



MEDIA REPORT

2017 | 2018 | 2019 | 2020



TABLE OF CONTENTS

2017

<i>À la carte</i>	4	Sabato
<i>Vins et gastronomie de Castille</i>	5	La Dernière Heure
<i>Hispania, une adresse espagnole au Sablon</i>	6	La Capitale
<i>Hispania, une adresse espagnole au Sablon</i>	7	7 Dimanche
<i>Brussel Restaurant Hispania</i>	9	Restaurant Business (NL)
7 restos: 100% surprise	10	Juliette & Victor
<i>Get the Spanish Expérience</i>	11	Pollen Magazine

❖

2018

<i>À la carte</i>	13	Sabato
<i>L'Espagne en lettres capitale</i>	14	Dernière Heure Mag
<i>Brussel Restaurant Hispania</i>	15	Restaurant Business (NL)
<i>L'Espagnol qui manquait à Bruxelles</i>	16	Trends Tendances
<i>El Impasse del Sablon</i>	17	Elle décoration
<i>Made in Spain</i>	18	Gael
<i>La gastronomie espagnole à Bruxelles</i>	19	La vie diplomatique
<i>El Impasse del Sablon</i>	20	The Brussels Magazine
<i>El Impasse del Sablon</i>	21	Together Magazine
<i>Sur le chemin de Saint-Jacques</i>	22	Le journal du médecin
<i>La nouvelle référence gastronomique des aficionados</i>	24	Be Perfect
<i>Iberian Delights</i>	26	Pollen Magazine
<i>Hispania in Social Media</i>	28	Facebook & Blogs

❖

2019

<i>Hispania à Bruxelles élu restaurant de l'année 2019</i>	31	Divertir
<i>Spanish venue crowned best restaurant in Brussels region</i>	32	The Brussels Times
<i>Hispania élu meilleur restaurant de Bruxelles</i>	33	Gourmandiz
<i>Le restaurant "Hispania Brussels" remporte le Delta d'or de Bruxelles</i>	34	Levif Weekend
<i>Hispania, premiado como el restaurante del año en Bruselas</i>	35	Servimedia
<i>«Hispania Brussels», au Sablon, remporte le Delta d'or de Bruxelles</i>	36	L'Avenir
<i>Un restaurante español, galardonado como el mejor del año en Bruselas</i>	37	La Vanguardia
<i>Hispania Brasserie Wins Prestigious Award in Belgium</i>	38	Foods and Wines from Spain
<i>Como asturiano prefiero la cuchara, lo que más me gusta es guisar</i>	39	La Nueva España
<i>Lubina, "Pil-Pil Meuniere", Ensalada de Hinojo y Mandarina</i>	40	Aquanaria

2019

<i>Une halte aux accents espagnols pour le ravito de Bruxelles</i>	41	rtbf.be
<i>Aquí no se cena después de las 10</i>	42	El Comercio
<i>Entrevista al chef Adrián Mancheño</i>	43	TOP Bruselas

2020

<i>La fabada triunfa en Bruselas</i>	44	La Nueva España
<i>Cooking workshop with Adrián Mancheño, chef of the Hispania Restaurant Brussels</i>	45	Cámara Oficial de Comercio de España en Bélgica y Luxemburgo
<i>Talentos de ida y vuelta BE-ES / Artes Culinarias</i>	46	SPAIN Arts & Culture
<i>Chefs. Le bar Aquanaria est le bar préféré du chef</i>	47	Aquanaria



À LA CARTE

Patrick Fiévez s'attable au HISPANIA: une adresse bruxelloise incontournable pour les amateurs de cuisine espagnole.

À l'exception de petits zestos et bars typiques, la gastronomie ibérique est (très) rare dans la capitale de l'Europe. Mais il y a désormais une adresse discrète, nichée dans un hôtel appartenant à une chaîne espagnole, le bien nommé Hispania. C'est là que s'est concrétisé le projet de décliner la cuisine de Marcos Moner, un chef étoilé qui a créé, à Lloret de Mar, un des meilleurs restaurants de cuisine ibérique qui fait la part belle aux cuisines régionales avec une touche personnelle. Le chef représente la cinquième génération à diriger les cuisines du restaurant familial Casa Gerardo, créé en 1882 près de Gijon, dans les Asturias, où l'on propose des spécialités asturiennes (comme la célèbre "fabada") et des créations plus dans l'air du temps. Responsable de ce projet bruxellois, il a installé aux fourneaux Ivan Ortiz, un chef que lui avait recommandé Ferran Adrià (El Bulli) dans l'objectif avoué de faire de l'Hispania un restaurant gastronomique. En attendant qu'il se concrétise, la carte historionomique propose quelques grands classiques de cette cuisine.

On entre dans l'hôtel et, à droite, autour d'un bar circulaire, se trouvent les tables dressées. L'endroit est cosy -des vieilles guirlandes décorent le mur principal- et lumineux -une baie vitrée donne sur la place du Grand Sablon. Avec une flûte de l'incontournable caspa en guise d'apéritif, nous choisissons un trio de petites entrées dans l'esprit tapas. Tout d'abord, une classique salade russe, garnie de thon fumé Espagnol en raffinement. Ensuite, une spécialité originale du Pays basque: pulpo, finement tranché et des pommes de terre généreusement saupoudrées de pimentón de la vera, un paprika légèrement fumé, appellation d'origine protégée de la région d'Extrémadure. Pour compléter l'assiette, quelques piparras, longs et fins poivrons verts du Pays basque. Voilà un plat, simple en soi, mais que nous avons particulièrement apprécié. Enfin, pour terminer nos entrées, des moulles façon Marcos Moner: recette top secret, mais nous avons cru déceler dans une sauce légèrement crémeuse quelques herbes aromatiques dont de l'estragon. Pour suivre, nous avons choisi deux plats différents. Mon complice de table, du bar sauvage accompagné d'une sauce en escalope au polet et coquilles légumes, des pommes confits et des asperges vertes. Belle cuisson du poisson et jolie harmonie des saveurs. Pensez, je préfère l'épaule d'agneau de lait (grande spécialité espagnole), cuite parfaitement -peau délicieusement croquante. Dans l'assiette, un nille-feuille de pommes de terre et des oignons grelots glacés. Pour terminer, une bonne mousse au chocolat à l'orange. Dans les verres, un blanc galician de cépage albariño, tendu, à la saveur typiquement minérale et pris un soufflé de Rioja de type crème, c'est à-dire peu boisé. Ce dernier aurait pu être servi 2-3 degrés plus bas. Voilà un repas de spécialités espagnoles très bien exécutées.

Poulpe, pommes de terre avec pimentón de la vera et piparras: c'est un aller simple pour l'Espagne!

Adresse?

Hispasia
Hôtel 5* collection
Boulevard Grand Sablon
Rue Bistrotkaai, 2-4
1000 Bruxelles
Tel. 02/588.00.62
Ouvert 7/7 jours

Sommelier?

Carte de vin réalisée à temps; bonnes sélections internationales.
Willy Poblete et
Sergio Ríos (Argentine) et
José Peñate (Espagne).
Spécialité Hispania: Un
vino propuesto al vera
(\$5 normal). Fra des
boissons, de 25 à 65
euros.

Délices?

Rond sonore de 45 dB

Autre?

Deux fûtes de caspa
(\$5 normal), trois assiettes
piper (9 euros),
piper (12 euros),
dosa (10 euros),
un chouquet (7 euros),
quatre verres de vin
(\$5 normal), 150 euros.

On y retourne?
Oui, pour déguster
la version gastrono-
mique.

“À la carte”

Title: *À la carte*

Date: 11th March 2017

Publication: *Sabato* – Supplément de l'Echo

Audience: 96.390

Circulation: 35.000

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

Vins et gastronomie de Castille

Installée à Londres depuis 2013, Hispania a ouvert en mars dernier une brasserie et un restaurant dans l'hôtel NH au Grand Sablon à Bruxelles. Véritable ambassadeur de la cuisine gastronomique espagnole, le chef espagnol étoilé Marco Moran y propose le meilleur de la cuisine ibérique d'avant-garde dans un style très authentique. Du 25 septembre au 9 octobre, la région de Castille y León sera à l'honneur avec une série de plats (dont le fameux cochon de lait) et de vins issus des meilleures appellations castillanes (Ribera del Duero, Rueda, Toro, Cigales, etc.).

□ Réservations : Tél. 02/588.00.62.

M. V.

DANY OSHI



Hispania est désormais implanté à Bruxelles.

“Vins et gastronomie de Castille”

Title: *Vins et gastronomie de Castille*

Date: 1st October 2017

Publication: *La Dernière Heure*

Audience: 43.5900

Circulation: 59.200

LA BONNE TABLE DE LA SEMAINE

Hispania, une adresse espagnole au Sablon

Avec le chef Marcos Moran

C'est une nouvelle adresse dédiée à la cuisine hispanique que nous découvrons cette semaine. À l'intérieur de l'hôtel NH Collection Brussels, sur la place du Grand Sablon, Hispania se décline en une brasserie et un restaurant gastronomique, avec la volonté de mettre en avant chaque région d'Espagne.

Le chef d'Hispania, Marcos Morán, déjà récompensé à de nombreuses reprises pour sa cuisine, dont une étoile au Michelin pour le Casa Gerardo dans les Asturias, a de grandes ambitions pour son restaurant de Bruxelles, ouvert depuis quelques mois.

En 2011, il a déjà ouvert une enseigne Hispania à Londres, devenue une référence en matière de cuisine espagnole dans la capitale britannique. À Bruxelles, le chef ne le cache pas, il vise l'étoile Michelin. Alors, pour nous dévoiler tout son talent, il nous concocte quelques mets qui figurent actuellement à la carte du restaurant, que ce soit côté brasserie ou côté restaurant gastronomique.

mique. Et en ce moment, pour quelques semaines, le chef met à l'honneur les produits de Castille et León, avec le soutien de la Junta de Castilla y León, les autorités régionales. Comme on le sait, la cuisine en Espagne varie très fort en fonction des régions. On mange très différemment au Nord et au Sud par exemple.

« La Castille se trouve au centre de l'Espagne et là on ne mange pas de poisson comme sur la côte », explique le chef. « On va donc retrouver comme produits plutôt des viandes, des charcuteries mais aussi des fromages d'excellents vins », dit-il.

L'EXQUIS AGNEAU DE LEÓN

On déguste pour commencer une petite sélection de charcuteries et de fromages de la région, puis un crunchy aux fromages de Castille et León, comme notamment revisité dans une émission Master Chef en Espagne, ainsi qu'une délicieuse croquette de jambon AOC Guijuelo. On passe ensuite à une salade de perdrix en escabèche, puis

G.P.

L'Astuce du chef

L'expérience du vin Bierzo AOC

On apprécie beaucoup l'idée du restau Hispania de valoriser, toutes les deux ou trois semaines, une seule région d'Espagne, tant ce grand pays regorge de produits et de traditions culinaires différentes. Cela permettra de faire découvrir beaucoup plus de mets que ce qu'on ne connaît généralement de l'Espagne en Belgique. En ce moment, et pour une bonne semaine encore, Hispania met donc à l'honneur la région de Castille et León. Et pour accompagner les tapas qu'ils nous ont

G.P.



Marco Moran, le chef du nouveau restaurant du Sablon, Hispania. © E.G.

“ Hispania, une adresse espagnole au Sablon ”

Title: Hispania, une adresse espagnole au Sablon

Date: 4th October 2017

Publication: La Capitale

Audience: 24.000

Circulation: 8.200

SEE ALL THE ARTICLE HERE

LA BONNE TABLE DE LA SEMAINE

Hispania, une adresse espagnole au Sablon

Avec le chef Marcos Moran

C'est une nouvelle adresse dédiée à la cuisine hispanique que nous découvrons cette semaine. À l'intérieur de l'hôtel NH Collection Brussels, sur la place du Grand Sablon, Hispania se décline en une brasserie et un restau gastronomique, avec la volonté de mettre en avant chaque région d'Espagne.

