



Restaurants
Bars

LE JOURNAL ART BLANC



Event Venues
Clubs

BAR DE L'AMUSOIR

Nous l'avons pensée, puis imaginée et enfin créée. Nous avons décompté les jours, les heures et c'est enfin arrivé ! Le 29 avril dernier, nous l'avons inaugurée. Vous l'aurez compris, la nouvelle terrasse du bar de l'Amusoir est désormais le nouveau lieu où se retrouver pour profiter du soleil en sirotant de délicieux cocktails !

Lors de son inauguration, de nombreux influenceurs étaient présents pour découvrir la nouvelle carte. Nos invités ont été les premiers à partager les en-cas venus s'ajouter à la nouvelle carte de l'établissement.

De la burrata au trio de tapenades, en passant par l'incontournable planche mixte ou les nachos exotiques, le plus difficile était de faire un choix.

La terrasse du bar est réservée au Restaurant de l'Amusoir pour les lunchs. Elle accueille ensuite les clients du Bar de l'Amusoir dès la fin d'après-midi, pour permettre aux clients de prendre un apéritif au coucher du soleil.

Ce fut un réel plaisir pour l'équipe du Bar de l'Amusoir de célébrer notre inauguration en si bonne compagnie.



We droomden ervan, bedachten en realiseerden het uiteindelijk! We telden de dagen, de uren af en eindelijk was het zover! Op 29 april 2022 konden we «het» inhuldigen! Zoals u het begrepen heeft, is ons nieuwe terras van de Amusoir-bar «de» nieuwe ontmoetingsplaats om gezellig te genieten van de zon en een lekkere cocktail.

Tijdens de inhuldiging waren vele influencers aanwezig die ook de nieuwe menukaart ontdekten. Onze gasten waren de eersten om de nieuwe snacks te delen die toegevoegd zijn. Van de burrata, het trio tapenades, de gemengde planken met kazen en/of charcuterie

tot de exotische nacho's, het moeilijkste was een keuze te maken tussen al deze heerlijkheden.

Het bar-terras is voorbehouden voor de restaurantklanten tijdens de lunch, vanaf het einde van de namiddag tot zonsondergang voor een zalig aperitief of pousse-café voor de klanten van de Amusoir-bar.

Het was een enorm genoegen voor het volledig Amusoir-team om deze inauguratie in een uitmuntend gezelschap te mogen vieren!

Vu dans la presse • Gelezen in de pers

LA MEILLEURE CROQUETTE AUX CREVETTES DE BRUXELLES

Nous sommes très fiers de vous annoncer que les Brasseries Georges ont remporté le titre de la meilleure croquette aux crevettes de Bruxelles 2022. Le verdict du jury fut unanime ! La recette de notre cuisinier Fernand Duarte a remporté la préférence du jury haut la main ! Le secret du Chef ? Une chapelure faite maison à partir de baguette ainsi qu'une bisque de crevettes grises de la mer du Nord. Du site de Visitbrussels.be au magazine Sosoir, de la toile au papier, en passant par la radio, la nouvelle a fait le tour des médias !

DE BESTE GARNAAL- KROKETTEN VAN BRUSSEL!

Met heel veel trots, mogen wij U melden dat Brasserie Georges de titel heeft gewonnen van «beste garnalkroket in Brussel 2022»! Het oordeel van de jury was unaniem! Het recept van onze chef Fernand Duarte heeft de voorkeur gekregen van de volledige jury! (zijn receptgeheim o.a. een paneermeel van stokbrood en een unieke bisque Noordzeegarnalen) Via de site «Visitbrussels.be», magazine «Sosoir», van canvas tot papier en de radio, deed het nieuws de ronde in de media.



News

La Cocotte belge a fêté ses quatre ans !

De «Cocotte belge» in Waterloo vierde onlangs zijn 4^{de} verjaardag! Proficiat!

page 3



In the
spotlight

Interview exclusive de Fernand Duarte

Een exclusief interview met chef Fernand Duarte

page 2



Signature

Le cocktail phare du Bar de l'Amusoir
De allerbeste cocktail van «Bar-Amusoir»!

page 3

INTERVIEW EXCLUSIVE DE FERNAND DUARTE

Emblème de la gastronomie belge, la croquette aux crevettes est un must à déguster lors d'une visite à Bruxelles. A la fois croustillante et moelleuse, cette spécialité belge figure à la carte de nombreux restaurants, au point qu'il est souvent difficile de savoir où déguster la meilleure croquette aux crevettes.

