

# RIZOM

## *Réserve alimentaire pour plantes vivaces*

Rizom est le sixième projet du chef Sang Hoon Degeimbre (L'air du temps\*\*, Liernu)

Cette brasserie - et cafeteria - située au cœur du Musée des Arts Contemporains du Grand Hornu et Centre d'innovation et du design, proposera une cuisine à la croisée des cultures.

Le bassin wallon est né de différentes migrations, il abrite à la fois un terroir fort et est le berceau d'une réflexion moderne et technologique. La cuisine de Rizom naîtra de ces contrastes, reprenant l'idée du terroir contemporain si chère à Sang Hoon Degeimbre.

Rizom partagera une cuisine aux racines diverses mais réalisée avec les produits du marché, locaux et de saison.

Le vaste bâtiment classé du restaurant, à l'intérieur du musée sera annoté de quelques sculptures mobiles, propres aux univers architecturaux des autres restaurants du chef Sang Hoon Degeimbre, imaginées par le studio Exsud.

# MAC's & CID

Considéré comme l'un des plus beaux sites européens d'archéologie industrielle du 19<sup>e</sup> siècle, l'ancien charbonnage du Grand-Hornu est inscrit depuis 2012 par l'UNESCO sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité.

Propriété de la Province de Hainaut, il abrite aujourd'hui deux institutions qui organisent près de 10 expositions par an : le CID, centre d'innovation et de design, et le MAC's, Musée des Arts Contemporains.

Avec son parc, son architecture néoclassique, son extension contemporaine, son centre de documentation, son bookshop, son restaurant ou encore, en été, sa terrasse, le Grand-Hornu doit son attractivité à cette combinaison du tourisme patrimonial et de la culture contemporaine.

## Informations pratiques

RIZOM

Rue Sainte-Louise 82

7301 Boussu

[065 61 38 76](tel:065613876)

[www.rizom-restaurant.be](http://www.rizom-restaurant.be)

Ouverture du mardi au dimanche

Cafétéria de 10h à 18h

Restaurant de 11h30 à 15h

Fermé le lundi.

Réservation par téléphone et sur le site internet

## À LA CARTE

3 entrées / 12 à 16€

3 plats / 16 à 21€

2 desserts 6 à 8€

La carte du moment :

## ENTRÉES

Mons : Asperges, jambon d'ici, violette – 12€

Nakano : Soba, truite fumée, sarrasin soufflé – 15€

Toscane : Tartare de bœuf snacké, ail des ours, Parmigiano – 16€

## PLATS

Sichuan : Volaille, bouillon, condiment aillé – 18€

Noordzee : Pêche du jour, agrumes, poivron – 18€

Végétal : Chou-fleur, praliné, noisette – 16€

## DESSERTS

Chocolat : Soupe, pomme, thé matcha – 8€

Saison : Ananas, coco, sauge – 7€

## Votre contact presse

Betty Marais

betty@airdutemps.be