Le chef d'Hispania, Marcos Morán, déjà récompensé à de nombreuses reprises pour sa cuisine, dont une étoile au Michelin pour le Casa Gérardo dans les Asturias, a de grandes ambitions pour son restaurant de Bruxelles, ouvert depuis quelques mois.

En 2011, il a déjà ouvert une enseigne Hispania à Londres, devenue une référence en matière de cuisine espagnole dans la capitale britannique.

À Bruxelles, le chef ne le cache pas, il vise l'étoile Michelin. Alors, pour nous dévoiler tout son talent, il nous concocte quelques mets qui figurent actuellement à la carte du restau, que ce soit côté

brasserie ou côté restaurant gastronomique. Et en ce moment, pour quelques semaines, le chef met à l'honneur les produits de Castille et León, avec le soutien de la Junta de Castilla y León, les autorités régionales.

Comme on le sait, la cuisine en Espagne varie très fort en fonction des régions. On mange très différemment au Nord et au Sud par exemple.

« La Castille se trouve au centre de l'Espagne et là on ne mange pas de poisson comme sur la côte », explique le chef. « On va donc retrouver comme produits plutôt des viandes, des charcuteries mais aussi des fromages et d'excellents vins », dit-il.

L'EXQUIS AGNEAU DE LEÓN

On déguste pour commencer une petite sélection de charcuteries et de fromages de la région, puis un crunchy aux fromages de Castille et León, comme notamment revisité dans une émission Master Chef en Espagne, ainsi qu'une délicieuse croquette de jambon AOC Guijuelo.

On passe ensuite à une salade de perdrix en escabèche, puis à un œuf cuit à basse température, avec des bolets et de la truffe d'été de Castille râpée par-dessus. Ensuite, le chef nous fait découvrir une épaulade d'agneau de lait avec des pommes de terre ailoi et des légumes braisés, ainsi qu'un cochon de lait confit avec une crème de châtaignes.

« C'est un agneau de León. La région est reconnue pour ce produit », vient nous glisser le chef. Cette viande a en effet beaucoup de goût, juste assez grasse et à la peau croustillante. Excellente !

On termine avec un pain perdu, ici un pain brioché fait maison, trempé donc dans le lait et l'œuf, puis caramélisé, avec un lait vanillé. Un fin toute en douceur ! Avec ce menu de tapas variées, le restau sert aussi d'excellents vins de la région de Castille et León. À coup sûr, l'adresse vaut le détour. Il ne faut pas hésiter à passer la porte du luxueux hôtel ! L'intérieur est chic, mais le service n'est pas guindé !

G.P.

“Hispania, une adresse espagnole au Sablon”

Title: Hispania, une adresse espagnole au Sablon

Date: 8th October 2017

Publication: 7 Dimanche

Audience: 51.000

Circulation: 17.000

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



Marcos Moran, le chef du nouveau resto du Sablon, Hispania. © E.G.

L'Astuce du chef

L'expérience du vin Bierzo AOC

On apprécie beaucoup l'idée du restaurant Hispania de valoriser, toutes les deux ou trois semaines, une seule région d'Espagne, tant ce grand pays regorge de produits et de traditions culinaires différentes. Cela permettra de faire découvrir beaucoup plus de mets que ce qu'on ne connaît généralement de l'ensemble des Régions.

En ce moment, et pour une bonne semaine encore, Hispania met donc à l'honneur la région de Castille et León. Et pour accompagner les tapas qu'ils nous ont servies, le chef et son équipe nous conseillent particulièrement des vins de cette région même, notamment, en rouge, un Pétalos 2015 et un Pittacum 2011. Ils sont

tous deux d'appellation Bierzo et composé du cépage Mencía. Pour les avoir sentis et goûters, on ne peut qu'acquiescer. Pas trop alcoolisés, plutôt frais, ils sont parfaits avec le jambon ibérique, l'agneau de lait ou le cochon de lait confit que nous avons dégustés au Hispania. ★

F.P.

“Hispania, une adresse espagnole au Sablon”

Title: Hispania, une adresse espagnole au Sablon

Date: 8th October 2017

Publication: 7 Dimanche

Audience: 51.000

Circulation: 17.000

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

regio vlaanderen en brussel

BRUSSEL

Restaurant Hispania



Hispania is gelegen op de begane grond van NH Collection Brussels Grand Sablon en biedt een formele dinerervaring in een elegante ambiance. De exploitatie gebeurt onder signatuur van Michelinchel Marcos Martín van het bekroonde Casa Gerardo in Asturias (Spanje). Na het succes van Restaurant Hispania in London, is het nu de beurt aan Brussel om kennis te maken met de beste avant-garde Spaanse cuisine, die prachtige Spaanse ingrediënten laat schitteren door Martín's authentieke kookstijl.

De keuzes voor hoge culinair is duidelijk aanwezig in het tweede NH Collection hotel in de Brussel. Hotelgasten of lopers die gewoon willen genieten van de verfijnde keukens in Brussel kunnen terecht bij Hispania Brussel en bij Hispania Gastromöique, het restaurant onder leiding van de bekroonde Chef Marcos Martín (1* Michelin). Het interieur van beide locaties is verzorgd door Lorenzo Castillo, de bekende Madrileense binnenhuistuinarchitect voor wie elegantie en een moderne zijaanzetmerk zijn geworden.

Marcos Martín die 1* Michelin heeft, is culinair directeur en chef van Hispania en een van de meest geprezen jonge chefs van Spanje. Hij vertegenwoordigt de vijfde generatie chefs aan het hoofd van "Casa Gerardo" in Asturias, een van de oudste restaurants in Spanje met een geschiedenis van rond de 130 jaar en met 3 "Rebel Surs" (wegwijzerbaar met Michelin-stemmet). Als regelmatig spreker op en deelnemer aan belangrijke congresen en culinaire evenementen is Marcos Martín winnaar van de Spaanse Nationale Gastronomy award en uitgeroepen tot Chef de l'Année (van de toekomst) door de International Academy of Gastronomy. Zijn inventieve benadering van de Spaanse keuken maakte hem tot een van de meest gerespecteerde internationale exponenten van de velederige smaakassociates van de moderne Spaanse keuken. In de keukens van restaurant Hispania vinden we niet de meester-chef maar wel Adrián Maudro Delgado, een van zijn leerlingen, die samen met Jean François Debucq, maître de exploitatie in goede banen leidt. Het is trouwens Adrián's bedoeling om in een compacte zaaltje met open toegang, nog dit jaar een exclusief gastronomisch restaurant met maximaal 15 couverts in te richten (RVH).

BOORTMEERBEEK

Wok Dynasty

Wok Dynasty Food Experience Boortmeerbeek opende zijn deuren met een spectaculaire blikvanger: een boeddhabeeld van maar liefst 4 meter hoog en 200 kilo-

En kunstwerk van de leeuwse artiest Pakar Janssens. "Ik had nog nooit een boeddha gemaakt en vond het een fantastische uitdaging. Ik heb me geïnspireerd op de grootste ter wereld, die van Tian Tan in Hongkong. Het was een waar puzzelstukje om een boeddha van 4 meter hoog te maken. Uren sculpteren, patinieren, maar het resultaat is werkelijk oogverblindend", vertelt hij enthousiast. Ock Changyung Wu, zaakvoerder van Wok Dynasty, is heel blij met deze eye-catcher: "In al onze restaurants vind je boeddha's, maar in deze nieuwe zaak beschikken we over voldoende ruimte om een megagrote boeddha te plaatsen. Het nieuwe restaurant voorlopig het vijfde in zijn soort, biedt plaats aan 250 gasten die culinair kunnen genieten van 90+ verrassende combinaties tussen Oosterse en Mediterrane gerechten in een cosy decor met warme, trendy houtaccents en sfeervol licht. Chinese meesterkoks toveren er de oostelijke/Duitse gerechten op tafel". (M)

ELSENE

Comptoir Rodin

De slav van een Brusselse kebabbar, een bord vol comfort-food, een lichte en toch knusse inrichting met mooi meubilair in raw hout, baklatjes staan en een haaklaag. Dat zijn de ingrediënten van deze nieuwe place-to-be! Het Paviljoen Rodin, gebouwd tussen 1882 en 1888, is het enige overblijfsel van het militair ziekenhuis van Brussel. Comptoir Rodin wordt een gezellige valtiek in Elsevier. De sfeer is elegant industrieel, maar zonder overdreven frangas. De baklatjes staan en de ruimtelijke volumes blijven behouden zodat bezoekers een idee krijgen van hoe het leven hier vroeger moet geweest zijn. Gezelligheid en warmte zijn de sleutelwoorden van de Comptoir Rodin. Urban industriële lampen, een logo met flauw kantjes en een koort met kleurige toetsen zorgen voor de hedendaagsche uitstraling. Deze combinatie van moderniteit en classicisme geven de plaats een hippe sfeer voor de Brusselse bezoekers groots neerstrijken om bij te praten met hun vrienden.

De exploitatie van Comptoir Rodin is in handen van jachtfich Yael Trevis, die Brusselse roots heeft maar Brussel als haar thuis beschouwt. Ze bereidt er elke dag fusion gerechten die het beste uit beide werelden combineren met de resultaat dynamische gerechten die iedere smaakpoppen zullen bekoren. Yael Trevis werkte eerder



“Brussel Restaurant Hispania”

Title: Brussel Restaurant Hispania

Date: 1st November 2017

Publication: Restaurant Business (NL)

Audience: 29.000

Circulation: 8.800

7 restos : 100 % surprise

On conjure les brumes hivernales avec une sélection pleine de soleil et de pep's.

TEXTE ANNE BOULOID



HISPANIA Parce qu'ils proposent une cuisine conçue pour une clientèle internationale, les restaurants d'hôtels manquent de relief. En confiant sa carte au chef étoilé Marco Morán, le NH Hôtel renverse la logique et mise sur une cuisine 100 % ibérique à forte personnalité. C'est du gastronomique, oui, mais pas version dressage millimétré, plutôt spécialités typiques de différentes régions, produits d'exception et cave au diapason. On y a dégusté une surprenante perdrix à l'escabèche, ou encore un agneau et un coquillage de lait AOP assez petits et ultra savoureux, répertoriés parmi la vingtaine de produits gastronomiques exclusifs servis aux plus grandes tables du monde. Dégustation en format tapas généreuses à la brasserie, ou en version classique au gastronomique. Indéniablement, un de nos coups de cœur de ces dernières semaines !

Comptez ± 40 €/pers sans boisson pour 3 tapas à la brasserie, et 100 €/pers sans boisson pour un menu 5 services au gastronomique (également à la carte), vins de 7 à 8 €/verre et de 28 à 50 €/bouteille. NH Hôtel Collection Sablon, 2 rue Bodenbroek, 1000 Bruxelles, tél : 02 512 91 32, site : nh-hotels.fr. Ouvert t/j de 12h30 à 22h30.

TERO En lieu et place du regretté Leonor se dresse Tero, deuxième adresse après Bierges pour ce concept de cuisine suine à base de produits de la ferme des Rabanisse (Rochedfort). Bluffés par l'espace, entièrement redessiné par le bureau Creneau International dans un esprit épurié, nous le sommes moins par la cuisine. À côté de quelques réussites, comme la viande de bœuf mijotée à la bière et au cacao amer, ou le fenouil rôti et mandarine brûlée, on a l'impression que le chef vise l'esprit scandinave sans maîtriser les codes. Quelques assiettes très spartiates, peu généreuses, sans jus ni sauce, nous ont un peu frustrés. L'addition est à l'avant...