Visit.brussels organise depuis la cinquième année consécutive un concours qui permet d'attribuer le prestigieux titre de « Meilleure croquette aux crevettes de Bruxelles » à l'établissement qui propose une croquette vraiment exceptionnelle. Cette année, c'est aux Brasseries Georges d'arbore ce précieux titre et ceci grâce à Fernand Duarte, qui a su se distinguer des 18 autres candidats par l'originalité de sa croquette et l'explosion de ses saveurs.

Quel est votre secret de fabrication pour que votre croquette soit si savoureuse ?

« Je pense que la grande différence chez nous, c'est que la chapelure est faite maison dans les cuisines des Brasseries Georges alors que de nombreuses croquettes sont habituellement réalisées à base de chapelure panko. Nous portons également une grande attention à l'originalité des saveurs afin d'ajouter un peu de surprise aux papilles, grâce à une touche de Brandy flambé dans la bisque de crevettes. »

Voilà plusieurs semaines que les commandes de croquettes de crevettes s'enchaînent au fur et à mesure que les compliments virevoltent. Nous sommes fiers de nos équipes qui s'animent chaque jour au rythme des services et des clients qui défilent.



EEN EXCLUSIEF INTERVIEW MET CHEF FERNAND DUARTE

Het embleem van de Belgische gastronomie «de garnaalkrokete» is een must tijdens een bezoek in Brussel! Zowel krokant als zacht vanbinnen, deze Belgische specialiteit staat op het menu van vele restaurants, maar waar kan je de allerbeste proeven?

Voor het 5^{de} opeenvolgende jaar organiseerde «visit.brussels» een wedstrijd om de prestigieuze titel van «beste garnaalkrokete van Brussel» toe te kennen.

Dit jaar is de «Brasserie Georges» die deze kostbare titel in de wacht heeft gesleept en dit dankzij onze chef Ferdinand Duarte, die zich van de 18 overige kandidaten wist te onderscheiden door de originaliteit en de explosie van smaak.

Interview met de chef: wat is jouw geheime recept om je krokete zo lekker te maken?

«Ik denk dat het grote originaliteit schuilt in het zelfgemaakte paneermeel in onze keukens, extra kwaliteit garnalen en veel aandacht aan de originaliteit van de smaken om een kleine verrassing aan de smaakpapillen toe te voegen dankzij een vleugje Brandy flambé in de garnalen bisque».

Sinds enkele weken stapelen de bestellingen van garnaalkroketten zich op en de complimenten regenen.

Wij zijn heel trots op ons team dat steeds iedere dag klaarstaat om onze klanten professioneel, vriendelijk en met passie te bedienen.



ENTRE LES MURS DE LA VILLA

Quelques hommes, davantage de femmes. Ce doux mélange compose l'équipe qui s'active chaque jour à « La villa », une Maison qui ne ressemble en rien à un bureau et qui rassemble pourtant toute l'équipe administrative du groupe. Ensemble, ils collaborent pour faire évoluer la stratégie, les chiffres et les différents projets déposés sur la table. Du management à la comptabilité, en passant par les ressources humaines ou la communication, tous s'investissent pour un but commun : le succès de nos superbes établissements et l'avenir des projets qui animent le groupe Art Blanc.

TUSSEN DE MUREN VAN DE VILLA

Enkele mannen, meer vrouwen... deze zachte mix vormt het team dat elke dag klaarstaat in «La villa». Een huis dat op geen enkele wijze lijkt op een kantoor, maar waar toch het ganse administratieve team tesamen zijn werkdag doorbrengt. «Samen» ontwikkelen we dagelijks de strategie van onze groep, de cijfers en de verschillende projecten die voor de toekomst op tafel liggen. Van management tot boekhouding, human resources, communicatie, iedereen is een schakel van de ketting met één gemeenschappelijk doel: «het succes en voortbestaan van onze huidige uitzonderlijke etablissementen en de ontwikkeling van de toekomstige projecten Art Blanc!»



Signature

KING JACK, LE ROI DU COCKTAIL

«KING JACK», KONING DER COCKTAILS



Alors que le soleil a fait son grand retour, les shakers s'agitent au rythme des commandes de cocktails. Au Bar de l'Amusoir, s'il est un cocktail qui plait, c'est le King Jack ! Ce best-seller qui charme avant tout par sa couleur orangée et sa décoration colorée fait l'effet d'une évasion directe vers les îles grenadines ! Sirotez la première gorgée, et fermez les yeux : les caraïbes sont à vous !

