

## ↓ EN BREF

### Le renard sort de l'ombre

Jeudi dernier, Pascal Van Hamme et Thierry Goor, les fondateurs du *food market* bruxellois Wolf, ont dévoilé l'offre culinaire de leur nouveau bébé: le Fox, un *food market* qui s'ouvrira le 20 mai dans le Mix, un espace de loisirs dans le mythique immeuble de la Royale Belge à Watermael-Boitsfort. Pour la déco confiée à Lionel Jadot, il faudra attendre l'ouverture officielle. Tout au plus sait-on que le Fox va s'étendre sur 1.800m<sup>2</sup>, bénéficier d'une terrasse extérieure de 300m<sup>2</sup> et fera la part belle aux matières brutes et aux objets inédits. Jeudi dernier, dans l'ancienne chaufferie du bâtiment (aussi annexée au projet) qui, à terme, accueillera une centrale biomasse, une ferme urbaine et un espace pluriculturel, 11 chefs ont donné un aperçu de l'offre culinaire qu'ils proposeront au Fox. On y



PI

retrouve des noms bien connus: Glen Ramaekers (Humphrey, Villa Empain, etc.) pour Coast, une *street food* teintée d'air marin; Yves Mattagne pour des déclinaisons sud-américaines sous le nom Roca; la Truffe Noire; César Lewandowski, récent représentant belge à Top Chef, pour une plongée dans la cuisine japonaise; Bap & Dak, le resto coréen d'Ixelles; Logan Depuydt, l'excellent chef de L'Artiste à Falaën, pour un grill argentin appelé Loulou. Et des noms moins connus: Anestis Penter (cuisine grecque), Roru Rolls & Rice Bowls (*street food* japonaise), Moza Pizza, Sababa (cuisine du Moyen-Orient proposée par Adi Sivan, gagnante du MasterChef israélien). Les burgers ne sont pas oubliés puisque l'enseigne belge Manhattn's Burgers aura aussi son stand. **t** X.B