Comptez 40 €/pers, sans les vins, 1 rue Saint-Bernard, 1000 Bruxelles, tél : 02 347 79 46, site : tero-restaurant.com. Ouvert du mardi au vendredi, de 12h à 14h et de 19h à 22h, le samedi de 19h à 22h.



LOU FERRÉ Quinquebine et célestines camarguaises, pigeonneau des Costières, bouillabaisse, liqueur d'olives ou Grenache doux, viande de taureau, piconon ardechois... on retrouve ces trésors, introuvables en Belgique, dans lassiette de Karin Burton. Avec son époux belgo-marseillais Claude Detaye, elle « descend » régulièrement et fait le tour de ses petits producteurs, y sélectionnant les meilleurs produits AOP du Gard, des Cévennes ou de Corse. Et les marie au gré de son humeur, libre et haute en couleurs (comme la déco du lieu). Ainsi, la côte à l'os de taureau AOC s'accompagne d'une crème d'olives en guise de beurre maître d'hôtel, d'une polenta de châtaignes et d'une ratatouille. Côté cave, Lou Ferré (la fourche des gardians camarguais) mise sur des jus puissants, très axés sur le fruit, en majorité ceux du vigneron Jérôme Castillon, Château L'Ermitage Costières. *Lauch, verre de vin compris : 22 € ; menus de 3 à 7 services : 38 à 78 € sans boisson ; huiles d'olives, vins et liqueurs à la vente. 14 av. du Prince de Ligne, 1180 Bruxelles, tél : 02 425 81 86, site : louferry.be. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30, le dimanche de 12h à 14h.*

“ 7 restos:
100% surprise ”

Title: 7 restos: 100% surprise

Date: 12th December 2017

Publication: Juliette & Victor

Audience: 55.000

Circulation: 16.000

POLLÉN MAGAZINE COLLECTION SABLON

GET THE SPANISH EXPERIENCE

Le NH Collection Grand Sablon poursuit sa mue. Après une importante rénovation, le groupe espagnol se concentre à présent sur l'offre culinaire avec trois nouveaux restaurants à l'esprit bien distinct.

Il y a un an, le groupe hôtelier espagnol NH achève la rénovation du seul palace sis au Grand Sablon. Une opération d'envergure qui a permis à l'imposante bâtie de retrouver son allure d'autan. Labellisé « Collection », l'hôtel n'a aujourd'hui plus rien à envier à un établissement cinq étoiles, tant en termes d'apparence que de prestations.

Sous l'impulsion de Jérôme De Lemos, directeur général de l'hôtel, NH Hotel Group s'attache à présenter l'offre gastronomique, à commencer par une brasserie à l'esprit théâtre assomé : « Notre volonté a été d'élaborer une offre correspondant à la clientèle chic qui fréquente le Sablon. On ne s'adresse donc plus uniquement aux clients de l'hôtel mais aussi aux clients extérieurs », explique Jérôme De Lemos.

Une bonne nouvelle pour tous les amateurs de gastronomie hispanique, d'autant que NH a opté pour l'opérateur Hispania, qui décline la cuisine du chef étoilé Marcos Morán.

Pour tous les goûts

« On pénètre dans Hispania depuis directement depuis la place du Grand Sablon », précise Jérôme De Lemos. « Nous avons aussi tendance à chaluteros et convivial et avons pour ce faire fait appel à Lorenzo Castillo, l'un des plus grands décorateurs d'Espagne. Nous offre en aci notre tout "Gastronomique", basé sur des produits provenant directement de petits producteurs espagnols, avec une préférence pour la filière bio. »

Depuis peu, le NH Collection Grand Sablon héberge également Hispania Gourmetopique, un restaurant haut de gamme consacré à

WRITER // Pedro Roselló Sepulcre
PHOTOGRAPHY // Adrián Van de Walle

“Get the Spanish Expérience”

Title: Get the Spanish Expérience

Date: November 2017

Publication: Pollen Magazine

Audience: 75.000

Circulation: 25.000

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



Saveurs ibériques au cœur de Bruxelles

La brasserie ibérique dévoile ses saveurs à l'Impasse Sablon. Jusque-là dédiée au déjeuner, le restaurant signé Laurent Costille, qui a privilégié les matières vives et un échange narratif, Père ou qui est de la sorte, c'est maison. Mais ce nouveau qui offre une cuisine ?

Pour saveurs et hommes d'affaires

Sur une chaîne de tables de réunions séparées sur deux niveaux et de trente-sept sièges capitonnés d'assise en cuir type Ibiza, quatre tables peuvent accueillir jusqu'à dix personnes. Le N°1 Collection Grand Sablon propose l'une des offres les plus complètes de la capitale. En effet, comme les cuisines de l'établissement proposent un niveau haut de gamme, les sandwichs de brasserie sont pourvus d'éléments variés, allant du bœuf rôti aux sandwichs au fromage gastronomique quiche servie. L'équipe du N°1 propose à ses clients un service qui se tient aux normes. Ici, sur l'esplanade des Champs-Élysées, il est aménagé à l'heure de la "Platte Cantine", une sorte d'apéro ou midi à la française qui peut accueillir jusqu'à 200 personnes. C'est aussi là que se prend le petit-déjeuner, qui N°1 met ici à l'honneur en proposant plusieurs produits frais et autres, disponibles sur un buffet long de quelque 15 mètres !



In short...

IBERIAN FLAVOURS AT THE HEART OF BRUSSELS
N°1 Collection Grand Sablon is continuing its improvements, undergoing a major renovation, the focus has been shifted to the interior, with three new and very different restaurants.

The Spanish N°1 Grand Sablon comprised the extension of N°1 Collection Grand Sablon, a new spa creating a collaborative world of looks, smells, tastes and textures.

Left by father of Manager Jérôme De Lourme, the hotel has now one restaurant or gastronomy, beginning with a typically Basque bar designed to appeal to both local guests and non-residents over diners, into the new gastronomic restaurant.

Grand opens for the welcome who appreciate Spanish gastronomy; in fact since N°1 Collection Sablon has joined the expert Hispano collection of the Casa Costilla family, owners, arrived from the Americas in 1889.

El Paseo Basque is accessible directly from N°1 Collection Grand Sablon, where there is also a bar, the leading Spanish lounge, serving 100% in wood and wood. The menu is clearly international, enhanced by 100 types, with most of the ingredients coming directly from local Spanish producers and the emphasis on the organic option.

Hispanic Basque is the only restaurant in the district that is open every day from 10 am to midnight. The full Basque menu is also available outside of its main service.

In addition, the N°1 Collection Grand Sablon recently installed El Gastrocomptoir, a gastro-delicatessen serving up. The delicately cut rice dishes is again the work of Georges Costille, while Basque-style pizzas is no parallel to the kitchen. This is the first restaurant in an highlights, first Spanish edition.

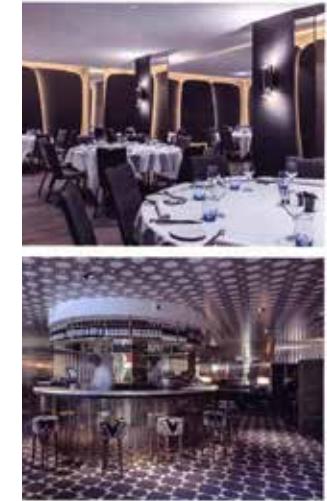
Elia Cuban restaurant is back to count on with the small private or private room to celebrate the present menu in cold priority.

N°1 Collection Grand Sablon offers a full service range, with the idea to organize all types of events from small meetings and wood-themed gastronomic products presentations or large team meetings or private banquets.

The brasserie service, visitors particularly wide ranging local first-class clientele. Guests are invited to help create their menu based on the expertise of the highly skilled and meeting rooms in the Belgian, international or Spanish, service case, a bridge between gastronomy.

The office, unique in Brussels, is further reinforced by rooms dedicated specifically to the Place Carnaval, a traditional room with an alcove and an open fire, light-filled dining, which can serve as a restaurant or a giant bar able to accommodate over 100 people. It is the best place for hotel guests, with a buffer offering near an healthy product.

N°1 COLLECTION GRAND SABLON
Boulevard Anspach 1000 Brussels
+32 2 500 00 00



Get the Spanish Expérience

“À la carte”



À LA CARTE

Patrick Flevez s'attable au restaurant El Impasse del Sablon, nouvelle adresse de Marcos Moran.

C'est une petite impasse du Grand Sablon, connue par les clients des boutiques de luxe qu'elle abrite. Et, depuis peu, par les amateurs de la cuisine de Marcos Moran, le chef qui a œuvré au Casa Gerardo, dans les Asturias, et à l'Hispania, installé dans les anciens locaux de la Lloyd Bank de Londres, avant de prendre ses quartiers à Bruxelles, au restaurant de l'hôtel NH du Sablon. Un beau jour, il a l'idée de décliner l'esprit culinaire ibérique dans une table gastronomique, ce qu'il concrétise aujourd'hui avec El Impasse del Sablon.

Le décor est plutôt échangé, cosy, avec un esprit "bistro" tendance. Immersion apéritive en terre ibérique avec l'incontournable canari, mais pas n'importe lequel: un Granmoa (ratatouille, une bodega qui produit un des meilleures pétillants du pays, popularisé par les romans de Pepe Carvalho (la version catalane de Maigret). Pour l'accompagner, une bisque de crabe et moules et deux croquettes, une de jambon et une de boudinade de morue, escortées d'une mayonnaise au pesceí. Nous profitons de cet apéritif pour faire notre choix nous optons pour le menu cinq services. Premier plat tout en fraîcheur: un homard de Bretagne en soupe de coeurs de tomates et têtes d'asperges vertes effeuillées pour moi et, pour ma compagne de table, une cocotte de cœur de latte à la crème, feuilles séchées qui donnent une touche "algue", avocat et pistaches. Une jolie création, vraiment médite dans sa conception.

Ou poursuit, avec des longues de masquerena, aubergines fumées et chutney d'ajada, un piment originaire de Galice. Un plat qui, lui aussi, ne laisse pas indifferent. Ensuite, ma compagnie de table a choisi un pigeon rôti, choux de Bruxelles et crème de lentilles "pandilla", une variété de Castille-et-Léon distinguée d'une appellation d'origine. Cuisson parfaite et accompagnement savoureux. Pour moi, un classique de la cuisine espagnole: l'épaulé d'agneau à la peau croquante et à la chair moelleuse grâce à une cuisson basse température, servi avec une crème de châtaignes (belle association) et du lait caillé au café (original).

Dans nos verres, un grand classique de la vitiéiculture canarienne (le chardonnay collection 125 de Chivite), suivi d'un Ribera del Duero Dominio de Pingus. Pour conclure, un sorbado au nougat, chocolat blanc et agrumes, accompagné d'un petit verre de Manzanilla "Pavía", célèbre vin andalou signé Lustau.

Ouvert depuis peu, ce restaurant propose une cuisine aux accents ibériques contemporains. On reconnaît la maîtrise des cuissons du chef dont le talent exercé dans les Asturias lui a valu une étoile au Michelin. À découvrir...

PREMIER PLAT TOUT EN FRAÎCHEUR: UN HOMARD DE BRETAGNE EN SOUPE DE COEURS DE TOMATES ET TÊTES D'ASPERGES VERTES EFFEUILLÉES.

Adresse?
El Impasse del Sablon
Impasse Saint-Jean,
Jette, 4
Grand Sablon
1000 Bruxelles
Tel. 02/425 48 41
Jeudi vendredi midi;
dimanche et lundi.

Sommelier?
Un carte incluant
un menu à 30€.
José Pérez (Rueda),
Cecilia Moran, Wia
Pérez et Tito
Pérez (Ribera del
Duero), Paula (Ribera
del Duero), Paula (Ribera
del Duero);
menu et petit choix de
vin au verre (7-15€).

Déchets?
Du jus en smoothie.

Addition?
Un total de 240 euros
pour deux personnes.

