 – 13h30
Réservations : 02 358 13 17

TRAITEUR DU MANOIR

U woont in Waterloo of in Sint-Genesius-Rode? U moet nu niet meer helemaal naar Ukkel om uw favoriete gerechten te halen bij onze schaal- en schelpdierkenner. Voor de feesten slaan Les Brasseries Georges eens te meer de handen in elkaar met de Traiteur du Manoir waar u dus uw zeevruchtenschotels kunt bestellen, ter plaatse of telefonisch. U kunt ze dan vanaf de volgende dag afhalen in de winkel.

Waar? *Waterloosesteenweg, 123 – Sint-Genesius-Rode*
Wanneer? *Van 16 tot 31 december*
Van maandag tot vrijdag: 9.30 – 19 uur
Zaterdag: 9.30 – 18.30 uur
Zondag: 9.30 – 13.30 uur
Reservatie: 02 358 13 17

Le restaurant « Aux Deux Mondes » à Pecq est ouvert depuis le 22 Novembre !

De restaurant « Aux Deux Mondes » in Pecq is open sinds de 22 Novembre!

www.auxdeuxmondes.be

UNE INITIATIVE ART BLANC…

Art Blanc était partenaire du spectacle «Kids on Stage» qui s'est déroulé le 17 novembre dernier au Cirque royal au profit de l'association «Sauvez mon enfant». Cette association tente d'améliorer la vie quotidienne des enfants de l'unité des soins intensifs et des urgences de l'Hôpital Universitaire pour Enfants Reine Fabiola.
Kids On Stage réunit 70 jeunes talents, issus de concours télévisées tels que The Voice Kids, dans une comédie musicale. Au programme : danse, chant et humour. Ce show a été produit par les Waterlootois Anna et Simon Orenbach, en collaboration avec la troupe des danseurs de Joëlle Morane. Un spectacle plein d'entrain et d'espoir pour la bonne cause !

EEN ART BLANC INITIATIEF…

Art Blanc was partner van de voorstelling 'The Kids on Stage' die op 17 november plaatsvond in het Koninklijk Circus, ten voordele van de vereniging 'Sauvez Mon Enfant'. Deze vzw tracht het dagelijks leven van kinderen op de intensive care unit en de spoedafdeling van het Universitair Kinderziekenhuis Koningin Fabiola op te vrolijken.
Kids On Stage brengt 70 jonge talenten samen - die ontdekt werden tijdens televisiewedstrijden zoals The Voice Kids - in een musical. Zij brengen dans, zang en humor. Deze show was een productie van de Waterloose Anna en Simon Orenbach, in samenwerking met het dansgezelschap van Joëlle Morane. Een opgewekte show vol hoop, voor het goede doel!

L'AMUSOIR

LE WATERZOOI DE HOMARD

Par Thierry Mannaert, Chef de l'Amusoir à Waterloo

Signature

WATERZOOI VAN KREEFT

Door Thierry Mannaert, chef van L'Amusoir in Waterloo

Pour la cuisson du homard :
***Om de kreeft te koken*:**
- 1 homard de 500 gr / *1 kreeft van 500 gr*
- 1 carotte / *1 wortel*
- 1 oignon / *1 ui*
- 1 branche de céleri blanc / *1 takje witte selderij*
- 1 feuille de laurier / *1 laurierblaadje*
- 2 branches de thym / *2 takjes tijm*
- 1 clou de girofle / *1 kruidnagel*
- Sel et poivre de cayenne / *Een snuifje zout en cayennepeper*

Pour la sauce :
***Voor de saus*:**
- 1 prei / *1 poireau*
- 3 belles branches de céleri blanc / *3 mooie takken witte selderij*
- 3 grosses carottes / *3 dikke wortelen*
- 1 feuille de laurier / *1 laurierblaadje*
- 2 branches de thym / *2 takjes tijm*
- 50 cl de fumet de poisson / *50 cl visfumet*
- 1 litre de crème fraîche (40%) / *1 liter verse room (40%)*
- *Sel / Zout*

Chauffez le court bouillon et plongez y les homards lorsque l'eau frémit. Laissez cuire 5 minutes (1 minute par 100g à partir de l'ébullition). Retirez les homards et réservez-les. Pour la sauce, épluchez et découpez les légumes en julienne. Prenez une poêle, faites revenir les légumes dans un court bouillon avec du sel, du laurier et du thym. Ajoutez 50cl de fumet de poisson et un litre de crème. Laissez réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Goûtez, et, si besoin, ajustez l'assaisonnement.
Versez cette préparation sur le homard. Servez, c'est prêt !