Nu de zon zijn comeback heeft gemaakt, bruisen onze shakers op het ritme van de muziek. Indien er in de bar van «l'Amusoir» één cocktail is die een enorm succes is, dan is het «King Jack»! Deze bestseller charmeert vooral door zijn oranje kleur en originele decoratie met het effect van een ontsnapping naar de Grenadine-eilanden. Nip een slok, sluit de ogen en je bent in de Caraïben...

Recette du King Jack :

King Jack's receipt:

- 3 cl de Jack / Jack Daniels
- 3 cl de Safari / Safari
- 3 cl de passion / passievrucht
- 1 goutte de grenadine / druppel grenadine
- Sprite on top
- Shake, shake, shake !

E-SHOP

L'ÉCAILLER DES BRASSERIES GEORGES

Commandez vos fruits de mer sur l'e-shop des Brasseries Georges. A emporter au comptoir ou à livrer à domicile !

Bestel uw zeevruchten op de e-shop van Les Brasseries Georges. Om mee te nemen aan de receptie of voor thuislevering!

shop.brasseriesgeorges.be

—BRASSERIES—
GEORGES
— Depuis 1986 —



Et pour vos événements privés ou professionnels, les Brasseries Georges viennent jusqu'à vous avec la Georgette !

Dégustations d'huîtres, plateaux de fruits de mer ou sélection de crustacés sur mesure... tout est possible !

En voor uw privé- of corporate evenementen komen de Brasseries Georges naar u toe met de Georgette!

Oesters, zeevruchten of een selectie van schaaldieren proeven... alles is mogelijk!

Infos ?
ecailler@brasseries-georges.be



News / Nieuws



ALLUMEZ LE FEU !

2022, l'année du retour à la normale mais surtout celle des quatre ans de la Cocotte Belge ! Cette brasserie moderne qui charme par sa décoration cosy et par ses plats instagramables a bel et bien marqué le coup pour ses 4 ans.

C'est autour d'un gigantesque barbecue et au son des notes d'un groupe de jazz que les invités ont pu se régaler grâce à une formule conviviale all inclusive et ainsi partager un moment hors du commun grâce à nos chefs, nos équipes et à l'atmosphère et la décoration prévues pour l'occasion.

KOMAAAN, STEEK HET VUUR AAN!

2022, eindelijk terug naar het «normale» leven maar vooral ook het 4-jarig bestaan van onze «Cocotte belge»!

Deze hedendaagse brasserie (die vooral charmeert door zijn gezellige inrichting en hun populaire instagram-gerechten) was heel fier hun 4^{de} verjaardag te mogen vieren!

Het was rond een gigantische barbecue en op de tonen van een life jazz-groep dat de gasten konden genieten van een «all-in» formule, tesamen met onze chefs en het volledige team. Een super fijne sfeer en de prachtige decoratie, zorgden voor een uniek en onvergetelijk feest.

LE COULOIR

C'est un secret bien gardé en plein cœur de Waterloo mais nous disposons d'une salle de réception dénommée Le Couloir qui peut accueillir jusqu'à 150 convives pour vos événements privés ou professionnels. Située à l'arrière du Chalet de l'Amusoir, cette salle modulable possède son propre bar et un DJ-booth. On y accède par un joli couloir de briques apparentes. Son atout majeur ? Le feu ouvert cosy en hiver ou sa terrasse semi-ouverte en été qui donne sur un charmant étang. Un lieu parfait pour une soirée d'anniversaire, une baby shower, une soirée d'entreprise ou un workshop.

La nouveauté ? Nous vous proposons des animations sur mesure dans ce lieu chaleureux. Contactez-nous pour toute demande ou informations. Rendez-vous sur la page du Couloir via notre site www.artblanc.be.

Het is een goed bewaard geheim in het hart van Waterloo, maar we beschikken over een ontvangstruimte genaamd «Le Couloir», die plaats biedt tot maximum 150 gasten voor uw privé- of professionele evenementen. Deze modulaire zaal bevindt zich aan de achterkant van de Chalet de l'Amusoir, heeft een aparte bar en DJ-booth. Men kan deze ruimte bereiken via een originele gang met zichtbare bakstenenwanden.

De belangrijke extra troef is een gezellige open haard voor koude winterdagen en het halfopen terras in de zomer met uitzicht op een charmante vijver. De perfecte spot voor een verjaardagsfeest, babyshower, bedrijfsfeest of workshop enz.