On y retourne?
Pour découvrir la
table, le service
et surtout des futures.

Title: *À la carte*

Date: 10th February 2018

Publication: *Sabato*

Audience: 96.390

Circulation: 35.000

SEE ALL THE ARTICLE HERE

UN CAFÉ ET L'ADDITION

Chaleureuse, élégante et raffinée, l'atmosphère de l'endroit a été conçue par un designer espagnol réputé, Lorenzo Castillo.

EL IMPASSE DEL SABLON:
L'ESPAGNE EN LETTRES CAPITALES

Cette ambassade gastronomique située en plein cœur du quartier historique bruxellois du Sablon va rapidement attirer des aficionados.

A nos yeux, un restaurant doit réunir [au moins] deux qualités : posséder une atmosphère et proposer une cuisine de qualité. L'Espagne s'est depuis longtemps démarquée de l'image d'Espail de la paella traditionnelle pour égaler des chefs de haut vol et de réputation internationale. C'est d'ailleurs l'un d'entre eux, Marco Moran, chef étoilé de la Casa Gerardo dans les Asturias (près de Gijon), qui est venu distiller ses conseils et a mis en place la carte de cette adresse hispanique qui va rapidement compter de nombreux aficionados au cœur de notre capitale.

Parlons de l'endroit d'abord. Tout simplement magique. Avec une pointe de mystère puisque vous accédez à El Impasse del Sablon par l'impasse S Jacques par laquelle vous entrez réellement dans les entrailles de ce quartier historique. Même si le décor n'oublie pas toujours de l'assiette, vous intégrerez d'emblée une atmosphère chaleureuse, élégante et raffinée concoctée par un designer espagnol réputé Lorenzo Castillo. Entre basques frites, boîseries et gravures, le chef Adrián Moncheno, qui a notamment fait ses gammes à la Casa Gerardo mais aussi à la Celler de Can Roca, un trois étoiles qui fut désigné comme le meilleur restaurant

du monde en 2013 et 2015, distille des plats fins, gourmands qui mettent une touche espagnole subtile à des produits de grande qualité.

Comme le homard de Bretagne, le pigeon rôti mais aussi les choux de Bruxelles ou l'épaule d'agneau. Le dessert conclut magistralement un cinq services, que nous vous conseillons pour bien profiter de l'art culinaire de l'endroit. Des assiettes à la fois belles, savoureuses et bien garnies sans en faire trop.

Un voyage culinaire en Espagne mais sans une exagération forcée sur l'accent ibérique. Seule exception, mais nous y adhérons pleinement : la carte des vins. El Impasse del Sablon fait la part belle à la production espagnole. Sur ce terrain-là aussi, elle donne le pion à ses voisins français. La qualité est au rendez-vous.

■ JEAN-MARC GHÉRAILLE

El Impasse del Sablon
Impasse S Jacques
1000 Bruxelles (quartier Sablon)
Tél.: 02/420 48.41
www.elimpasseitalsablone.com

“ L'Espagne en lettres capitales ”

Title: *L'Espagne en lettres capitales*

Date: 10th February 2018

Publication: *Dernière Heure Mag*

Audience: 435.300

Circulation: 59.200

SEE ALL THE ARTICLE HERE

EL IMPASSE DEL SABLON

Na de opening vorige zomer van Hispania Brasserie, gaat het gastronomische avontuur "Made in Spain" verder met El Impasse del Sablon, een nieuwe gastronomische ruimte geïnspireerd in Impasse Saint-Jacques, Sablon. Een locatie waar men het beste van de Iberische Haute Gastronomie kan ontdekken. Dit restaurant is de voortzetting van een groot Spaans gastronomische avontuur, dat de oprichters van Hispania London - geopend in februari 2013 en beschouwd als het grootste Spaanse restaurant in Europa - willen uitbreiden. In dezelfde geest presenteren ze twee gastronomische ruimtes, Hispania Brasserie Brussel met zijn menu-brouwerij en tapas en El Impasse del Sablon met een uitzonderlijke Spaans gastronomische aanbod.



mische ruimtes, Hispania Brasserie Brussel met zijn menu-brouwerij en tapas en El Impasse del Sablon met een uitzonderlijke Spaans gastronomische aanbod.

Ook hier is het decor ontworpen door interieurgoeroe Lorenzo Castillo, een van de meest getalenteerde hedendaagse Spaanse ontworpers. Gelegen in de piepkleine maar charmante Impasse St. Jacques, toont El Impasse del Sablon alle charmes van elegancie en verlijning van de fluweel banjes tot op maat gemaakte platen, door de prachtige jupannées tafels met ongerouteerde tafelkleden en houten lambrisering versierd met oude gravures, op ludieke wijze te combineren. In de keuken werd Marcos Morán - die met een Michelin-star bekroonde chef in het familierestaurant Casa Gerardo, opgericht in 1882 bij Gijón, Asturië - benoemd als gastronomisch directeur om een gastronomische menu op te zetten. Aan zijn zijde, Chef Adrian Mancherio opgeleid in de meest prestigieuze Spaanse restaurants, waaronder Casa Gerardo (één ster), Casa Sojo (twee sterren) of Celler de Can Roca (drie sterren) en het beste restaurant ter wereld in 2013 en 2015. Het resultaat is een Spaans geïnspireerd menu met heerlijke utschotels uit het Iberisch schiereiland (RMH).

“Brussel Restaurant Hispania”

Title: Brussel Restaurant Hispania

Date: 1st March 2018

Publication: Restaurant Business (NL)

Audience: 29.000

Circulation: 8.800

EL IMPASSE DEL SABLON

L'Espagnol qui manquait à Bruxelles

D epuis janvier, Bruxelles compte un restaurant espagnol de classe, El Impasse del Sablon, niché dans l'impasse Saint-Jacques, lieu de rencontre des anti-quires voués à l'art africain.

A l'abri des larges baies vitrées, Lorenzo Castillo, designer réputé outre-Pyrénées, a conçu un décor élégant et feutré. Lambris boisés et gravures anciennes, banquettes de velours, tables soigneusement enjuponées et nappées de blanc, le raffinement règne.

Marcos Moran, chef étoilé, en est le directeur-consultant. Adrian Manchado, le chef exécutif, s'est perfectionné dans des enseignes étoilées Michelin dont le Cellier de Can Roca, trois macarons, par ailleurs élu «meilleur restaurant du monde» en 2013 et 2015.

Le homard de Bretagne froid en soupe de coeurs de tomate barboté dans un jus léger joaillent émaillé de pistaches et d'amandes (32 euros). La coquille de cœur de laitue à la crème issue de ses feuilles dévoile une surprenante symphonie en vert. Un puzzle de crème d'avocat, pistache et laitue cerise, supporte et coiffe l'ensemble. Des feuilles d'épinard séchées dévoilent du croquant (19 euros).

Original et assez relevé, une longe de maquereau chaud côte à côte de l'aubergine fumée et froide sur un lit d'ajada. Traduisez une sauce assez relevée à base de poivron et piment (19 euros).

La chair savoureusement peu cuite du pigeon rôti fond en bouche. Le jeune volatile repose sur une très fine et onctueuse crème de lentilles pardinas. Quelques choux de Bruxelles et une petite boulette réalisée avec la viande de la cuisse ponctuent. Une râpure de truffe anoblit l'assiette (36 euros).

Mais vous auriez pu choisir l'option de l'épaule d'agneau de lait (3 semaines). Succulent et délicat, celui-ci bénéficie d'une crème de châtaignes et d'une mousse de lait caillé au café. Un chouïa de truffe le parfume (45 euros).

Un gourmand soufflé au nogar, glace au chocolat blanc et agrumes, couronne ce menu à 75 euros. Autre formule à 90 euros.

© SERGE TONNEAU



ADRESSE

Impasse del Sablon
1000 Bruxelles
Tél.: 02 420 48 41
www.elimpasse-delsablon.com

Fermé samedi midi,
dimanche et lundi

Cuisine: recherchée

Cadre: cosy

Cave: espagnole

Terrasse: non

Parking: non



“ L'Espagnol qui manquait à Bruxelles ”

Title: *L'Espagnol qui manquait à Bruxelles*

Date: 8th March 2018

Publication: Trends Tendances

Audience: 230.084

Circulation: 61.630

SEE ALL THE ARTICLE HERE

“El Impasse del Sablon”

Title: *El Impasse del Sablon*

Date: 1st April 2018

Publication: *Elle décoration*

Audience: 86.531

Circulation: 7.262

BLOC-NOTES

HÔTEL LE GRAY D'ALBION

Après avoir vu l'ensemble de ses chambres, l'hôtel connaît une lancé dans la rénovation de ses deux premières étages, flan, réception et accès d'accès du quatre étages offrant un nouveau look épuré et totalement décloisonné pour le printemps. Le designer parisien Alexandre Donon y a imaginé une atmosphère élégante et contemporaine... à découvrir au plus vite ! Rue des Saïnes 38, 06400 Cagnes (France). +33 4 92 99 79 79. hotelcarriere.com



LOUISE 345

Past... Voici la nouvelle adresse secrète qui fait vibrer Bruxelles ! Le lieu de rendez-vous est donné au numéro 345 de l'avenue Louise. Cette maison de mache transformée avec goût accueille la cuisine inventive de la très dynamique Isabelle Argin... mais pas seulement ! On se prélassera dans le bar à champagne et le cigar lounge, ou ce en profité pour poser la tête dans une des quatre suites romancingles.

Avenue Louise 345, 1000 Bruxelles. +32 2 644 49 87. louise345.com

EL IMPASSE DEL SABLON

Ca nouvel espace gastronomique installé dans l'impasse Saint-Jacques du Sablon met à l'honneur la haute gastronomie italienne. Le lieu a été créé avec soin affiché tous les codes de l'élegance : banquettes en velours, couvertures tricotées sur mesure... Le chef Marco Musci imagine une cuisine de poème au guidon de l'Espagne. Croquez, par exemple, pour les longues de morue, émulsion d'huître et sauternes fumées !

Impasse Saint-Jacques, 1000 Bruxelles. elimpassee delsablons.com



FLOORIFY

Envie d'investir un intérieur à cloître facilement à votre vie quotidienne ? Les revêtements de sol Floorify sont fabriqués spécifiquement pour résister aux chocs et aux tâches. Grâce à leur couleur perçante et résistante aux tâches, les planchers en vinyl évoquent durable sonores solides et ont une utilisation très limitée. En plus de ça, ils sont faciles, silencieux, chaleureux et ultraconfort.

Floorify.com

Gael Bruxelles
PAR CHARLOTTE VERGÉ.

