

## BRUXELLES

# LA BELLE MARAÎCHÈRE



### *la Belle Maraîchère*

Place Sainte-Catherine, 11a  
B-1000 Bruxelles  
Tél. : +32 (0)2 512 97 59  
www.labellemaraichere.com

La Belle Maraîchère appartient au patrimoine gastronomique bruxellois, elle fait partie de ces établissements qui ont une histoire écrite au travers des générations.

Freddy et son frère Eddy Devreker avaient repris La Belle Maraîchère en 1973.

Serge, le fils de Freddy, y a rejoint son père et son oncle en 1992 pour en reprendre les rênes en 2000. Il a été formé dans de grandes maisons bruxelloises où il a appris la cuisine française classique et ses secrets ainsi que le goût du travail et la rigueur.

La Belle Maraîchère est un restaurant qui offre ce que la mer et particulièrement la Mer du Nord a de mieux. Le chef Serge Devreker excelle dans les classiques belges que les différentes saisons peuvent nous réserver comme surprises : la soupe de poissons de la Mer du Nord avec ses croûtons et rouille, les croquettes aux crevettes grises, le waterzooi de trois poissons à la zeebruggeoise, la fricassée de homard aux petits légumes, la raie aux câpres et son beurre noisette, la sole farcie homardine.

Un festival de plats belges !

Merci Serge.

*Restaurant La Belle Maraîchère maakt deel uit van het gastronomisch erfgoed van Brussel, met zijn geschiedenis die inmiddels over meerdere generaties reikt.*

*Freddy en zijn broer Eddy Devreker namen in 1973 La Belle Maraîchère over.*

*In 1992 kwam Serge, Freddy's zoon, bij zijn vader en oom werken, en in 2000 nam hij de teugels over. Hij ontving zijn opleiding in diverse grote Brusselse restaurants waar hij kennismakte met de klassieke Franse keuken en waar hij de smaak te pakken kreeg voor hard en nauwkeurig werken.*

*Op de kaart van La Belle Maraîchère prijkt het beste van wat de zee – en dan vooral de Noordzee – te bieden heeft. Chef-kok Serge Devreker blinkt uit in de Belgische klassiekers waarmee de verschillende seizoenen ons kunnen verrassen: Noordzeervissoep met korstjes en rouille, garnaalkroketten, waterzooi van drie vissen op Zeebrugse wijze, fricassee van kreeft met fijne groentjes, kappertjes en hazelnootboter, zeetong gevuld met kreeft.*

*Een festival van Belgische gerechten!*

*Dank je wel, Serge.*

La Belle Maraîchère is a real Brussels culinary institution of the kind that has forged its history over the course of several generations.

Freddy and his brother Eddy Devreker had taken over La Belle Maraîchère in 1973, with Freddy's son Serge joining his father and uncle in 1992 before taking the reins himself in 2000. Serge trained at some of Brussels' leading institutions, where he learnt the art of classical French cuisine and its secrets and got a taste for hard work and discipline.



La Belle Maraîchère showcases the very best ingredients sourced from the sea, and the North Sea in particular, with chef Serge Devreker expertly recreating various Belgian classics from some often rather surprising seasonal ingredients, including a North Sea fish soup complete with croutons and a rouille sauce, shrimp croquettes, three-fish waterzooi Zeebrugge-style, lobster fricassée with baby vegetables, skate served with capers and a brown butter sauce and even lobster-stuffed sole.

A real celebration of Belgian cuisine!

Thanks, Serge!







# Blanquette de lotte aux jeunes légumes

## Ingredients (4 personnes)

800 gr de lotte nettoyée et découpée en tronçons  
1 noix de beurre  
1 c à soupe d'échalotes hachées  
2 dl de vin blanc  
1dl de fumet de poisson  
4 dl de crème fraîche  
1 jus de citron  
4 pièces de pommes vapeur  
jeunes carottes, fèves à couper, brocoli, salicorne

## Préparation

Cuire les légumes séparément dans de l'eau bouillante et salée.

Braiser les tronçons de lotte avec la noix de beurre, les échalotes hachées, le vin blanc, le fumet, sel et poivre. Retirer les tronçons de la cuisson et réserver au chaud.

Laisser réduire le jus de cuisson, crémer et assaisonner.

Laisser réduire à nouveau jusqu'à consistance voulue, ajouter un filet de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

## Dressage

Disposer les tronçons dans une assiette creuse, garnir avec les légumes et la pomme vapeur.

Napper de sauce et décorer avec les salicornes.

# Ragout van zeeduivel met jonge groenten

## Ingrediënten (4 personen)

800 g zeeduivel, schoongemaakt en in stukken gesneden  
1 klontje boter  
1 eetlepel gehakte sjalot  
2 dl witte wijn  
1 dl visfumet  
4 dl verse room  
sap van 1 citroen  
4 gestoomde aardappelen  
jonge wortelen, snijbonen, broccoli, zeekraal

## Bereiding

Kook de groenten afzonderlijk in gezouten kokend water.

Stoof de stukken zeeduivel in de boter met de gehakte sjalotjes, witte wijn, visfumet, zout en peper. Haal de stukken vis uit de pan en houd ze warm.

Laat de saus inkoken, voeg de room toe en breng op smaak.

Laat opnieuw inkoken tot de gewenste dikte, voeg een scheutje citroensap toe en breng opnieuw op smaak.

## Afwerking

Schik de stukken zeeduivel op een diep bord, garneer met de groenten en gestoomde aardappelen.

Giet de saus erover en versier met zeekraal en kervel.

# Blanquette of monkfish with baby vegetables

## Ingredients (Serves 4)

800g monkfish, cleaned and cut into large pieces  
1 knob of butter  
1 tbsp chopped shallots  
200ml white wine  
100ml fish stock  
400ml crème fraîche  
juice of 1 lemon  
4 boiled potato pieces  
baby carrots, runner beans, broccoli, samphire

## Preparation

Cook the vegetables separately in boiling salted water.

Braise the monkfish pieces with the knob of butter, chopped shallots, white wine, stock, salt and pepper. Remove the pieces from the heat and keep warm.

Reduce the cooking juices, add the cream and season.

Reduce further to achieve the desired consistency, add a dash of lemon juice and adjust the seasoning.

## Presentation

Arrange the fish pieces on a deep plate and garnish with the vegetables and boiled potato.

Cover with the sauce and decorate with the samphire and chervil.







Corniche en pierre - Bourse de Bruxelles  
Halles Saint-Géry  
Fanions - Départ Tour de France (2019)  
Eglise Sainte-Catherine

Stenen kroonlijst - Beurs van Brussel  
Sint-Gorikshallen  
Vaandels voor de start van de Tour de France (2019)  
Sint-Katelijnekerk

Stone cornice - Brussels Stock Exchange  
Saint-Géry indoor market  
Flags - Start of the Tour de France (2019)  
St Catherine's church



Façades - Grand-Place de Bruxelles  
Manneken-Pis habillé en l'honneur de la Fête nationale vénézuélienne  
Eglise Notre-Dame aux Riches Claires  
Tableau attribué à Pieter Coeck (XVI<sup>ème</sup> siècle)

Gevels – Grote Markt van Brussel  
Manneken Pis gekleed ter ere van de nationale feestdag van Venezuela.  
Onze-Lieve-Vrouw Ter Rijke Klarenkerk  
Schilderij toegeschreven aan Pieter Coeck (16de eeuw)

Façades - Grand-Place, Brussels  
Manneken-Pis dressed up for the Venezuelan national festival  
Church of Notre-Dame aux Riches Claires  
Painting attributed to Pieter Coeck (16th century)

