



**www.lavenir.net**

Date : **17/01/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **122193**

Size : --

[https://www.lavenir.net/cnt/dmf20190116\\_01282455/un-diner-de-charite-orchestre-par-25-chefs-du-monde-entier-dans-3-restaurants-bruxellois](https://www.lavenir.net/cnt/dmf20190116_01282455/un-diner-de-charite-orchestre-par-25-chefs-du-monde-entier-dans-3-restaurants-bruxellois)

## Un dîner de charité orchestré par 25 chefs du monde entier dans 3 restaurants bruxellois



Pascal Devalkeneer du «Chalet de la forêt» ouvrira son restaurant pour l'occasion.

Il faudra déboursier 320 euros pour participer à un dîner caritatif orchestré par 25 chefs du monde entier.

Un dîner de charité multi-étoilé aura lieu en simultané dans trois restaurants de la capitale le 16 février prochain. 25 chefs belges et internationaux offriront ainsi de leur temps et leur talent pour aider l'association sud-africaine «Isabelo, feeding hungry minds».

Ce sont Pascal Devalkeneer du «Chalet de la forêt»\*\* à Uccle, Christophe Hardiquet de «Bon Bon»\*\* Woluwe-Saint-Pierre et Karen Torosyan de «Bozar»\* qui ouvriront les portes de leur enseigne pour l'événement. Ils recevront ainsi cinq chefs belges et 17 autres en provenance du monde entier derrière leurs fourneaux.

Tous se sont vus assigner un ingrédient en provenance d'Afrique du Sud. De la semoule Sorgho à la poudre de Baobab en passant par le thé Honeybush, les 200 convives qui auront réussi à décrocher une table - «Bon Bon» affiche déjà complet - auront droit à des menus spécialement créés pour l'événement.

A titre d'exemple, Sang-Hoon Degeimbre («L'air du temps»\*\* à Liernu) à «Bozar» devra intégrer la «griffe des sorcières» («Figues Hottentot»), une espèce de plante grasse au goût acide, dans son plat.

Parmi les pontes de la gastronomie, on retrouvera notamment Alain Passard («L'Arpège»\*\*\* à Paris) chez «Bon Bon», David Martin («La Paix»\*\* à Anderlecht), Pascal Barbot («L'astrance»\*\*\* à Paris) et Emma Bengtsson («Aquavit»\*\* à New York) à «Bozar» ou encore Mauro Colagreco («Mirazur»\*\* à Menton, troisième meilleur restaurant au monde selon 50Best) et Virgilio Martinez («Central» à Lima, sixième du même classement) au «Chalet de la forêt»\*\*.



Les menus dix services ont un coût - 320 euros (boissons incluses) - mais tous les bénéfices seront reversés à l'association créée en 2009 par la cheffe néerlandaise Margot Janse.

«Feeding Hungry minds», littéralement «nourrir des esprits affamés», fournit des repas cinq jours par semaine à 1.500 enfants défavorisés de Franschhoek. «Car personne ne peut apprendre le ventre vide», selon le credo de l'organisation caritative.