1 DUR À CUIRE
On avait adoré les premières collections du duo de choc derrière **Soubé**, label bruxellois spécialisé dans la création de perfectos glam-rock haut de gamme. Pour le printemps, c'est, Mellisa et Paris restent fidèle à leur grain de folie – des couleurs qui cliquettent et des imprimés toujours plus fous – en s'inspirant cette fois-ci de figures féminines qui leur tiennent à cœur, d'Anais Plaggi à Garance Doré.
MELLISA & PARIS MELLISA-ET-PARIS.COM

2 TIMELESS
Depuis plusieurs saisons maintenant, **Valentine Wilmé** imagine des pièces en maille douce et luxueuse, aux imprimés bien à elle. Pour celles qui souhaitent investir dans des modèles classiques et intemporels, à porter en toute saison, la créatrice lance la «Timeless» collection, une sélection aux tons neutres et coupes indémodables.
VALENTINE WILMÉ WILME.COM

Il y a bien longtemps, dans une galaxie lointaine, très lointaine...
LES FEMMES DE LA GROSSE DES CHÈVRES SONT COMPLÈTEMENT DANS LEUR SENS. METTEZ-MOI EN SÉCURITÉ, J'AI LÀ UN BRONZE. WWW.CHEVRESCHEVRE.COM

3X Food & drinks

1 
MADE IN SPAIN
El Impasse del Sablon, c'est le nom du petit très gastronomique d'enseigne Brasserie, ouverte cet été au Sablon. Cache dans la petite impasse Saint-Jacques du même quartier, ce tout nouvel espace gourmand nous fait découvrir les délices ibériques du chef Marc Marcos Moran, dans une ambiance feutrée à l'espagnole.
EL IMPASSE DEL SABLON, WWW.ELIMPASSEDEL-SABLON.BE

2 
NOUVEAU QG
Chez **OAS**, on ne dit jamais non à une bonne adresse libanaise. Très bonne nouvelle pour les Bruxellois: le joliement nommé **Seddik's** s'installe à Flagey! On y déguste les classiques de la street food libanaise revisités avec modernité mais sans perte: Bon par la chaffie Karen Antijan. Tellich, haloumi, houmous... Vous pourrez aussi shopper les produits de Seddik's dans sa partie bazar.
SEDDIK'S, WWW.SEDDIKS.BE

3 
FACON MAD MEN
Vous avez fait le tour de La Pharmacie anglaise (entrée 10e) et vous connaissez par cœur sa carte de cocktails? Les bars de G&T ont un nouveau repaire: **Arthur Orlans**, un bar spécialisé dans le gin & tonic installé dans une ancienne maison de couture de 1900, en plein quartier Dornellet. On y boit des cocktails sur mesure dans une ambiance 1950s.
ARTHUR ORLANS, [ST RUE ANTOINE MARGUERIE, 1000 BRUXELLES](http://WWW.ARTHUR-ORLANS.BE)

16

“Made in Spain”

Title: *Made in Spain*

Date: 1st April 2018

Publication: *Gael*

Audience: 153.996

Circulation: 34.330

SAVEURS / TOUS

Après l'ouverture cet été d'*Espania Brasserie*, l'aventure gastronomique « Vida in Spain » se poursuit avec *El Impasse del Sablon*, un nouvel espace gourmand installé dans l'impasse Saint-Jacques, au Sablon. Une adresse où l'on peut découvrir la meilleure de la Haute Gastronomie ibérique.

La gastronomie espagnole à Bruxelles

Le décor a été conçu par le même architecte d'intérieur - Lorenzo Castro, l'un des plus talentueux designers espagnols contemporains. Néché dans la ruelle impasse Saint-Jacques, l'impasse du Sablon offre tous les codes de l'élégance et du raffinement, depuis les repas aux cocktails à quelques occasions créées sur mesure, en passant par les belles personnes apportées de racines immobilières et les boissons également de générations anciennes.

Les Chefs

Aux fourneaux, Marcos Morán - chef étoilé du restaurant familial Casa Carrascal créé en 1981 près de Gijón, dans les Asturias - a été appelé comme chef cuisinier gastronomique pour mettre en place le menu du restaurant gastronomique. À ses côtés, le Chef Adrián Montañez formé dans les cours prestigieuses restaurants espagnols dont Casa George (une étoile), Coco Suya (deux étoiles) ou Ostería de Con Rocío (trois étoiles et normale meilleure restauration mondiale en 2015 et 2016).

Une cuire d'impostion espagnole dont on parle le menu 5 services - 75€ - avec le menu de l'heure en coupes de couleur dorée, la Cocotte de bœuf à la crème de los Alubas, sauté et poêlée, les coupes de morue aux échalotes, châtaignes et autres gros fruits, la Fois gras à la poêle ou le Pigeon rôti, poêlé et farcis à la pâtissière et l'heure de l'heure ou l'heure espagnole comme ce châtaigne et canneberge au coulis de canneberge. Autre plat aux couleurs et saveurs d' Andalousie ou le Soufflé au poireau, chocolat blanc et agrumes. Une table aussi dépourvue de meubles avec une véritable démonstration de la gastronomie espagnole et de magnifiques produits ibériques. A noter que les tables sont



El Impasse del Sablon

Impasse Saint-Jacques - 1000 Bruxelles (Sablon). Tel. +32 420 86.47.
Ouvert du mardi au samedi
www.elimpasse del sablon.com
www.Bethink.com/Elimpasse del Sablon

“ La gastronomie espagnole à Bruxelles ”

Title: *La gastronomie espagnole à Bruxelles*

Date: 1st April 2018

Publication: *La vie diplomatique*

Audience: 35.000

Circulation: 9.500

Les Plaisirs de la Table

Jambon de Parme exclusif

Rob The Gourmets' Market invite ses clients à des journées gourmandes les 29 et 31 avril (11h à 17h) : un événement autour de produits authentiques de saison permettant la (re)découverte de spécialités et notamment au comptoir des charcutiers qui proposent la véritable et unique jambon de Parme Sant'Elario. Il s'agit d'un jambon de Parme d'exception affiné 24 mois, dans des chambres séries au doux



Rob - 28 boulevard de la Woluwe - 1152 Bruxelles - ☎ 02 771 20 60 - www.robgourmets.be

El Impasse del Sablon

Après l'ouverture Place du Grand Sablon, l'été dernier, d'Hispmania Brasserie (cette brasserie de tapas et plats traditionnels), un nouvel espace gastronomique vient d'être inauguré au début de cette année : El Impasse del Sablon. Situé dans l'Impasse Saint-Jacques au Sablon et décoré avec raffinement par le designer espagnol David Cerdá, cet élégant restaurant d'une trentaine de couverts est dédié à la haute gastronomie ibérique. Velours sur les banquettes, assiettes créées sur mesure, tables mappées jusqu'au sol et gravures anciennes accrochées aux boisseries des murs, l'atmosphère est très cosy et laisse augurer le meilleur dans l'assiette.

Aux fourneaux, le jeune chef asturien Adrián Martínez, formé dans les établissements de restaurants en Espagne, qui propose une cuisine gastronomique d'inspiration espagnole. Il travaille les produits gourmets exceptionnels comme le cochin de lait et l'agneau de lait, et propose, en plus de la carte, un menu dégustation 5 (75 €) ou 7 services (90 €). Parmi les plats proposés, on a dégusté le homard de Bretagne froid en soupe de tomates séchées, la soupe de cœurs de lait, la crème de ses fèves, avocat et pistaches; les longues de magret aux nubesques famées et émulsion d'ajada (piment de

Galice); le pigeon rôti, crème de cendre et pomme de terre de毕尔巴鄂。Et pour finir, l'aranja rôti, noix de coco au sucre et citron vert. Pour accompagner ces mets : le vin blanc Enate Chardonnay 2017 D.O. Somontano (Aragon) et, avec le pigeon, le rouge Roda Reserva 2012 - Bodegas Roda (La Rioja). La carte des vins offre une belle sélection de crus issus de diverses régions vinicoles espagnoles; certains vins étant même proposés au verre. ■

El Impasse del Sablon - Impasse Saint-Jacques - 1000 Bruxelles - ☎ 02 429 48 41 - www.elimpasseelsablon.com

Boeuf et agneau britanniques

Elevé dans des conditions assez naturelles que saines, dans un environnement exceptionnel, le bétail du Royaume-Uni bénéficie de la Norme Qualité Britannique, garantissant l'authenticité et la traçabilité, ainsi que le contrôle qualité de la production viande. Les viandes Norme Qualité Britannique - boeuf ou agneau - constituent aujourd'hui une valeur sûre de la gastronomie. Elles se préparent et mijotent avec des recettes savoureuses qui évoquent l'Angleterre. En Belgique, l'an dernier, les importations d'agneau et de boeuf britanniques ont augmenté respectivement de 15% et 10%.



Les qualités gustatives remarquables des viandes Norme Qualité Britannique sont essentiellement liées aux méthodes d'élevage qui privilient très majoritairement le plein air. Né et élevé à l'air libre, le boeuf, comme l'agneau, passe sa vie dans les meilleures conditions naturelles possibles. Les terres sur lesquelles il grandit recouvrent des espaces vallonnés et bénéficient d'un climat océanique. ■

L.B.

Desserts glacés

Delhaize présente un nouvel assortiment de crèmes glacées avec des nouvelles saveurs des marques Oppo et Daylight! Delhaize - dont les glaces sont toujours riches en sucre et en calorification - et qui a été créé la marque italienne GROM. Nouvelle au rayon «gourmets», la crème glacée Oppo est préparée avec du lait frais, de l'huile de coco vierge et des édulcorants à base d'érithritol et de stevia. Elle convient au moins 30% de sucre et d'édulcorant au moins sur une crème glacée classique. La crème glacée Oppo est disponible en trois saveurs : Madagascar Vanille, Coulommiers-Brebis de Haute-Savoie et Saint-Cyrine. De plus, Delhaize a introduit la saveur mocha dans son assortiment de crèmes glacées Daylight!, dotées d'une teneur en sucre réduite. Pour sucer cette crème glacée, c'est du Zéta. ■

C.F.

“El Impasse del Sablon”

Title: *El Impasse del Sablon*

Date: 1st May 2018

Publication: *The Brussels Magazine*

Audience: 80.000

Circulation: 40.000

LIFE OF
LEISURE

Dining



Dining



El Impasse del Sablon

Tucked away on Sablon's Impasse Saint Jacques and surrounded by the luxury shops that make the reputation of this district located in the heart of Brussels, this gourmet restaurant takes you on a voyage through its typical Spanish cuisine. It was inaugurated by the famous starred chef Marcos Morán, heir from father to son of the casa Gómez, an Asturian restaurant that has been going strong for more than 150 years.

Carlos Marchalito, straddling the Channel between London and Brussels, is an exceptional Asturian chef and Morán's right-hand man. On offer is unique produce such as red mullet (salmónete) or searing lamb (congro roto) as well as dishes such as Brittany lobster in a pot of tomato soup (Sogevante de Bretaña en sopa de conchas de tomate), a firm favourite for my wife, which will leave an indelible stamp on your taste buds as well as your eyes! The restaurant also offers two formules, a 5-course for €75 and a 7-course for €90.

All this in a luxurious setting and a top class welcome by the staff, who constantly cater to our every need. A shout out to Jean-François, the Maitre d'Hotel and Rubin our waiter. A big thank you to the chef for the attention he gives to the customers as he tours the tables with a professionalism worthy of this establishment! Roberto Rodríguez Morán www.elimpasseelsablon.com

La Villa Lorraine

This Brussels legend is on the very edge of the Bois de la Cambre but is still very much in town in both its looks and metropolitan sense. This year it celebrates 65 years of high quality fine dining with a special celebratory menu at an attractive price. The first restaurant outside France to achieve a Michelin star, La Villa rose, in its heyday, to la couleur sur la gourmandise, the coveted third Michelin star. Family bewarements and an ownership change saw it stripped of all its stars, leaving some work to be done.

Happily, it's hard to keep something so good down and over the past seven to eight years, they have fought back and rebuilt their well-deserved reputation with some acid classical French cooking with a few modernist nods and some flamboyant, yet refined presentation. The talent behind the stoves, Gary Kitchens is seamlessly paired with award-winning sommelier Antoine Lehebel who provides more than one unusual bottle to match the subtlety and flavours of the food. If the first bite is indeed with the eye, the experience at La Villa is a feast before you even sit down. The lunch menu comprises an apéritif, a three-course lunch with two glasses of wine, water and coffee. There are also little surprises in the shape of the amuse-bouches and the petit four with coffee. All this in a Michelin-starred restaurant with impeccable service for €69. Treat yourself - but be quick! Colin Moore www.villalorraine.be ●

TOGETHER MAGAZINE | 113

“El Impasse del Sablon”

Title: *El Impasse del Sablon*

Date: 1st May 2018

Publication: *Together Magazine*

Audience: 40.000

Circulation: 20.000

Sur le chemin de Saint-Jacques

A VOIR ET À MANGER Un restaurant asturien aux prétentions gastronomiques qui en a la faconde en tout cas.

