



parismatch.be

Date : 16/01/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 1000

Size : --

<https://parismatch.be/lifestyle/food/227744/isabelo-feeding-hungry-minds-25-chefs-du-monde-entier-sunissent-pour-un-diner-de-charite-unique-a-bruxelles>

« Isabelo, feeding hungry minds » : 25 chefs du monde entier s'unissent pour un dîner de charité unique à Bruxelles

Rédaction Paris Match Belgique | Publié le 16 janvier 2019 | Mis à jour le 16 janvier 2019



Christophe Hardiquet (Bon Bon**), Karen Torosyan (Bozar Restaurant*), Margot Janse (fondatrice de l'association Isabelo) et Pascal Devalkeneer (Le Chalet de la Forêt**) | © Gaetan Miclotte / Luc Viatour / DR / Serge Anton

3 chefs bruxellois étoilés et 22 chefs belges et internationaux vont s'activer le temps d'une soirée exceptionnelle pour soutenir l'association Isabelo, qui fournit des repas aux enfants défavorisés d'Afrique du Sud.



Un dîner de charité multi-étoilé et unique en son genre aura lieu en simultané dans trois restaurants de notre 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 »**, Christophe Hardiquet de « Bon Bon »** et Karen Torosyan de « Bozar »* qui ouvriront les portes de leur enseigne pour l'événement. Il recevront ainsi cinq chefs belges et 17 autres en provenance du monde entier derrière leurs fourneaux.

Lire aussi > [Plongée dans les bassins du caviar belge \[VIDÉO\]](#)

Des ingrédients spéciaux provenant d'Afrique du Sud

Tous se sont vus assigner un ingrédient en provenance d'Afrique du Sud. De la semoule Sorgo 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. À titre d'exemple, Sang-Hoon Degeimbre (« L'air du temps »** à Liemu) à « Bozar » devra intégrer la « griffe des sorcières » (« Figs Hottentot »), une espèce de plante grasse au goût acide, dans son plat.



FEEDING
HUNGRY
MINDS
ISABELO

© Isabelo.

Les plus grands chefs internationaux

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 »**.



Lire aussi > [Michelin au masculin : À la course aux étoiles, où sont les femmes ?](#)

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 Franschoek. « *Car personne ne peut apprendre le ventre vide* », selon le crédo de l'organisation caritative.