

OUVERTURE

Un nouveau Food Market qui allie street-food et bistronomie en banlieue de Bruxelles



Le 27 mai prochain marquera l'ouverture du FOX, le nouveau food market bruxellois qui propose un concept innovant de streetonomie, mariage de la street-food avec la bistronomie.

C'est le second projet de ce type pour Pascal Van Hamme et Thierry Goor qui sont, déjà, à l'origine d'un marché couvert dans le centre de Bruxelles le WOLF. Le FOX sera situé dans les anciens locaux de la Royale Belge (puis d'Axa), à Watermael-Boitsfort. Le food market de 1.800m² s'inscrit dans un espace plus large de 20 000m² qui comprend également un hôtel, un centre de wellness-fitness de 6000m² et un espace de co-working.

Le Fox propose une expérience culinaire unique à ses clients avec dix stands, un bar central et un bar "coffee to go".

Pour renforcer le côté premium de l'offre F&B, le FOX a décidé de miser sur la présence de onze chefs qui officieront au sein du food market. Parmi les têtes d'affiche, on peut mentionner Logan Depuydt qui proposera une cuisine style barbecue argentin, l'Asado et César Lewandowski qui revisitera les okonomiyakis, ces galettes de chou japonaises. Tous deux candidats de Top Chef (en 2022 et 2023), ils occuperont un stand dédié à l'accueil des chefs en résidence.

On pourra également citer la présence du chef doublement étoilé, Yves Mattagne qui proposera de la street food sud-américaine cuite sur lave.

Fin avril dernier, les chefs ont été présentés à la presse et aux influenceurs lors d'un show exclusif rythmé par des performances artistiques et un DJ set.

La salle avait été entièrement pensée pour l'occasion et une table de 35 m de long entièrement décorée se tenait au centre de la salle permettant aux convives de tester l'offre culinaire à venir au FOX.

Pour concrétiser ce nouveau projet, les deux entrepreneurs ont investi la somme de 3,5 millions d'euros et la décoration intérieure a été confiée à l'architecte d'intérieur Lionel Jadot. Les deux entrepreneurs souhaitent dupliquer le concept en Belgique mais ensuite à l'étranger. Ils ont, notamment, l'ambition d'ouvrir un Food Market au sein du projet des Grandes-Serres à Paris.