Petite venelle partant de la place du Sablon sous la voûte d'un petit porche, l'impasse Saint-Jacques est encore le refuge de galeries d'arts premiers. Aujourd'hui, la ruelle en pavés voit débarquer des conquistadors venus d'Espagne, un restaurant asturien, les premiers parmi les Espagnols à découvrir les Amériques. Marcos Moran - chef étoilé du restaurant familial Casa Gerardo créé en 1882 près de Gijon, dans les Asturies - a été appelé comme directeur gastronomique pour mettre en place la carte du restaurant gastronomique. À ses côtés, le Chef Adrián Mancheno formé dans les plus prestigieux restaurants espagnols, dont Casa Gerardo (une étoile), Casa Soya (deux étoiles) ou Celler de Can Roca (trois étoiles et nommé meilleur restaurant du monde en 2013 et 2015).

Le décor moelleux de Lorenzo Castillo alliant style mudéjar et boiseries aux dessins anciens de la péninsule ibérique, reproduit le confort bourgeois madrilène très « Zara Home zara », avec 25 couverts très espacés - comme les grands espaces de Los picos de Europa - sur une prairie voire un alpage de moquette soyeuse et des sièges d'un confort délicat propre à

une digestion sans encombre. Le service de table a aussi ce côté ouvrage renaissant rappelant le siècle d'or espagnol. Le service tout court est à la hauteur des prétentions, professionnel attentif et très amène loin de la réputation « patibulaire » que l'on fait parfois un peu vite aux Espagnols.

La carte est ample, remplie de spécialités espagnoles, notamment du nord et se permet quelques audacieuses comme en entrée : une terrine de foie gras maison à la truffe qui manque un peu de raffinement. Plus typique, la « degustación de fabada de Casa Gerardo » est la relecture d'un plat asturien typique, constitué de gros haricots et de bouillons, une sorte de cassoulet, ou la cocotte de cœur de laitue mijotée à la crème de ses feuilles avocats et pistache. La carte est très poissonnue,



Markos Moran : chef étoilé du restaurant familial Casa Gerardo créé en 1882 près de Gijon, dans les Asturies, il a été appelé comme directeur gastronomique pour mettre en place la carte du restaurant gastronomique.

tres et autres fruits de mer, on est sur la côte, mais elle comporte aussi son lot de viande.

“Sur le chemin de Saint-Jacques”

Title: *Sur le chemin de Saint-Jacques*

Date: 25^h May 2018

Publication: *Le Journal du médecin*

Audience: 78.000

Circulation: 24.643

Sur le chemin de Saint-Jacques

Cette région d'Espagne est richement vouloir être péjoratif, sans doute considérée et diverse en termes de variétés de pliquée à éléver à un niveau gastronomiques et de sols. L'épaule d'agneau mique. Il reste quelques vieux cafés avec sa crème de châtaignes, lait caillé des asturiens à Bruxelles notamment à au café est présentée dans un décorum Saint-Gilles où l'on sert des raciones et en harmonie avec le lieu, comme d'ailleurs le filet de boeuf émulsion de pomme de terre et pomme algre-douce. En dessert, les « texturas de chocolate » et le tarte au fromage, pommes et noisettes complètent un repas copieux assorti d'excellentes mises en bouche. Vu les prix entre 20 et 32 euros l'entrée, 32 à 46 le plat !

Autant se rabattre sur la proposition de menu à 75 euros pour les cinq services et 90 euros pour les 7. Ceci accompagné de vins espagnols (il y a bien du cava, mais pas de cidre asturien, pas assez noble) dans une carte qui couvrent toutes les régions : en blanc l'Estate chardonnay barrica de Somontano 2015 d'Aragon (à 45 euros) arbore une robe dorée presque liquoreuse tempérée par un goût boisé, une constante dans les vins espagnols comme en joue le Murua Tempranillo 2011 de la Rioja honorable certes, mais à 60 euros déjà (pas assez noble).

La touche musicale jazzy et pas espagnole donne une touche supplémentaire au lieu qui est un régal pour les yeux. Ce n'est pas tout à fait le cas de l'assiette : la faute sans doute à la cuisine asturienne elle-même qui n'est pas la plus réputée d'Espagne en comparaison de la basque ou la catalane. Une cuisine de marins et de paysans, sans aucunement

Bernard Roisin

>> *El Impasse del Sablon* — impasse Saint-Jacques — 1000 Bruxelles (Sablon). — Tél. 02.420.48.41. — Ouvert du mardi au samedi. — www.elimpassedelsablon.com — www.facebook.com/ElImpasseDelSablon



Le décor moelleux de l'ancien Castillo a bien été maintenu et bientôt ces dernières années de la première thérapie, reproduit le confort luxueux espagnol très « Zaza Home ».

Le Journal du médecin | MAY. 2018



“*La nouvelle référence gastronomique des aficionados*”

Title: *La nouvelle référence gastronomique des aficionados*

Date: 1st June 2018

Publication: *Be Perfect*

Audience: 35.000

Circulation: 12.500

La nouvelle référence gastronomique des aficionados



Made in Spain

- 2013 : Lancement du concept espagnol par les Accords. Ouverture de Hispano London, considérée comme le plus grand restaurant espagnol d'Europe.
- ETE 2017 : Ouverture d'Hispano à l'espace 010, au Sablon, avec succursale à Bruxelles et à Madrid.
- JANVIER 2018 : Ouverture d'El Impasse del Sablon, impressionnant espace dédié à la gastronomie espagnole.

Venons en cuisine !

Bonnes fêtes en retard, joyeuses et gourmandes de graviers et noix, assiettes végétaliennes sur mesures, tables privées et accès aux espaces privés, le tout dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. C'est sans doute difficile à croire que c'est le seul restaurant à Bruxelles à démontrer avec un véritable art de la cuisine, une qualité culinaire tout au long de la carte. C'est à dire que tout prend en toute liberté, les portes de la cuisine ouverte exclusivement à nos clients, des plats de fruits de mer aux petits gâteaux de desserts fins, entièrement en bouchot, en forme de pomme, ou sous forme d'œuf sucré l'appelant à une dégustation de la carte des Accords, et en rouge pourpre des forêts d'Andalousie, de l'artillerie de taboulé aux pieds et aux œufs à la coque, en brochettes d'algues, crème de châtaignes, lotus rôti au miel - à la fois raffiné et délicieux. L'agence de la gastronomie au 010 peut avoir mal à la tête mais ce n'est pas un problème, au contraire, on aime ces châtaignes au gril automnaux et à la levure générale d'orange enroulée, un peu également grâce au taboulé. La carte des vins offre une grande variété de vins espagnols, italiens, de Bourgogne, de Catalogne et d'Andalousie. Les vins rouges ferment le plaisir.

EL IMPASSE DEL SABLON
Ouvert au mois d'août 2017.
Impasse Saint-Jacques - 1000 Bruxelles (Sablon).
T. 02 643 00 45.
www.facebook.com/elimpasseedelsablon
www.elimpasseedelsablon.com



Les Chefs

A la conception du menu, Marcos Morán, chef étoilé du restaurant familial Casa Gerardo créé en 1982 près de Séville, dans les Andalous.

Avs. Nautilus, Adolfo Martínez forme dans les plus prestigieux restaurants espagnols dont Casa Gerardo (*), Casa Sisley 1* et Casa de Coria (**) — deux meilleurs restaurants du monde en 2013 et 2015. Deux références pour une offre gastronomique à l'Espagne inscrite.

Foto: B. Llorente

Cocotte de butte à la crème de ses feuilles, mescal et pistaches. Epoisses d'agneau de lait crème de châtaignes lait caillé au café. Es un festín! On va se régaler ! Situé dans la ruelle d'impasse St-Jacques, en plein cœur du quartier historique bruxellois du Sablon, El Impasse del Sablon, nouvel ambassadeur de l'Espagne, invite à découvrir le meilleur de la gastronomie contemporaine ibérique en mettant en avant les bons, très bons, produits régionaux. Un pari pris hautement louable qui n'est pas pour nous déplaire!

Photo: Servizio Gobetti

Comment créer la cuisine espagnole ? Souvent dépendante d'un chef italien, grec, français, allemand, chinois, ou des tapas, du gazpacho, du chorizo, ou de la paella, des thèmes, cépages, fruits du pays, culture à l'étranger et à la maison, ou jusque, de l'origine, ou des départs, très peu pour l'Espagne, très peu pour l'Espagne, pour magnifier les saveurs propres du territoire. Une Espagne aux mœurs de chats de fossé, où l'on apprécie une gastronomie régionale.

Et tout, en effet, à bonne enseigne avec Marcos Morán, chef étoilé du restaurant familial Casa Gerardo créé en 1982 près de Séville, dans les Andalous. C'est lui qui a lancé la carte d'El Impasse del Sablon à Adolfo Martínez, à qui il fait ses armes à Casa de Coria, un très ancien et réputé restaurant du monde en 2013 et 2015. Perdu à laisser guider par Martínez et déclarer par Adolfo.

Les Chefs

A la conception du menu, Marcos Morán, chef étoilé du restaurant familial Casa Gerardo créé en 1982 près de Séville, dans les Andalous.

Avs. Nautilus, Adolfo Martínez forme dans les plus prestigieux restaurants espagnols dont Casa Gerardo (*), Casa Sisley 1* et Casa de Coria (**) — deux meilleurs restaurants du monde en 2013 et 2015. Deux références pour une offre gastronomique à l'Espagne inscrite.

Foto: B. Llorente

IBERIAN DELIGHTS



Bien plus qu'un restaurant espagnol, l'enseigne Hispania veut être un modèle de l'art de vivre ibérique, où gastronomie, culture ou encore décoration se côtoient en un seul et même endroit.

WRITER // Pierre-Benoit Sepulchre
PHOTOGRAPHY // Sébastien Van de Walle

“Iberian Delights”

Title: *Iberian Delights*

Date: 1st July 2018

Publication: *Pollen Magazine*

Audience: 75.000

Circulation: 25.000



Sur place ou au Grand Stalini, le NH Collection Grand Stalini n'a rien à envier à ses établissements cinq étoiles, sans un arrière-département de prestige. Ses cours de préparation des charcuteries sont parmi les plus spacieux de la capitale. L'hôtel compte également deux restaurants où l'on peut apprécier une cuisine à la fois sophistiquée et raffinée.

Une offre gastronomique qui assume pleinement son identité ibérique, mais avec deux approches distinctes. D'une part, avec une brasserie qui propose une carte de cassoulets ibériques variés, débordant sous la direction du chef Sébastien Morlet, une étoile au Michelin posée en Casa Grande dans le Poudreux des Andes. De l'autre, pour ceux qui recherchent gastronomie et convivialité parfaitement à la française chez qui dirige le Stalini.

Si l'on accorde à La Brasserie détonante depuis sa réouverture, le restaurant El Impasse del Sablon, les deux étoiles Michelin au bout de la dernière impasse Saint-Jacques. La brasserie est à l'heure actuelle, alors que des prises en选项, échappées à Bruxelles, Paris ou Madrid, vont grâce à l'option magique Magritte très facile au plateau à toutefois. Un endroit chaleureux et convivial qui a été bâti par Luciano Cicalioli. Pas des plus grands démonstrations d'élégance.



A table

Pour ce qui est de la carte, on retrouve au Masón Morlet, très calme, mais fidèle aux fondamentaux de la gastronomie ibérique. Le moro, qui reflète puissamment le caractère prisé forme l'équipe bruxelloise, proposant des mous de ternera, concombre avec tomates et poivrons, et un foie gras au miel et au poivre noir. Un Ravier de canard qui démonte, avec une salade de roquette en longue, autres détails que vous ne trouverez qu'en Iberia : la sélection d'œufs de Pys lorsque déclasse le jambon ibérique Bellota ou encore la filet mignon à la crème. Pour suivre, le magret basque également de choco-flor et de veau rouge un assortiment des saveurs traditionnelles de concombre, tomate quasiment aussi fraîche que l'été. À l'autre extrême préférée aussi la brioche et son dégustation avec les fruits de saison. En dessert, on opte pour la tarte au fromage frais aux pommes et aux poires, une merveilleuse pâtisserie pour les papilles que pour les papilles.

