



Brussels Hotels Association

ÉLECTION DU MEILLEUR CLUB SANDWICH DES HÔTELS BRUXELLOIS

1. LE CHATEAU DU LAC propose « The Jamin'Brussels Club (JB's Club) »

PRÉPARÉ PAR :

Ludovic Jaminon, Demi-chef de partie
Sous la houlette de Günter Wortmann, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pain gris, pain aux poivrons, pain au pesto, mignon de bœuf, fromage d'abbaye, pousses de blettes rouges, belgian pickels, jonagold...

EN QUELQUES MOTS :

Mélange de classicisme et de modernisme, ce Club offre parfaitement ce que l'on attend d'une recette revisitée. La rigueur que nécessite un Club Sandwich de ce nom est conservée dans sa mise en forme. L'originalité réside ici au niveau de la saveur !

2. L'HOTEL CONRAD BRUSSELS propose « Le Club Conrad »

PRÉPARÉ PAR :

Mariane Kamal, Demi-chef de partie
Sous la houlette de Frédéric Gonzalès, Chef exécutif et Hamid Kamal, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pain américain, salade iceberg, salade mixte, coucou de Maline, sheddar fondu, guacamole, tomates cerises...

EN QUELQUES MOTS :

La composition de ce Club Sandwich, jalousement gardée secrète et à présent revisitée, a conquis depuis de nombreuses années une fidèle clientèle, des familles et voyageurs de passage.

3. LE DOLCE LA HULPE BRUSSELS propose « Le Sucré Gourmand »

2

PRÉPARÉ PAR :

Kevin Criquelair, Commis de cuisine
Sous la houlette de Pascal Marcin, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pâte d'amande, pâte de pistache, compotée de pommes du « domaine de la pommeraie à Gembloux », gelée de fraise « Mara des Bois », crème brûlée vanille, churros...

EN QUELQUES MOTS :

Outrepassant toutes les conventions du Club Sandwich, ce 'Sucré Gourmand' aux amandes et pistaches transporte le voyageur en quête de bien-être gustatif. Une découverte de saveurs contemporaines et un souvenir de celles de son enfance.

4. L'HOTEL AMIGO propose « L'Amigo Club »

PRÉPARÉ PAR :

GuyMichel Ekambi, Chef de partie
Sous la houlette d'Adriano Venturini, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Triangle de pain mie écroûté et toasté, oeuf dur fermier, jambon de nos Ardennes grillé, coeur de laitue coupé gros, purée raifort...

EN QUELQUES MOTS :

Riche de la saveur des meilleurs ingrédients et des textures mêlées, cet héritier du "fast food" flirte avec le luxe sans pour autant être sophistiqué et se dénaturer.

5. L'HOTEL METROPOLE propose « Le Métropole 31 »

PRÉPARÉ PAR :

Sophie Boquié, Demi-chef de partie
Sous la houlette de Dominique Michou, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Poitrine de volaille, pommes de terre bintje, chicons, salade rouge, carottes, citron...

EN QUELQUES MOTS :

La particularité de ce Club Sandwich est de rester sur des bases classiques, en apportant une touche de fraîcheur acidulée en bouche avec le citron vert. Des produits de qualité traités avec imagination.

6. L'HOTEL SILKEN BERLAYMONT BRUSSELS propose « Le Club Zinneke »

3

PRÉPARÉ PAR :

Gilles Demarbaix, Commis de cuisine
Sous la houlette de Yves Legros, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pain toasté, cramique, bloedpens, bière blanche, fromage blanc, pain d'épices, betterave rouge, chicons...

EN QUELQUES MOTS :

Un subtil assemblage décalé du meilleur de Bruxelles, et de ses environs, qui fait la part belle aux saveurs, à la fraîcheur et à l'onctuosité. Délicieusement toasté.

7. LE RENAISSANCE BRUSSELS HOTEL propose « Le Renaissance »

PRÉPARÉ PAR :

Daniele Belforte, Commis de cuisine
Sous la houlette de Michaël Bastin, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Chicons, tomates, pommes de terre, poireaux, mayonnaise à la gueuze, kriek lambic...

EN QUELQUES MOTS :

La combinaison de produits locaux comme la gueuze et de pratiques quotidiennes comme le stoemp est une vraie renaissance de l'esprit bruxellois, animée par une créativité et une perfection artistique dignes de la renaissance italienne.

8. LE ROYAL WINDSOR HOTEL propose « Le coucou club »

PRÉPARÉ PAR :

Thierry Poquet, Demi-chef de partie
Sous la houlette de Olivier Van Heymbeek, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pain américain, blanc de coucou de Malines, sucrines, pommes de terre, vinaigre de Xérès...

EN QUELQUES MOTS :

Ce Club Sandwich, imprégné de la philosophie de 'bistronomie', intègre des produits de qualité, mais traités avec respect et sans concession.

9. LE SHERATON BRUSSELS HOTEL propose « Le 100 % Belge »

4

PRÉPARÉ PAR :

Marta Bafoa Ebrahim, Commis de cuisine
Sous la houlette de Christian Tirilly, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Pain cuit au four à bois par M. Bax de la boulangerie Dôrloû, légumes de M. Frischkorn à Wodecq, volaille de la ferme Frison à Gibecq, huile de Colza de M. Lange à Hamois, lard de la coopérative agricole Coprosain à Ath, miel de la ville de Bruxelles de M. Rennotte, apiculteur...

EN QUELQUES MOTS :

La mise en valeur des produits du terroir belge, au travers d'un sandwich classique à la destinée internationale. La recherche inlassable de producteurs et filières locales comme carte de visite de l'art de vivre bruxellois.

10. LE STANHOPE HOTEL propose « Le Club Sandwich revu et corrigé »

PRÉPARÉ PAR :

Maxim Vanhulst, Commis de salle
Sous la houlette de Laurent Gauze, Chef de cuisine

EN QUELQUES INGRÉDIENTS :

Canapin tomate, roquette, Maredsous, ciboulette, jambon d'Ardenne, sirop de Liège, gelée de krik...

EN QUELQUES MOTS :

L'équilibre entre la simplicité et le goût naturel vous invite au voyage. Ce Club Sandwich intègre des produits de terroir venant des différentes régions de la Belgique. La trilogie alliant une palette de couleurs et de saveurs apporte un effet de surprise dans la composition sucré/salé.