

LE PISTOLET ORIGINAL n'a pas fini de surprendre

▶ La dernière création est signée Sofie Dumont, Chef star de la télévision flamande

▶ *Pistolet original* est un Concept food créé par Valérie Lepla, qui propose de (re) découvrir un petit pain typiquement belge assorti des meilleurs produits de nos artisans locaux.

Deux lieux uniques - au Sablon et à Schuman - et bientôt un troisième - au centre de Bruxelles - proposent un comptoir de dégustation, une épicerie, une carte variée composée de produits de qualité, de recettes bien de chez nous et de suggestions de saison.

"C'est de la cuisine faite maison. Cela devient rare dans la petite restauration, commente Valérie Lepla. Ce n'est pas de la haute gastronomie mais nous sommes confrontés aux mêmes soucis dans la gestion des produits."

A déguster sur place, à emporter, à livrer aussi... Des plateaux garnis de mini-pistolets

se révèlent une formule plus originale que le pain surprise ou les sandwiches classiques pour des réunions d'entreprise ou des événements privés.

PÉRIODIQUEMENT, Valérie Lepla demande à l'un de ses Chefs coups de cœur de revisiter le petit pain belge. Après Lionel Rigolet, Stefan Jacobs, Peter Goossens, Gerald Watelet, Giovanni Bruno et Christophe Hardiquet, place à une femme pour présenter sa version du Pistolet Original.

C'est Sofie Dumont, lauréate du Prix Lady Chef of The Year en 2009, animatrice de l'émission culinaire quotidienne *De Keuken van Sofie* sur VTM, auteur à succès, qui a été choisie. "Sofie Dumont est

une vraie femme d'entreprise. Elle sait ce que c'est que d'orchestrer un restaurant, de manager une équipe. J'aime l'idée que l'on puisse exprimer sa passion tout en vivant sa vie. Sofie a décloisonné la gastronomie et a cassé l'image figée du Chef qui reste derrière ses fourneaux. Elle est Chef sur VTM, elle anime régulièrement des Pop Up restaurants, elle organise des événements personnalisés, elle écrit des livres qui marchent... Je me reconnais dans sa démarche entrepreneuriale et

ça m'amuse de voir sa vision du Pistolet. Je ne suis pas déçue, c'est frais et pétillant comme elle", explique Valérie Lepla.

Pour tester le résultat, rendez-vous au Pistolet original, Sablon, rue Joseph Stevens 24, ou Schuman, rue Breydel 46, ce dernier disposant en outre d'un beau jardin en ville pour agrémentez votre repas.

□ www.pistolet-original.be - ouvert de 10 à 16 h, du lundi au vendredi à Schuman; de 10 à 18 h tous les jours au Sablon



Voici le Poulpo Ibiza

BRUXELLES Sofie Dumont décrit sa création qu'elle a baptisée le Poulpo Ibiza : "Lorsque j'étais enfant, ma grand-mère nous faisait des tartines avec les restes de stoemp. J'adorais cela et j'ai voulu retrouver ce goût dans mon Pistolet Original. L'autre source d'inspiration, c'est Ibiza, une île que nous adorons et où nous retrouvons chaque été ses pan con aioli. D'où l'idée de garnir mon Pistolet Original d'une salade de pommes de terre twistée par un peu d'aioli, de poulpes à la Galega, de cressonnette et de petits oignons marinés... C'est franchement très, très bon ! Et autre nouveauté, la manière de trancher le pistolet à la verticale. Vous allez vous régaler !"



▶ Pistolet original Schuman situé rue Breydel dispose d'un jardin en ville très agréable pour une pause de midi ensoleillée. Un autre site accueille les clients au Sablon. © GDM