El Impasse del Sablon, sur un privilège exceptionnel pour son emplacement qui sort un peu au dessus, la première fois, un visiteur qui n'en a pas vu avant la carte gastronomique explose. Une adresse qui devient vite incommensurable, à l'image d'antan. Ce qui n'est pas le cas du groupe voisin, dont l'exceptionnelle Terraza du NH Collection Brussels Center, fait des plus beaux souvenirs du commerce ?



In sheet...

The Hispania Spanish restaurant offers an exceptional set of offerings. From a genuine tapas bar and brasserie down the narrow spaces of the collection, to a variety of cuisines based in areas of both tradition and innovation. As well as a range of international cuisines, the hotel also has two restaurants serving original refined dishes.

Each restaurant features a classic Hispania interior, but also unique, original designs prepared under the watchful eye of Michelins-starred chefs. The Hispania Spanish restaurant offers a range of international cuisines, including a variety of Spanish specialties, as well as a range of international cuisines.

The Hispania Spanish restaurant offers a classic Hispania interior, but also unique, original designs prepared under the watchful eye of Michelins-starred chefs. The Hispania Spanish restaurant offers a range of international cuisines, including a variety of Spanish specialties, as well as a range of international cuisines.

Brasserie Morlet is a very creative chef, too bad as the controls of Michelins starved him. His menu consists of other regional, local, well known dishes. With some interesting new twists on old classics and a range that will delight diners and the hotel's guests.

El Impasse del Sablon, nestled in the historic Iffland Street, Brussels, the restaurant, now called Iffland, and still serves. It's a little bit more plain designed by Luciano Cicalioli one of Spain's leading designers.

For the stars...

Brasserie Morlet is a very creative chef, too bad as the controls of Michelins starved him. His menu consists of other regional, local, well known dishes. With some interesting new twists on old classics and a range that will delight diners and the hotel's guests.

El Impasse del Sablon, nestled in the historic Iffland Street, Brussels, the restaurant, now called Iffland, and still serves. It's a little bit more plain designed by Luciano Cicalioli one of Spain's leading designers.

EL IMPASSE DEL SABLON
BRUSSELS
www.elimpassee.com



Hispania in Social Media

Facebook & Blogs | 2018



Hispania in Social Media

Facebook & Blogs | 2018

The collage consists of six square social media posts arranged in two rows of three. Each post includes a photo, a caption, and engagement metrics (likes, comments, shares).

- Post 1:** A close-up of a dish with orange and green vegetables. Caption: "xav60 Hispania". Likes: 1,400; Comments: 10; Shares: 15.
- Post 2:** The interior of Hispania, showing tables and chairs against a wall with framed pictures. Caption: "carolinevml Hispania". Likes: 1,000; Comments: 10; Shares: 15.
- Post 3:** A chef slicing meat on a red cutting board. Caption: "ellermise_blog Hispania". Likes: 51; Comments: 0; Shares: 0.
- Post 4:** A display of Spanish products like jamón ibérico and bread. Caption: "petimanon CASTILLE ET LÉON". Likes: 290; Comments: 0; Shares: 0.
- Post 5:** A grid of six small photos showing various dishes. Caption: "gennelot Hispania". Likes: 1,000; Comments: 10; Shares: 15.
- Post 6:** A view of the Hispania restaurant interior at night. Caption: "petimanon Hispania". Likes: 334; Comments: 10; Shares: 15.

Hispania in Social Media

Facebook & Blogs | 2018

Hispania à Bruxelles élu restaurant de l'année 2019

Par [Rédaction Divertir](#)

Le lundi, 17 juin 2019 à 14:07



Dans Loisirs

Le guide gastronomique belge Delta décernera ce soir le prestigieux prix Delta D'Or au restaurant espagnol Hispania, le reconnaissant comme le restaurant de l'année dans la région de Bruxelles. Un prix accueilli avec honneur par le Chef cuisinier Adrian Mancheño. " Recevoir le Delta d'Or est une grande joie et une reconnaissance de notre engagement gastronomique. Depuis l'ouverture de nos portes fin 2016, nous avons été reconnus comme la référence de la gastronomie espagnole au Benelux, mais ce prix nous place à l'avant-garde de la gastronomie du pays. C'est le fruit du travail de notre équipe que je félicite chaleureusement ", a ajouté Adrian Mancheño.



“Hispania à Bruxelles élu restaurant de l'année 2019”

Title: *Hispania à Bruxelles élu restaurant de l'année 2019*

Date: 17th June 2019

Publication: *Divertir*

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



Spanish venue crowned best restaurant in Brussels region

Monday, 17 June 2019



A Spanish gastronomical restaurant has been named the best dining venue in the Brussels region. Credit: Hispania Brasserie Facebook

For the second year running, a restaurant in Brussels (1000) has been selected as the best gastronomical venue of the Brussels-Capital Region, topping the list of the 2019 edition of the Delta restaurant guide, for which it is set to receive an honorary prize on Monday evening.

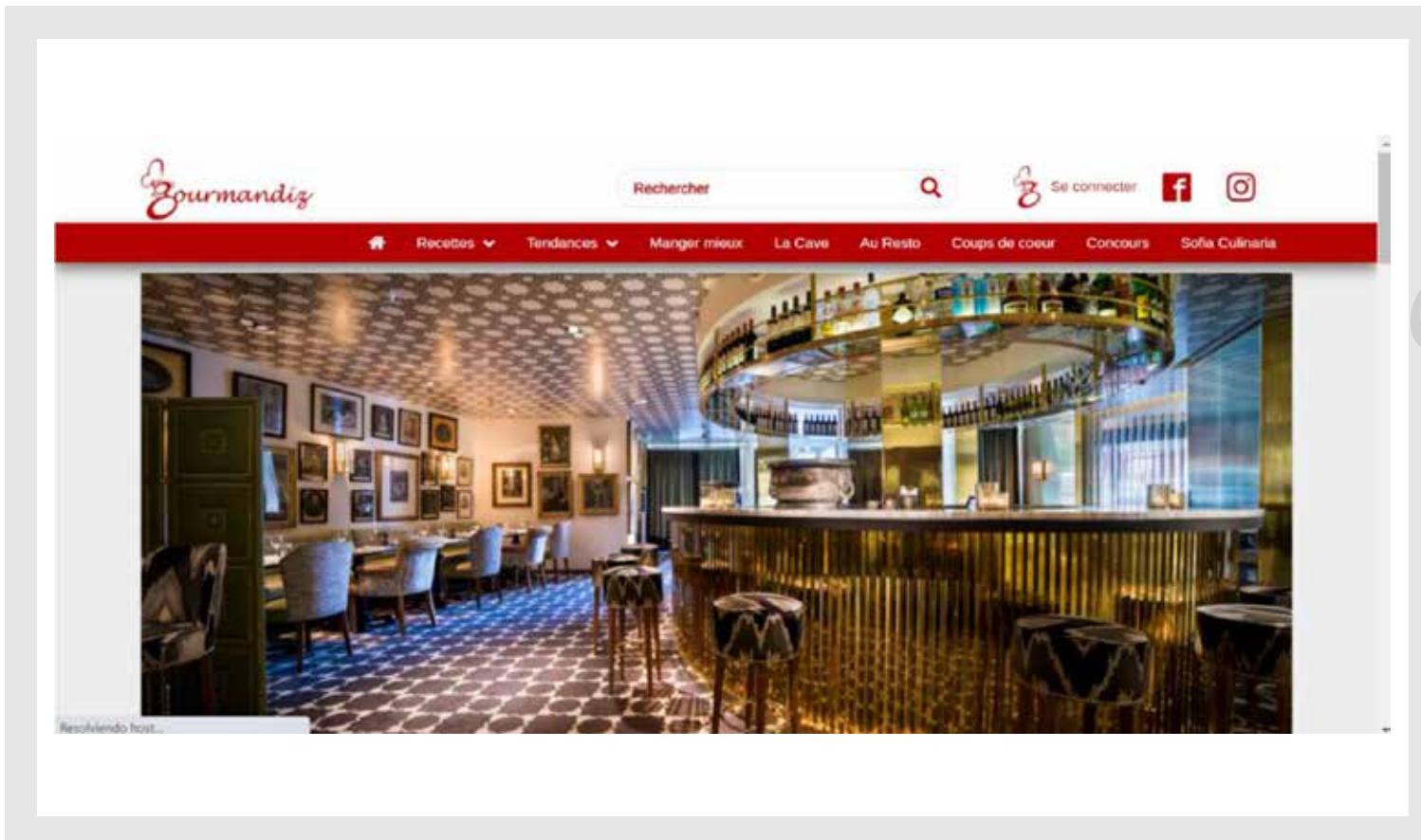
“Spanish venue crowned best restaurant in Brussels region”

Title: Spanish venue crowned best restaurant in Brussels region

Date: 17th June 2019

Publication: The Brussels Times

SEE ALL THE ARTICLE HERE



“Hispania
élu meilleur
restaurant
de Bruxelles”

Title: *Hispania élu meilleur restaurant de Bruxelles*

Date: 17th June 2019

Publication: Gourmandiz

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

weekend

Le restaurant "Hispania Brussels" remporte le Delta d'or de Bruxelles

LeVifWeekend.be
18/06/19 à 15:08 • Misé à jour: à 15:08
Source: Belga

Le restaurant "Hispania Brussels" du chef Adrian Mancheño, situé sur la place du Sablon, a remporté le Delta d'or, ont annoncé les rédacteurs de la 42e édition du guide Delta pour la région bruxelloise et sa périphérie.



“ «Hispania Brussels»,
au Sablon, remporte le ”
Delta d'or de Bruxelles

Title: *Le restaurant “Hispania Brussels” remporte le Delta d’or de Bruxelles*

Date: 18th June 2019

Publication: *Levif Weekend*

SEE ALL THE ARTICLE HERE

noticias | economía | sociedad

Hispania, premiado como el restaurante del año en Bruselas



Hispania, premiado como el restaurante del año en Bruselas

18 JUN 2019 | 20:02H | MADRID

“Hispania, premiado como el restaurante del año en Bruselas”

Title: *Hispania, premiado como el restaurante del año en Bruselas*

Date: 18th June 2019

Publication: *Servimedia*

SEE ALL THE ARTICLE HERE



GASTRONOMIE

«Hispania Brussels», au Sablon, remporte le Delta d'or de Bruxelles

Publié le Me 19-06-2019

Lecture 1 min.

«Hispania Brussels», situé au Sablon, a remporté le Delta d'or de la 42e édition du guide Delta pour la région bruxelloise et sa périphérie. Les Delta d'argent et de bronze couronnent des adresses d'Etterbeek et du Pentagone.

Le restaurant «Hispania Brussels» du chef Adrian Mancheño, situé sur la place du Sablon, a remporté le Delta d'or, ont annoncé les rédacteurs de la 42e édition du guide Delta pour la région bruxelloise et sa périphérie.

“ «Hispania Brussels», au Sablon, remporte le Delta d'or de Bruxelles ”

Title: «Hispania Brussels», au Sablon, remporte le Delta d'or de Bruxelles

Date: 19th June 2019

Publication: *L'Avenir*

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

BÉLGICA GASTRONOMÍA

Un restaurante español, galardonado como el mejor del año en Bruselas



REDACCIÓN

19/06/2019 14:08

Bruselas, 19 jun (EFE).- El restaurante español Hispania, situado en Bruselas, recibió el premio al mejor establecimiento del año según la guía belga Delta, un galardón recibido como "un orgullo" y que sus propietarios no se esperaban, según explicó este miércoles a Efe su jefe de cocina Adrián Mancheño.

