

La Quincaillerie

LE 25^E ANNIVERSAIRE D'UN RESTAURANT POURTANT SANS ÂGE



Comme un pied de nez au destin, c'est un 1^{er} avril qu'a vu le jour une enseigne parmi les plus courues à Bruxelles.

Un quart de siècle plus tard, La Quincaillerie confirme son statut et ses recettes du succès.

PAR PIERRE-HENRI DE VIGNE

Véritable quincaillerie depuis 1903, l'établissement trouve sa vocation de restauration en 1988, relooké par Antoine Pinto. Le succès est immédiat et ne se démentira pas. Toujours « tendance », La Quincaillerie affiche ce décor intemporel qui en fait en grande partie le charme. S'y croisent les clients de passage attirés par sa bonne réputation, les fidèles qui n'en démordent pas et quelques personnalités illustres qui ne ratent jamais une occasion de s'y restaurer lors d'un passage à Bruxelles. Madeleine Deryhon, qui veille à la destinée des lieux depuis vingt ans, évoque certaines rencontres prestigieuses : « Notre livre d'or témoigne en effet de la fidélité de nombreuses célébrités. Nous avons encore reçu récemment Eros Razzotti, qui nous fait très souvent le plaisir de sa visite. Michel Leeb est l'une des personnalités les plus assidues et Jean-Pierre Castaldi nous rappelle à chaque fois qu'il était déjà là il y a plus de vingt ans. C'est bien évidemment une grande fierté de pouvoir compter sur la satisfaction et la fidélité de l'ensemble de notre clientèle. Le fruit du travail assidu au quotidien d'une équipe soudée et professionnelle. »

UNE CARTE EXCLUSIVE

Cuisine de brasserie, banc d'écailler, carte éclectique et raffinée, La Quincaillerie se démarque par une philosophie propre à Madeleine Deryhon : « L'environnement et la protection des

espèces sont des thèmes qui me sont chers. Leur prise en considération est devenue le fil conducteur de la sélection de nos produits. Par exemple, nous nous faisons un devoir de ne pas présenter à notre carte des poissons en voie de disparition. De plus, nous avons l'avantage de proposer en direct de notre ferme "Le Devant", en Bresse, les poulets et pintades AOC, les cochons de lait de Bayeux et les agneaux de Hampshire Down qui y sont élevés en parfaite harmonie avec la nature... uniquement à notre intention ! Par ailleurs, en collaboration avec des ostréiculteurs de renommée internationale, nous produisons deux variétés d'huîtres exclusives, les "Kara Savi" et les "Vertes des Bardières." » Des huîtres « maison » que vous pourrez notamment déguster le 18 octobre prochain à l'occasion de la deuxième édition du Marché aux Huîtres de La Quincaillerie. Une ambiance de vacances et de fêtes pour passer entre les différentes échoppes et goûter quelques bons produits du « merroir » et du terroir !



Un décor intemporel pour une horloge au mouvement perpétuel.

PROJETS GUSTATIFS À GOGO

Côté breuvages, la carte des vins (la spécialité de Madeleine Deryhon, qui est œnologue de formation) offre également une large proposition variée de crus raffinés pour tous les budgets. La Quincaillerie possède également sa propre bière, « La Principale », délicieuse blonde qui sera bientôt déclinée en brune.

Et la maison n'en reste pas là. Les événements se succèdent (comme le désormais incontournable tournoi de pétanque), les projets et les défis foisonnent. Parmi ceux-ci, il en est deux qui retiennent plus particulièrement l'attention : « Nous avons en élaboration notre propre cuvée de champagne en complète biodynamie, et j'aspire à créer des vins d'assemblage spécifiques pour notre établissement. »

Sans jamais se reposer sur ses lauriers, La Quincaillerie continue à innover et à surprendre. La bonne recette, assurément, pour assurer une si belle constance. ■

www.quincaillerie.be

top trajectoire

MADELEINE DERYHON

1^{er} avril 1988 : ouverture de La Quincaillerie.

1^{er} avril 2008 : festivités pour les 20 ans.

Philosophie : « Privilégier les produits naturels. »

Défi : « Rester au top. Un établissement traditionnel et un peu intemporel doit aussi rester tendance. C'est un travail au quotidien. »



Madeleine Deryhon et Thibaut Henry, event coordinator : complémentarité et complicité.