

# Hier ist nicht nur Chillen angesagt

**BRÜSSEL** Kulinarischer Genuss in der „Crystal Lounge“



Barkeeperin Lucie Bonilli in Aktion



**Romain Batya & Liliane Turmes, Text und Fotos**

Im modernen Sprachgebrauch wird in einer Lounge gechillt, sprich entspannt. Handelt es sich, wie in unserem Fall, um eine Cocktail Lounge, so kann man während des Faulenzens auch frisch gemixte Getränke zu sich nehmen. In der „Crystal Lounge“ an der avenue Louise, der extravagantesten Einkaufsmeile Brüssels, kann der entschleunigte Gast sich außerdem über eine Menge kulinarischer Köstlichkeiten freuen.

Natürlich finden sich während der Mittagszeit über die Woche beschäftigte Geschäftsleute hier ein, um, wie es heißt, ihren 45-Minuten-Lunch-Break einzunehmen. Davon haben wir abgesehen, Alltagstrott und Hetze in einer auf Erholbarkeit gepolten Institution erschien uns gegensätzlich und so war die frühe Abendstunde zum Einkehren in der „Crystal Lounge“ optimal.

## Junge Kundschaft

„Unsere Kundschaft ist jung, kosmopolitisch und an Kulinarik interessiert. An den Wochenenden

kehren eher Landsleute bei uns ein. Die wissen, dass sie sich in puncto Speisekarte auf das Können unseres Chefkochs verlassen können“, sagt Agathe Henry. Die freundliche Französin ist Maitre d'Hôtel, stammt aus der Auvergne und hat ihren Job in Lyon erlernt.

Agathe führt uns zu einem Tisch mit zwei überdimensionierten Sofas und einem niedrigen Tisch. Chillen scheint hier wirklich großgeschrieben zu werden.

Derweil mixt die athletisch wirkende Barkeeperin Lucie Bonilli bereits die ersten Cocktails. Wir probieren den exotisch leuchtenden „So Mauritius“. Kenner der

Cocktail-Szene würden sich freuen.

Nach einem kurzen Intermezzo mit Lucie, die aus Noirmoutier stammt und als „Meilleur apprenti de France Régional 2014“ schnurstracks von der Insel an die avenue Louise zog und als jüngstes Mitglied des Teams in der Lounge gilt, kredenzt Agathe einen Louis Roederer Brut zu den frittierten Garnelen, die uns als Tapas gereicht werden.

Danach widmen wir uns dem wichtigsten Aspekt unserer Anreise: der Küche von Adwin Fontein.

Der gebürtige Niederländer stammt aus Rotterdam, wo er auch im „Koperenkap“, im „Dorsvlegel“ und im Restaurant „Le Coq d'Or“ gearbeitet hat. Seit mehr als fünfundzwanzig Jahren kocht er nun für die Sofitel-Hotels, zuerst in Den Haag, dann in Paris und Brüssel.

Fontein ist ein Allround-Talent, kann Fisch genauso gut wie Fleisch in delikate Gerichte verwandeln. Extra für die „Crystal Lounge“ hat er neben der klassischen Karte auch vegetarische Teller erdacht. Ein Teil der Menükarte („Carte De-Light“) ist leichten Speisen mit wenigen Kalorien gewidmet.

Eine gute Sache, denn ein Cocktail wie der türkisfarbene „So Mauritius“ hat es in sich, nicht nur in puncto Kalorien.

Nach wie vor gilt unsere Vorliebe dem Wein und zum saftigen Rinderfilet Rossini mit schmackhaftem Kartoffelstampf und Parmesan, aber auch zur panierten Entenbrust mit eingelegtem Trockenobst und optimal gekochtem Butternut-Kürbis passte ein gut strukturierter Merlot-Cabernet von Jean Daneel aus der Region Western Cape in Südafrika.



## Crystal Lounge

Im „Sofitel Le Louise“  
40, Avenue de la Toison  
d'Or  
B-1050 Brüssel



Küchenchef Adwin Fontein setzt auf akribisches Können

