



Réserve alimentaire pour plantes vivaces

Rizom is het zesde project van chef Sang Hoon Degeimbre (L'air du temps**, Liernu).

Deze brasserie - en cafetaria – gelegen in het hart van het Musée des Arts Contemporains du Grand Hornu en het Centre d'innovation et du design, presenteert een keuken op het snijpunt van culturen.

Het Waalse bekken, zelf ontstaan uit diverse migraties, is de thuis van oeroude streekproducten, en tegelijk ook de wieg van moderne ideeën en technologie. Rizom keuken spruit voort uit al deze contrasten en is een nieuwe vertaling van de eigentijdse terroirkeuken van Sang Hoon Degeimbre.

Rizom staat voor een keuken met uiteenlopende wortels, en brengt lokale markt- en seizoensproducten in het bord.

Het grote geklasseerde gebouw binnen de museumsite stelt een aantal mobiele sculpturen tentoon. Ze zijn deel van het architecturale universum van de restaurants van chef Sang Hoon Degeimbre, en bedacht door studio Exsud.

MAC's & CID

Le Grand-Hornu geldt als een van de mooiste voorbeelden van 19de-eeuwse industriële archeologie in Europa, en staat sinds 2012 op de Werelderfgoedlijst van UNESCO. De site, die eigendom is van de provincie Henegouwen, herbergt vandaag twee instellingen die bijna tien tentoonstellingen per jaar organiseren: het CID, Centrum voor Innovatie en Design, en het MAC's, Museum voor Hedendaagse Kunst.

En dan hebben we het nog niet gehad over het park, de neoklassieke architectuur, de hedendaagse uitbreiding van het gebouw, het documentatiecentrum, de boekenwinkel, de brasserie en – in de zomer – het terras. De combinatie van erfgoedtoerisme en hedendaagse cultuur maakt Le Grand-Hornu zo aantrekkelijk.

Praktische informatie

RIZOM

Rue Sainte-Louise 82

7301 Boussu

[065 61 38 76](tel:065613876)

www.rizom-restaurant.be

open van dinsdag tot zonsdag

Cafetaria van 10u tot 18u

Restaurant van 11u30 tot 15u

Reservaties via telefoon of via de website

À LA CARTE

3 voorgerechten : 12 – 16€

3 hoofdgerechten : 16 – 18€

2 nagerechten : 7 – 8€

VOORGERECHTEN

Bergen : Asperges, ham, viooltje – 12€

Nakano : Soba, gerookte forel, gepofte boekweit – 15€

Toscana : Tartare van snacké rund, daslook, Parmesan – 16€

HOODFGERECHTEN

Sichuan : Gevogelte, bouillon, condiment met knoflook – 18€

Noordzee : Vis van de dag, citrus, paprika's – 18€

Vegetale : Bloemkool, praliné, hazelnoot – 16€

NAGERECHTEN

Chocolade : Soep, appel, matcha thee – 8€

Seizoen : Ananas, kokosnoot, salie – 7€

Pers :

Betty Marais

betty@airdutemps.be