

le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

Je veux faire de cet endroit un petit bijou, un lieu de rencontre unique en son genre, un haut lieu de la gastronomie, mais également une maison chaleureuse où l'on vient avec plaisir car on sait d'avance que l'on s'y sentira bien

- Pascal Devalkeneer

A PROPOS DU CHALET DE LA FORÊT



Avec Bruxelles comme ancrage citadin, Le Chalet de la Forêt s'épanouit dans un accord parfait entre tradition et avant-garde.

La beauté du lieu avec les mouvements de la ville en arrière-fond, la maîtrise du temps avec le passage des saisons sur le jardin potager, la générosité en cuisine avec le remarquable talent de Pascal Devalkeneer, tout concourt à faire de ce lieu d'excellence, deux étoiles Michelin, une grande Maison qui se respecte, où l'on aime venir et revenir.

Chaque midi, le feu de bois est allumé en cuisine. Chaque jour, le pain est cuit dans la maison. Maraîchages, pâtisseries, salaisons et fumages, tout est fait sur place.

Réunir l'ensemble des métiers de bouche, c'est créer un assortiment parfait qui donne au chef la liberté de se concentrer sur la technique, la cuisson, les nouvelles saveurs et l'extraordinaire biodiversité offerte par les plantations du jardin.

LA TERRASSE

Élue « plus belle terrasse de l'année » par le Gault & Millau en 2020, elle a été équipée d'une magnifique tente organique afin d'éviter les surprises de la météo belge. Décorée d'herbes aromatiques avec une vue directe sur le potager c'est l'endroit rêvé pour dîner « al fresco ». Au programme ce printemps été : Homard breton grillé au Binchotan (NDLR: charbon de bois traditionnel japonais) et melon confit, jus aromatisé au Shiso, le Bœuf Wagyu, artichauts poêlés à l'ail noir et millefeuille de pommes de terre ou encore l'incontournable Filet d'Agneau de lait de l'Aveyron rôti.



le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

LE POTAGER ET LES RUCHES

« La vie débute le jour où l'on commence un jardin » - proverbe chinois

En avril 2015, le Chalet de la Forêt, s'est enrichi d'un potager écologique et naturel. Une approche aussi hédoniste que puriste, à l'image de la cuisine que réalise son chef, Pascal Devalkeneer.

En optant pour la réalisation d'un jardin potager architectural, Pascal fait le choix de privilégier toujours plus la saveur et la beauté des produits frais qu'offrent la terre lorsque l'on la soigne et d'y associer l'esthétique d'un véritable havre de paix.

Un cadeau qu'il s'est fait à lui-même dit-il, vieux rêve qu'il ne cesse de caresser depuis l'époque où il faisait ses armes aux côtés de Roger Souvereys et cueillait tous les matins à 8 heures des herbes dans son potager. Il plongeait son nez dans des bouquets d'herbes encore mouillées de rosée et s'ouvrait alors à tout un monde d'odeurs et de sensations qui lui servaient ensuite d'inspiration pour cuisiner. Roger et d'autres auront toujours tenté de l'en dissuader argumentant qu'il s'agit d'un investissement sans fin. Et en final, l'envie était toujours là, plus forte que jamais, de planter 1156m² de poésie.



Aujourd'hui, la pousse des végétaux bouleverse constamment le dessin du jardin potager. Pour le Chef, le potager devait allier esthétique et éco-responsabilité et il a fallu la synergie d'experts maraîchers, d'entrepreneurs chevronnés et toute l'inventivité de Erik Dhondt, architecte de jardin pour créer de toutes pièces ce magnifique jardin des saveurs. Ensemble ils ont mélangé les genres, parterres de plantes herbacées à l'anglaise organisées par couleur et partage de l'espace en parcelles dans le style des jardins français. Les variétés plantées ont été sélectionnées avec soin afin de créer une auto-régulation naturelle du potager. Les convives peuvent y apprécier le passage des saisons, les changements de couleurs et les floraisons sur les sinuosités de terres semées de plantes aromatiques, aussi parfumées que délicates, la beauté déstructurée des fleurs sauvages, des herbes folles et autres 'mauvaises herbes' qui relèveront avec brio les saveurs de la carte du Chalet de la Forêt ainsi que le gourmand des salades comme la mache, le cresson et les pousses d'épinards. Entourant les parcelles potagères, des arbres aux essences rustiques locales tels pruniers, mirabelliers et pommiers participent à recréer le biotope naturel belge



le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

et donnent à ce projet une dimension patrimoniale et pédagogique. La présence d'une fontaine, œuvrée par un ferronnier et destinée au rinçage des récoltes rajoute à la poésie de l'ensemble en accueillant le visiteur au son des clapotis d'eau.

Depuis mars 2016, ce sont 80 000 recrues qui sont venues gonfler les rangs du Chalet ! 2 colonies de chacune 40 000 abeilles complètent le projet de Pascal. Ces petits soldats butinent dès que possible en vue de récolter pollen et nectar dans le potager du Chalet et dans la Forêt de Soignes. Le miel du Chalet doit d'ailleurs son petit goût de châtaigne aux nombreux châtaigniers de la forêt. Sa couleur varie fortement suivant les fleurs butinées mais il est toujours limpide et liquide. C'est un miel très parfumé et très aromatisé, très tannique avec un goût charpenté et chaud. Il est un allié de choix pour le pâtissier du Chalet qui construit volontiers ses desserts autour de ce miel de caractère, fort et persistant avec une arrière mais subtile amertume en bouche qui ne laisse personne indifférent !

En mai 2023 c'est Françoise Terwagne qui a rejoint l'équipe du Chalet comme maraîchère. Passionnée de permaculture et d'apiculture, elle a fait du potager son terrain de jeu. Elle y apparie les différents plants, réhabilite les vivaces méconnues ou les cucurbitacées oubliées

Avec son potager et ses ruches, Pascal Devalkeneer entend résolument offrir à ses convives une véritable invitation à l'éveil des sens qui permettra de laisser à l'hôte le soin de montrer et d'expliquer aux plus curieux les vertus et les secrets des arômes consommés ensuite dans l'assiette.



Lien photos wetransfer : <https://we.tl/t-W0HaPAXVbV>