Duik de kreeften in een kokende court-bouillon. Laat ze 5 minuten koken (1 minuut per 100 g). Verwijder de kreeften en bewaar ze. Voor de saus, schil en snijd de groenten in julienne. Neem een pan, bak de groenten in een court-bouillon met zout, laurier en tijm. Voeg 50 cl visbouillon en 1 liter room toe. Reduceer tot een romige consistentie. Proef en pas, indien nodig, de smaak aan. Schenk deze voorbereiding op de kreeften. Smakelijk !

HÔTEL 20 DEGRÉS SUD

UNE BELLE RÉCOMPENSE AUX WORLD LUXURY HOTEL AWARDS !

Nous avons le plaisir de vous annoncer que notre Hôtel 20 Degrés Sud, situé à l'île Maurice, a été nommé meilleur «Luxury boutique hotel 2019» par les World Luxury Hotel Awards! Ce prix est la reconnaissance la plus respectée dans l'hôtellerie de luxe. Il récompense le travail acharné de tous les membres de l'équipe et la qualité du service que nous offrons à nos clients.

Envie de vous offrir un voyage de rêve dans un coin de paradis ? N'hésitez pas à découvrir notre Hôtel 20 Degrés Sud (via le site Art Blanc, Booking.com ou sur les réseaux sociaux.

EEN MOOIE BEKRONING OP DE WORLD LUXURY HOTEL AWARDS!

Met veel plezier melden wij u dat ons Hotel 20 Degrés Sud, op het eiland Mauritius, tot beste 'Luxury boutique hotel 2019' uitgeroepen werd op de World Luxury Hotel Awards! Deze prijs is de meest gegeerde erkenning in het luxehotelwezen. Hij beloont het harde werk van alle teamleden en de kwaliteit van de service aan onze klanten.

Een droomreis naar een stukje paradijs zegt u wel iets? Ga dan snel op ontdekking van ons Hotel 20 Degrés Sud!

LA MAISON BASSE

COUP DE CŒUR

La Maison Basse est très prisée en cette période hivernale ! La société Two Points nous a confié un événement corporate pour Philips/TP Vision. Quoi de plus magique qu'une orangerie pour organiser un événement à l'intérieur tout en ayant l'impression d'être dehors ? Et quand la neige recouvre le domaine, cela donne une impression encore plus féérique. Bref, un lieu idéal pour organiser un meeting, une réception, un dîner de fin d'année ou un magnifique shooting photo ! Vous pouvez profiter également des deux salons pour une ambiance intimiste et chaleureuse.

Plus d'informations ? Rendez-vous sur la page de la Maison Basse via notre site www.artblanc.be.

HARTENDIEF

La Maison Basse is erg in trek in deze wintertijd! Het bedrijf Two Points vertrouwde ons een corporate event toe voor Philips/TP Vision. Er is toch geen magischer decor dan een orangerie voor de organisatie van een evenement binnen, terwijl het zich buiten lijkt af te spelen. En als de sneeuw het domein bedekt, wordt het allemaal nog sprookjesachtiger. Kortom, de ideale plek voor een meeting, een receptie, een eindejaarsdiner of een prachtige fotoshoot! U kunt ook volop genieten van de twee salons voor een meer intieme en gezellige sfeer.

Meer info? *Ga naar de pagina van La Maison Basse via onze website www.artblanc.be.*

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C008551
The mark of responsibleforestry

JOBS

Envoyez-nous votre CV
www.artblanc.be

Stuur ons je CV via
www.artblanc.be

IDEE

Une idée ou un avis ?
Envoyez un e-mail à sophie@artblanc.be

Een idee of mening?
Stuur een e-mail naar sophie@artblanc.be.

Editeur responsable : The Church Company SA – Rue de Stassart 20 – 1050 Ixelles