Mancheño, que junto a Marcos Morán dirige la cocina, recogió el galardón el pasado día 17 en un acto en Bruselas.

“ *Un restaurante español, galardonado como el mejor del año en Bruselas* ”

Title: *Un restaurante español, galardonado como el mejor del año en Bruselas*

Date: 19th June 2019

Publication: *La Vanguardia*

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



NEWS | JUL 01 2019

Hispania Brasserie Wins Prestigious Delta d'Or Award in Belgium

This is the Brussels outpost of the original restaurant, which opened its doors in London in 2013.



The prestigious Belgian restaurant guide, *Delta*, has officially crowned a winner for its 2019 edition. But the best restaurant in the Brussels-Capital region doesn't serve Belgian food, Italian dishes, or French fare. The winner of the Delta d'Or prize is [Hispania Brasserie](#).

“ Hispania Brasserie Wins Prestigious Award in Belgium ”

Title: Hispania Brasserie Wins Prestigious Award in Belgium

Date: 1st July 2019

Publication: Foods and Wines from Spain

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

la vida buena

la nueva España

Suplemento cultural y de ocio del fin de semana
Viernes, 23 de agosto de 2019

Adrián Mancheno | Cocinero

“Como asturiano prefiero la cuchara, lo que más me gusta es guisar”

“Quiero seguir creciendo con Hispania y aportar mi grano de arena al éxito de este proyecto”

Foto: M. ALVAREZ

El chef Adrián Mancheno (Cerdeña, 1985) nació en el pequeño pueblo asturiano de La Cudia. De allí se mudó a Madrid para estudiar en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo del Madrid, donde realizó su licenciatura en Gastronomía. Allí conoció a su actual pareja, la chef Ana María Martínez, con la que se casó en 2012. Tras graduarse, se trasladó a Valencia para trabajar en un grupo de restauración, que más tarde se convirtió en Restaurante Hispania (Valencia), el primero que abrió en la ciudad. En 2015 se mudó a Londres, en donde trabajó en el restaurante italiano Il Fornello. Allí conoció a su actual pareja, la chef Paola Sella, con la que se casó en 2017. Actualmente trabaja en el restaurante italiano Il Fornello, que ha abierto en Bruselas.

“Uno de los grandes problemas

que nos enfrenta es la falta de

personal cualificado y la escasez

de mano de obra. Los precios

de los servicios están subiendo

muy rápidamente y la demanda

no para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

semanas que llevamos

en el restaurante ya no

podemos encontrar

personal que nos

ayude a cumplir con

los plazos establecidos. Los

salarios están subiendo

muy rápidamente y la

demandada no

para de crecer. A las pocas

</

LUBINA, “PIL-PIL MEUNIERE”,
ENSALADA DE
HINOJO Y
MANDARINA
(Adrián
Mancheño)

Restaurante Hispania, Bruselas.



“Lubina, “Pil-Pil Meuniere”, Ensalada de Hinojo y Mandarina”

Title: *Lubina, “Pil-Pil Meuniere”, Ensalada de Hinojo y Mandarina (Adrián Mancheño)*

Date: 2019

Publication: *Aquanaria*

SEE ALL THE ARTICLE HERE

Une halte aux accents espagnols pour le ravito de Bruxelles



Adrian Mancheno © rtbf.be

Damien Duriau

Publié le vendredi 20 septembre 2019 à 11h29



21

Dernière étape du Beau Vélo de RAVel pour cette saison 2019, Bruxelles accueille les

“Une halte aux accents espagnols pour le ravito de Bruxelles”

Title: *Une halte aux accents espagnols pour le ravito de Bruxelles*

Date: 20th September 2019

Publication: *rtbf.be*

SEE ALL THE ARTICLE HERE



Asturianos en la diáspora

«Aquí no se cena después de las 10»

El chef Adrián Mancheño triunfa en Bruselas con el restaurante Hispania | «La ciudad tiene el tamaño perfecto, mi único problema aquí es que mi nivel de francés no es muy bueno»



El ovetense Adrián Mancheño.

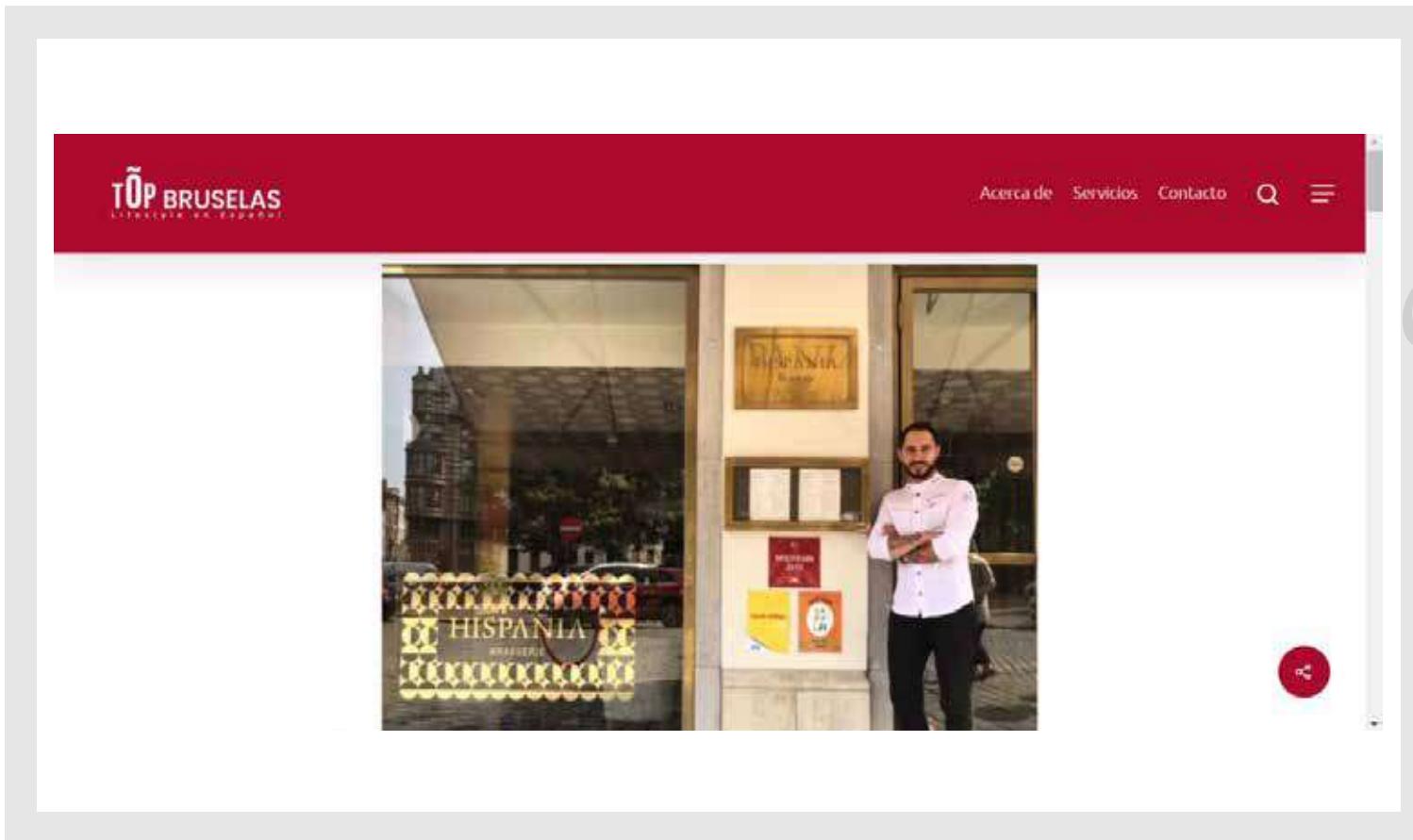
“Aquí no se cena después de las 10”

Title: *Aquí no se cena después de las 10*

Date: 5th October 2019

Publication: *El Comercio*

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



The screenshot shows the homepage of the TOP Bruselas website. At the top, there's a red header bar with the logo 'TOP BRUSELAS' and a small tagline below it. To the right of the logo are links for 'Acerca de', 'Servicios', 'Contacto', a search icon, and a menu icon. Below the header is a large image of a chef in a white shirt standing in front of a restaurant entrance. The restaurant has a sign that reads 'HISPANIA' and 'EL IMPASSE DEL SABLON'. The website has a clean, professional design with a white background.

“Entrevista al
chef Adrián
Mancheño”

Title: *Entrevista al chef Adrián Mancheño*

Date: 2019

Publication: TOP Bruselas

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

La fabada triunfa en Bruselas

"Servimos más de cien tapas en un día", dicen sorprendidos los chefs del restaurante asturiano Hispania, que participa en una feria belga



“*La fabada triunfa en Bruselas*”

Title: *La fabada triunfa en Bruselas*

Date: 8th February 2020

Publication: *La Nueva España*

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)



Cooking workshop with Adrián Mancheño, chef of the Hispania Restaurant Brussels

04/05/2020 /



The Chamber organized last April 30th a cooking workshop with Adrián Mancheño, chef of the

Hispania Restaurant Brussels, on April 30th.

“ Cooking workshop with Adrián Mancheño, chef of the Hispania Restaurant Brussels ”

Title: *Cooking workshop with Adrián Mancheño, chef of the Hispania Restaurant Brussels*

Date: 4th May 2020

Publication: Cámar Oficial de Comercio de España en Bélgica y Luxemburgo

SEE ALL THE ARTICLE HERE

29 de marzo 2021



**ARTES VISUALES
BRUSELAS**

NATACHA MOTTART

Entrevistamos a Natacha Mottart, directora de la galería LMNO.

1 de marzo 2021



**CINE
BRUSELAS**

JULIETTE DURET

Juliette Duret es jefa del departamento de cine del BOZAR.

26 de enero 2021



**CINE
BRUSELAS**

NICOLAS GROLLEAU

Nicolas es el responsable del festival del Fanzine belga, que este año, al no poder tener lugar, recogerá a todos los artistas en una revista titulada "Le Petit Pangolin Illustré".

1 de diciembre 2020



**ARTES CULINARIAS
BRUSELAS**

ADRIÁN MANCHEÑO

Adrián Mancheño es jefe de cocina en el Restaurante Hispania de Bruselas.

“Talentos de
ida y vuelta
BE-ES”

Title: *Talentos de ida y vuelta BE-ES | Artes Culinarias*

Date: 2nd June 2020

Publication: SPAIN Arts & Culture

[VIEW THE MAIN PAGE](#)

[SEE ALL THE ARTICLE HERE](#)

[Español] [English] [Français] [Italiano] [Deutsch]

ACCUEIL QUI SOMMES-NOUS LE BAR GASTRONOMIE BLOG CONTACT

La Bodega de La Avenida, Las Palmas, Gran Canaria

Annuá, San Vicente de la Barquera, Cantabria

Ola Martín Berasategui, Bilbao, Vizcaya

JOSE CARLOS GARCIA
José Carlos García Restaurante, Málaga

RAFA ZAFRA
Estimar y Casa Jondal, Barcelona, Madrid e Ibiza

ADRIAN MANCHENO
Hispania Restaurant, Bruselas, Bélgica

“Chefs
Le bar
Aquanaria
est le bar
préféré du
chef”

Title: *Chefs. Le bar Aquanaria est le bar préféré du chef*

Date: 2020

Publication: Aquanaria

SEE ALL THE ARTICLE HERE



MEDIA REPORT

2-4 Rue Bodenbroek
Place du Grand Sablon, 1000 Bruxelles
Tel.: + 32 25129132
www.hispaniarestaurants.com

30/08/2021