Nieuw: wij bieden service en entertainment «op maat» volgens uw specifieke wensen!

Neem gerust vrijblijvend contact op voor een prijsopgave of verdere inlichtingen via onze website artblanc.be



EN FORMATION CONTINUE

Chez Art Blanc, nous mettons un point d'honneur à former nos équipes !

De l'œnologie à la mixologie en passant par les normes d'hygiène et le secourisme : nos équipes ont la possibilité de se former, de progresser et d'être diplômé dans les nombreuses formations dédiées à l'horeca. Le mois dernier, un membre de notre personnel a pu sauver un client qui s'étouffait en appliquant les gestes de secours appris quelques semaines plus tôt. Au-delà des compétences qui augmentent, nous réalisons à quel point ces formations enrichissent les échanges et contribuent aux bonnes relations ainsi qu'à la cohésion d'équipes. Elles créent aussi une super ambiance entre membres du personnel.

IN PERMANENTE OPLEIDING!

Bij Art Blanc maken we er een erezaak van om onze teams voortdurend bij te trainen en op te leiden!

Van oenologie, mixologie, hygiënenormen, 1^{ste} hulp opleiding enz., onze mensen krijgen de mogelijkheid om bij te leren, vooruitgang te maken in hun job en diploma's te behalen in professionele horeca cursussen.

Vorige maand redde een medewerker van ons team een klant van zekere verstikkingsdood in één van onze zaken, hij kende gelukkig de juiste gebaren die nodig waren om deze persoon te redden via een opleiding enkele weken voordien. Het verbeteren van de vaardigheden van onze werknemers, hun welzijn, teamspirit en een fijne werksfeer zijn onze belangrijkste doelen!



MIRANO & SPIRITO

CLUBBING

En ce début d'année 2022, le Mirano a eu l'honneur d'héberger la soirée du Elle magazine. Retour en images sur cette soirée aux notes pailletées.

Begin van dit jaar, had de MIRANO de eer om het grote ELLE-event te organiseren! Even terugblikken met deze foto's op een onvergetelijke avond vol glitter en glamour!



Le Spirito a pu accueillir un évènement exceptionnel organisée par Moët-Hennessy ! Découvrez l'atmosphère onirique de cette soirée en image.

De SPIRITO werd gekozen als locatie voor een spetterend evenement georganiseerd door Moët - Hennessy! Ontdek de duizelingwekkende sfeer van deze topavond via de foto's!



CÉLÉBRER L'AMOUR !

Après deux années de reports et de chamboulements, nous sommes ravis de pouvoir à nouveau accueillir les futurs mariés dans cet écrin de verdure situé à Lasne. La saison des mariages approche à grand pas. Nous vous proposons un lieu élégant pour y organiser un mariage exceptionnel et apporter de la magie à ce jour inoubliable, grâce à son cadre enchanteur et facile d'accès.

Briques, charpentes apparentes, murs aux tons chauds dans les deux salons intérieurs. L'espace de réception entièrement vitré dans l'orangerie avec sa vue imprenable sur le jardin et sur la terrasse du domaine. Il est presque impossible de résister au charme de cet endroit !

PLEK VAN «DE LIEFDE»!

Na 2 jaar uitstellen, zijn wij verheugd om opnieuw de bruidsparen te mogen verwelkomen voor een huwelijksfeest in de prachtige groene natuur van Lasne. Wij bieden een pracht locatie aan voor het organiseren van uitzonderlijke huwelijksfeesten met de magie van een onvergetelijke dag!

De site is zeer makkelijk toegankelijk. Een warm gezellig interieur met 2 ruime salons, een heel grote receptieruimte in een orangerie met adembenemend zicht op de tuin en het terras van het landgoed. Onmogelijk om te weerstaan aan de charme en warmte van deze plek! Aarzel niet ons een voorstel te maken voor jouw huwelijksfeest op maat!

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.

GIFT VOUCHERS

Offrir un moment de plaisir dans l'un de nos établissements à un ami ou un membre de votre famille, c'est possible ! Commandez votre gift voucher d'une valeur de 25, 50 ou 100 euros par e-mail à info@artblanc.be ou in situ dans nos établissements.

Het is mogelijk om een leuk moment in één van onze vestigingen aan een vriend of een familielid cadeau te doen! Bestel uw cadeaubon ter waarde van 25, 50 of 100 euro per e-mail op info@artblanc.be of in situ in onze vestigingen.



The mark of responsible forestry