

événement

2/12/2014

Dîner de Noël

au Restaurant WY

C'est à une approche polysensuelle des plaisirs de la vie que nous a convié le Dîner de Noël de notre Chambre : belles mécaniques, mets gastronomiques innovants, parfois surprenants, toujours raffinés et convivialité autour de *Nespresso*, une success story suisse.



Hasard (heureux) de calendrier, le Dîner de Noël de notre Chambre se tenait quelques jours seulement après les trois votations du 30 novembre.

On en connaît les résultats : trois rejets, ce qui a fait dire au Président Philippe Kenel dans son introduction à la soirée, qu'à l'issue de cette consultation populaire, on ressentait un certain sentiment de retrouver la Suisse d'antan, une Suisse raisonnable, celle que l'on aime. Un sentiment largement partagé dans l'assemblée !

Une bonne entrée en matière pour une soirée qui, dans le cadre de la Mercedes House au Sablon, accueillait deux invités de marque : **Nespresso** et **Bart De Pooter** du Pastorale, des marque et chef étoilés.

Un exposé "business" - ne sommes-nous pas une Chambre de Commerce ? - de **Wim De Schutter**, Directeur marketing de la marque en Belgique, a résumé l'extraordinaire aventure de Nespresso, au sein du Groupe Nestlé.

On trouve deux options intéressantes dans l'histoire de Nespresso : d'une part, l'idée de s'inspirer des grandes machines à café en Italie - qui ont un grand pouvoir évocateur de la *dolce vita* à l'italienne -, pour créer ce même genre de machine en format réduit et, afin d'assurer la qualité de la saveur du café, le conditionner en dosette ou capsule individuelle à destination des particuliers et des entreprises.

La deuxième idée intéressante qui a contribué au succès du projet, a été de développer ce nouveau concept de façon autonome, hors Nestlé en quelque sorte.

Du premier brevet en 1970 à la position de leader absolu du café en dosette aujourd'hui, l'histoire n'a pas été simple.

A la création de la société Nespresso en 1986, le canal de distribution utilisé a d'abord été l'horeca et les bureaux, mais avec peu de succès.

Le repositionnement vers les particuliers, l'ouverture des boutiques, l'élargissement



de la gamme, avec aujourd'hui 22 Grands Crus, les spots TV devenus légendaires avec Georges Clooney, John Malkovitch et Jean Dujardin, des partenariats avec plusieurs fabricants de machines à café, autant de jalons qui ont marqué un parcours devenu exemplaire.

Pour donner un ton "belgo-suisse" à sa présentation, Wim De Schutter nous conte que les grains de café débarquent à Anvers, avant de partir dans les usines suisses et revenir en Belgique sous forme de dosettes pour nos machines à café.

Cerise sur l'arôme, depuis 2003, Nespresso a mis sur pied, en collaboration avec Rainforest Alliance, le Programme AAA pour une Qualité Durable (le Nespresso AAA Sustainable Quality TM Program). Et l'objectif pour 2020 est de réaliser une production Zéro carbone - Zéro déchet. Un beau message à la veille d'une année nouvelle.

Bart De Pooter, plus à l'aise devant ses fourneaux que devant le public, évoque briève-

ment sa cuisine, récompensée de deux étoiles Michelin acquises en 2003 et 2006, justifiées par sa *"cuisine innovante, jouant avec les textures, les formes et les saveurs"*.

Conçue dans un ancien presbytère à Reet, entre Malines et Bruxelles, devenu le restaurant **Pastorale**, sa cuisine allie saveur et esthétique, un même légume pouvant dans le même plat avoir deux formes différentes ou deux types de préparation.

Cette dualité n'est pas sans évoquer son restaurant : un ancien presbytère patiemment restauré, où le côté traditionnel contraste avec l'installation d'Arne Quinze ou les sculptures de Jan Fabre.

En participant à l'aventure du restaurant de la **Mercedes House** au Sablon, le pari était de lancer, avec le WY, un restaurant qui se montrait cohérent avec les valeurs de Mercedes, la *"marque à l'étoile"*.

Et donc, de jouer sur un mix de traditions, de design et d'innovations pour se positionner *"haut de gamme"*, mais aussi *"développement durable"*.

La cuisine originale de Bart De Pooter séduit par ses harmoniques et par son esthétique : recherche d'aliments moins classiques, mise en scène raffinée, subtilité dans les complémentarités des saveurs.

Les assiettes proposées, commentées à chaque nouveau service, ont témoigné d'une approche très naturelle, développée depuis 23 ans, enrichie d'audace et d'apports extérieurs.

Chacun a ainsi pu se rendre compte de la pertinence des étoiles acquises par le chef et son équipe.

Bart De Pooter ne fut-il pas le premier chef belge à être accueilli au Congrès International de Gastronomie *"Madrid Fusion"*? Qui l'a convié en janvier 2014 pour des master class de haut vol.

La *"Marque à l'Etoile"* en a aussi une au Michelin depuis 2013, une bonne année seulement après l'ouverture du WY.

Un beau succès que les convives ont su partager et apprécier.





MY Restaurant - 2 décembre 2014

Dîner de Noël à la Mercedes House



Monsieur l'Ambassadeur B. de Cerjat avec M. et Mme A. von Maillot



MM. R. Kumli et Ph. Kenel

MM. S. Beltrametti et B. Saxer



MM. M. Isgour et A. Schoen

Mme P. Dedoncker avec M. et Mme M. Nacar



M. Ph. Kennel entouré de M. et Mme Y. Brose



MM. A. Palasthy et W. Gemünd et Mme C. Jabaudon



Mme et M. V. Jacobs



MM. A. Ziegler et W. De Schutter

MM. Ph. Kenel et A. Lautenberg



M. J-F. Richon et Mme Fl. Aubry



MM. J-C. Eeckhout et J. Russotto



M. D. Leys et Mme P. Mühlbauer



M. et Mme M. Baptist



Mmes Fl. Muls et Ch. Archambeau



Mme D. Keppens et M. A. Palasthy



MM. A. Ziegler, B. De Pooter et M. Pirson

