

Communiqué de presse

## **Le *Spud's*, Nouvelle adresse gastronomique au Sofitel Brussels Europe**

**Bruxelles, le 7 septembre 2006** – Le *Spud's*, le restaurant gastronomique du Sofitel Brussels Europe, accueillera ses premiers convives.

Appelé à devenir une adresse incontournable du Bruxelles des gourmets, il sera dirigé de main de maître par Aurélien Poirot et parrainé par le grand chef français Alain Senderens.

Le *Spud's* - de l'anglais « patate » - revisite le thème de la pomme de terre et propose une cuisine française moderne inspirée de la liberté et de la créativité qui animent le *Senderens*, haut-lieu de la gastronomie parisienne.

Dans un cadre cosy, alliant design et élégance, le *Spud's* peut accueillir jusqu'à 100 convives et dispose d'une grande table d'hôtes.

Un espace bar lounge invite les voyageurs à un moment de détente autour d'un cocktail.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 ainsi que le samedi de 19 h à 22 h 30. Il dispose d'un accès direct depuis le lobby de l'hôtel ainsi que d'une entrée distincte, chaussée d'Etterbeek.

Le bar est ouvert 7 jours sur 7, de 11 h à 24 h.

**« *Spud's* », chaussée d'Etterbeek, 1040 Bruxelles  
Informations et réservations : 02/235.51.00**

## ***Élégance de la décoration, convivialité du lieu***

À dominantes rouges et noires, la décoration épurée du « Spud's » se veut à la fois chaleureuse et résolument contemporaine.

Au centre du restaurant, une grande table d'hôtes en bois noir surmontée d'un puits de lumière permet une convivialité idéale pour le voyageur solitaire.

## ***Diversité des saveurs et audace des mélanges***

Pour créer la carte du *Spud's*, Alain Senderens et Aurélien Poirot ont travaillé de concert, imaginant des plats et affinant les recettes en fonction des idées de chacun. La créativité et l'originalité ont été les maîtres mots de leur collaboration qui se traduit aujourd'hui par une carte très « nouvelle cuisine » variant les ingrédients rares et jouant sur des saveurs inattendues, sans oublier la pomme de terre, thème central du restaurant et de la carte.

### ***Voici quelques mets extraits de la carte du Spud's :***

**Pommes de terre Agria cuites comme un risotto,  
servies avec des écrevisses dans leur jus**

- - -

**Agneau à la javanaise avec mangues rôties,  
servi avec une purée de pommes de terre au lait de coco**

- - -

**Aztec de pommes de terre et vanille de Tahiti.**

Un certain nombre de plats intemporels, signatures du *Spud's*, resteront en permanence à la carte. Régulièrement, Alain Senderens reviendra au restaurant pour imaginer avec Aurélien Poirot de nouveaux plats, suivant les saisons et les tendances du moment.

Réputé pour son goût dans le choix des vins, Alain Senderens a sélectionné les meilleurs crus afin que la concordance des effluves qui accompagneront les plats soit parfaite.

Le bar du *Spud's* propose également une carte de restauration légère, inspirée des cuisines du monde : sushis et autres tapas rappellent ainsi le caractère international du lieu.

## ***Le chef coq : Aurélien Poirot***

Français d'origine, Aurélien Poirot (âge) détient un diplôme en hôtellerie-restauration de l'école hôtelière Ferrandi de Paris ainsi qu'un diplôme de pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur du même établissement.

Passionné de gastronomie, Aurélien Poirot a officié dès ses premières années de métier dans de grands restaurants étoilés de Paris parmi lesquels *Au Trou gascon* (1 étoile) et *Au Carré des feuillants* (2 étoiles). Pendant un an, il fut l'assistant du chef Alain Ducasse en tant que premier chef de partie au *Il Cortile* (1 étoile). Enfin, avant de rejoindre le *Spud's*, Aurélien Poirot a parfait ses talents au *Lasserre* (2 étoiles) et au célèbre hôtel Meurice (2 étoiles) à Paris.

## ***Le parrain : Alain Senderens***

À 65 ans, Alain Senderens affiche 28 années ininterrompues de trois étoiles au Michelin, depuis *L'Archestrate* où il a bâti sa réputation jusqu'au *Lucas Carton* qu'il reprend en 1985.

L'an passé, Alain Senderens réinvente complètement le concept de son restaurant. *Lucas Carton* devient *Senderens* et propose une nouvelle cuisine du XXI<sup>ème</sup> siècle, « *en prise directe avec l'air du temps* », jouant sur une plus grande variété de produits et expérimentant un maximum de combinaisons de saveurs.

Alain Senderens parraine le *Spud's* et épaula ainsi Aurélien Poirot dans la création d'une carte contemporaine et originale pour le restaurant du Sofitel Brussels Europe.

\*\*\*

**Pour réserver un séjour dans les hôtels Sofitel, contacter directement les hôtels, ou la centrale de réservation depuis la Belgique au 02/643.5002 ou [www.sofitel.com](http://www.sofitel.com) ou [www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)**

*Sofitel est aujourd'hui une enseigne de référence dans l'hôtellerie très haut de gamme internationale, avec près de 200 hôtels qui conjuguent « l'art de vivre à la française » à travers le monde.*

*Sofitel est implantée dans les grandes métropoles d'affaires (Paris, New York, Londres, Washington, Berlin, Tokyo, Chicago, Bangkok, Shanghai, Manille ...), mais également dans les hauts lieux de villégiature (Ile Maurice, Maroc, Egypte, Antilles, Indonésie, Brésil...), et à proximité des grands aéroports internationaux (Paris CDG, Londres Gatwick, Amsterdam, Chicago, Houston...).*

*Accor, leader européen dans l'univers de l'hôtellerie et du tourisme, leader mondial dans les services, est présent dans près de 100 pays avec 160 000 collaborateurs. Il met au service de ses clients, particuliers et entreprises, le savoir-faire acquis depuis près de 40 ans dans ses deux grands métiers :*

*- l'hôtellerie, avec ses marques **Sofitel, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, Red Roof Inn, Etap Hotel, Formule 1** et **Motel 6**, représentant plus de 4000 hôtels et 475 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment **Lenôtre** ;*

*- les services aux entreprises et aux collectivités publiques : 21 millions de personnes bénéficient dans 35 pays des prestations de **Accor Services** (tickets et cartes restaurant et alimentation, services et assistance à la personne, motivation, fidélisation).*

*Toutes les informations concernant les hôtels Sofitel sont disponibles sur le site Internet [www.sofitel.com](http://www.sofitel.com) ou [www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)*

### **Contacts presse**

#### **Accor Hotels Belux**

Kathlyn Vanhassel  
tél.: 02/718 07 51  
e-mail: [Kathlyn.Vanhassel@accor.com](mailto:Kathlyn.Vanhassel@accor.com)

#### **Origami PR Consultant**

Laure Simon  
tél.: +32 (0)2/539.07.04  
e-mail: [laure@origami.be](mailto:laure@origami.be)

#### **Anouck Weiss**

#### **Rodolphe Moulin-Chabrot**

**Direction de la Communication Internationale Sofitel**

tél : 01 45 38 19 13

e-mail : [rodolphe.moulin-chabrot@accor.com](mailto:rodolphe.moulin-chabrot@accor.com)