

Date : 10.08.2011

OJD : N.C.

Page :

Edition : Website (Belgique)

Suppl. :

Rubrique :

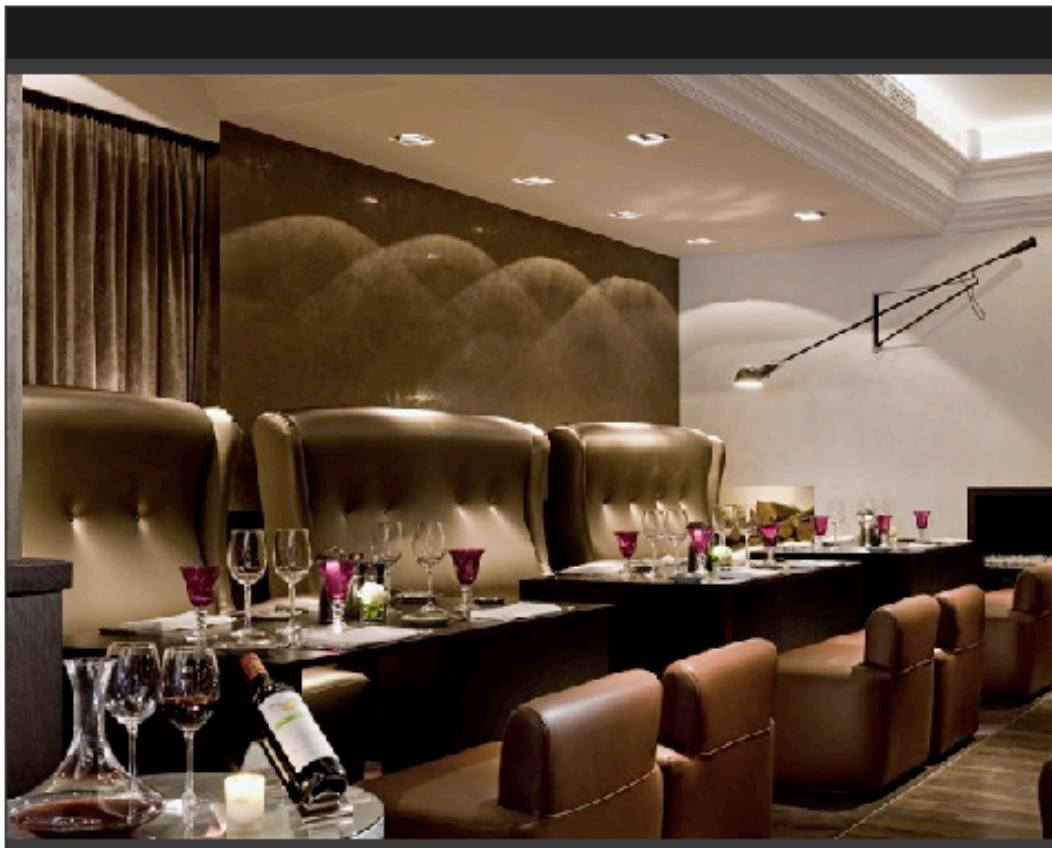
**WWW.WEEKEND.BE (NL)**

---

**Exclusive lounge restaurant.** On the occasion of the festival « So French, So Good », David Bitoune gastronomic critic for Knack Weekend, went to pay a visit to the Crystal Lounge.

## Exclusief loungeresaurant

10 augustus 2011



**De voorgevel van het prestigieuze Sofitel Le Louise, op een steenworp van de luxueuze Louizawijk, ziet er uit zoals die van een eigentijds gebouw. Modern en comfortabel, zonder strakke lijnen. Niets verraadt dat met Crystal Lounge ook een bijzonder restaurant in het vijfsterrenhotel schuilgaat.**

De inkom aan de drukke Guldenvlieslaan in de 'bovenstad van Brussel' lijkt ietwat verscholen tussen de talrijke winkelvitines van de prominente shoppingbuurt. Bij het betreden van het gebouw voel je meteen de sfeer die overal zal terugkeren: tijdloos design in combinatie met warmte en gezelligheid.

---

De subtiel verlichte roltrap onder een enorme luster leidt naar de stijlvolle lobby. Een smalle doorgang verder bevindt zich het imposante restaurant Crystal Lounge, ontworpen door de briljante Belgische-Portugese designarchitect en restaurantgoeroe Antoine Pinto, bekend van onder meer Pakhuis, Belga Queen en La Quincaillerie. Zowel zakenmannen als trendy jonge mensen voelen er zich aangetrokken.

Nog vóór we plaatsnemen valt het op hoe deze stijlvolle ruimte rust en ontspanning ademt. Een donkere plankenvloer, elegante muurbekledingen, chic meubilair, gevarieerd maar mooi in harmonie, en zwarte en chocoladebruine hoofd tinten die het interieur een trendy en hedendaagse look injecteren. Strakke lijnen maken plaats voor elegante rondingen zonder franjes. Centraal prijken twee grote, mooi ingewerkte pilaren. De muur achteraan de eetzaal toont een filmische zwart-witprojectie, boven de dansende vlammen van een designhaard.

In Crystal Lounge kun je hoog zitten, aan de lange bar voor een cocktail, of laag en comfortabel, in een van de zetels of sofa's. Wij werden geleid naar een tafeltje aan het raam, waar de hoofdstedelijke drukte wordt gebufferd door decoratieve jaloezieën. Een vriendelijke dienstjongen kwam ons te hulp.

Onze aandacht ging naar het *So French, So Good Menu*, die een ode brengt aan de Franse traditionele keuken, mét creatieve touch van de chef des huizes. Dit driegangmenü stond tijdelijk op het repertoire en strookte met het internationaal festival van de Franse gastronomie dat ook door Sofitel wordt ondersteund. Het initiatief werd wereldwijd doorgetrokken naar alle keukens van de luxueuze hotelketen.

In Le Louise zwaait Tjaco Van Eijken de scepter. De chef-kok van Nederlandse komaf was zowat een decennia lang de rechterhand van de Franse topchef Alain Ducasse, deed ervaring op in diens Parijse sterrenrestaurant *Il Cortile* en het befaamde *SPOON by Alain Ducasse* in Hongkong, en werkte voordien ook als souschef in het Amsterdamse sterrenrestaurant *La Rive*. Geen wonder dat Van Eijken de *cuisine française* kent als zijn broekzak.

Het Menu werd voorafgegaan door een verfrissende amuse-bouche van tomatentartaar met zalmousse. Als starter verscheen een zachte terrine van foie gras met toast en kruidenmix in het bord. De bijhorende rijkelijk gevulde rosé Perle de Roseline harmonieerde perfect. Hoofdgerecht was de mooi gepresenteerde filet van rode mul op een bedje van knapperige zuiderse zomergroentjes en milde jus van bouillabaisse. Verfijnd en van onberispelijke hoedanigheid. Afsluiten deden we met in huis gedraaide kaassorbet met frambozen. Een waardige afsluiter van een verzorgd en smakelijk diner. Wij stapten absoluut voldaan naar buiten. (DB)

Crystal Lounge, Sofitel Brussels Le Louise, Guldenvlieslaan 40, 1050 Brussel.  
Tel.: 02 519 61 44.  
Dagelijks open van 12h00 tot 14h30 en van 19h00 tot 22h30. Geen lunch op zaterdag en zondag.

---

MEER OVER: [sofitel](#), [Antoine Pinto](#)

 [Delen](#) |     