

COMMUNIQUE DE PRESSE

**Le Chalet de la Forêt a 20 ans,  
vive le Chalet de la Forêt !**

**Chef adoubé et doublement étoilé, le chef Pascal Devalkeneer fête les 20 ans du Chalet de la Forêt avec au programme une formule « jeunes » et des diners à quatre mains exclusifs... L'occasion de célébrer sa cuisine juste, raffinée, élégante qui réinvente sans cesse les codes de la gastronomie belge.**

Vu du ciel, Le Chalet de la Forêt ressemble à une grande demeure bourgeoise à l'orée de la forêt de Soignes. Un lieu singulier, une entité gastronomique exclusive, trait d'union entre la ville et sa périphérie, que son chef propriétaire, Pascal Devalkeneer, rêve et construit, pierre par pierre, plat après plat, depuis vingt ans. Après avoir décroché une deuxième étoile au guide Michelin en 2012, son établissement fait aujourd'hui partie des clubs très sélect des Grandes Tables du Monde et Relais & Châteaux. Une consécration pour ce cuisinier autodidacte, qui, même au firmament de la gastronomie bruxelloise, n'est jamais dans l'ostentatoire, le narcissisme créatif ou l'avant-gardisme à tout prix, mais plutôt dans une discrète et constante quête de justesse, d'équilibre entre cuisine et nature, entre l'assiette et ce qui l'entoure.

**Le rêve d'une vie**

C'est le 2 décembre 1999 (jour de son anniversaire) que le jeune chef Pascal Devalkeneer ouvre pour la première fois les portes du Chalet de la Forêt. Il a 34 ans, du talent, une passion dévorante pour la cuisine et l'ambition d'offrir à Bruxelles une maison gastronomique hors du commun avec un service à l'image des Palaces d'antan. Un pari fou pour cet artisan mué en chef d'entreprise, propriétaire de son établissement. 20 ans plus tard, Le Chalet de la Forêt est devenue une institution mais aussi et surtout un concept en constante évolution. Loin des modes et des tendances éphémères, Pascal Devalkeneer remet sans cesse son art en question tout en restant fidèle à son ADN pour satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante. Son but ? Que le Chalet de la Forêt demeure une valeur sûre, une grande Maison qui se respecte, où l'on aime venir et revenir.

**Passion, émotion, transmission**

Ici, on ne triche pas. On vit des expériences humaines authentiques. On transmet une passion et on la reçoit avec délectation. Ici, le produit n'est pas travesti. Il est sublimé dans un cadre feutré, propice à la détente et à la

déconnexion. Le Chalet de la Forêt est certes une maison étoilée, fière de ses racines et garante de traditions ancestrales mais c'est aussi un laboratoire qui s'adapte aux nouvelles envies et modes de vie. Une adresse élégante, exclusive qui se veut accessible à tous avec par exemple un menu spécial «jeunes» à 95 euros réservé aux bons vivants de moins de 30 ans.

### **De la graine à l'assiette**

Vieux rêve depuis l'époque où il faisait ses armes aux côtés de Roger Souvereyns, le jardin potager de Pascal Devalkeneer au Chalet de la Forêt allie esthétique et éco-responsabilité et offre aux convives une véritable invitation à l'éveil des sens. Les variétés qui y poussent, sélectionnées avec soin, ont une fonction gastronomique, patrimoniale mais aussi et surtout pédagogique. Les convives y observent le passage des saisons, les changements de couleurs et les floraisons de plantes aromatiques, aussi parfumées que délicates, la beauté des fleurs sauvages et des herbes folles qui relèvent avec brio les saveurs de la carte.

### **Petits diners entre amis**

**Pierre Marcolini** : « 20 ans, c'est l'âge de la maturité. Mais il n'aura pas fallu 20 ans à Pascal pour qu'il sache ce qu'il voulait être : un artisan, entre plats mijotés et cuisine raffinée. Surdoué de la gastronomie, il a toujours été affirmé dans ses choix culinaires alors que d'autres se perdaient dans la cuisine moléculaire. Pascal a toujours eu l'élégance du geste. C'est un poète de l'assiette. Le Chalet de la Forêt est aujourd'hui un incontournable de la gastronomie belge. Un magnifique endroit d'embuscades pour tous les gourmets et bons vivants comme moi. J'y ai d'ailleurs réservé quelques tables pour les 20 prochaines années. »

Pour les 20 ans du Chalet de la Forêt, Pascal Devalkeneer crée l'événement et invite à sa table sept de ses amis chefs pour concocter ensemble trois diners d'exception. Parmi eux, son mentor Roger Souvereyns, ses potes Pierre Marcolini, Julien Burlat, les frères Folmer du restaurant Couvert Couvert à Heverlee, Pau Barba du Can Domo à Ibiza et René Meilleur du restaurant La Bouitte en Savoie. L'occasion de vivre, le temps d'un repas à quatre mains démultipliant les étoiles, un moment de partage, un concentré de talents.

**Pau Barba** : « Pascal est une des rares personnes du métier avec qui je passe des moments de qualité. On ressent dans sa cuisine, sa personnalité, son authenticité, ses valeurs, son expérience et son incroyable savoir-faire. Pascal est un homme exigeant avec les autres mais aussi et surtout avec lui-même. »

## #Menus Experiences 20 Ans

- Le 16 novembre : René Meilleur\*\*\*
- Le 1<sup>er</sup> décembre : Roger Souvereyns
- Le 8 décembre : Pierre Marcolini, Julien Burlat, Les frères Folmer et Pau Barba

Menus 7 services 345€  
Apéritif, menu & vins

Sur réservation  
[info@lechaletdelaforet.be](mailto:info@lechaletdelaforet.be)  
<https://www.thefork.be/restaurant/le-chalet-de-la-foret/38598>

—  
**Le Chalet de la Forêt**  
Drève de Lorraine 43  
1180 Uccle, Belgique  
T. +32 2 374 54 16  
[info@lechaletdelaforet.be](mailto:info@lechaletdelaforet.be)  
[www.lechaletdelaforet.be](http://www.lechaletdelaforet.be)

Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.

Fermé le samedi et dimanche  
(sauf pour événements privatisés sur réservation).