



Festin panoramique.

Le must pour les fêtes qui vous est servi ici sur glace : on reconnaîtra des gambas Black Tiger U5, des homards bleus de Bretagne, des oursins et, bien sûr, le fabuleux caviar Jean Mailian.

Saumon Le Borvo

D'origine écossaise, fumé à la sciure de hêtre, parfumé aux essences naturelles, il fait partie des mets de choix présentés à l'Elysée ou dans les restaurants 3 étoiles. Proposé entier ou tranché à la main selon les règles de l'art, il a bénéficié d'un temps de fumage de 5 jours au lieu des 24 heures habituelles.



Cette fois, le compte à rebours est enclenché. On réveillonnera à la maison, la chose est entendue. Encore faut-il se décider sur le menu : chapon ou gibier ? Poisson ou fruits de mer ? Champagne, vin blanc ou vin rouge ? Terminera-t-on par un plateau de fromages ou privilégiera-t-on plutôt un dessert qui fera date ? Au Marché des Chefs, on a la réponse, avec des suggestions de recettes et de vraies astuces de chef si besoin, bref des conseils avisés pour que le réveillon soit une parfaite réussite. Chacun a ses préférences, ses goûts imposés, ses élans du moment, voire ses restrictions. L'important, c'est bien sûr de préserver l'esprit du réveillon, un esprit qui repose avant tout sur le partage.

Dans ce contexte, la maison se fait fort de garantir les meilleurs produits, qualité et fraîcheur étant les maîtres mots. « Les conseils personnalisés et la proximité avec nos artisans comptent parmi nos meilleurs atouts », rappelle Valérie Mailian qui connaît comme sa poche la filière des meilleurs fournisseurs de France et de Navarre. Or on sait à quel point elle mise sur leur réputation et leur exigence au travail, mais aussi sur les rapports humains.

En famille ou entre amis *Cocooning Festif* **AU MARCHÉ DES CHEFS**

Par les temps qui courent, il est bon de renouer avec les vraies valeurs, de s'entourer de ses proches et se retrouver en famille autour d'une table généreuse et réconfortante. C'est précisément la vocation du Marché des Chefs, le seul à pouvoir réunir des produits d'exception à même de combler les appétits les plus exigeants. Pour des fêtes qui marqueront les esprits autant que les papilles et des réveillons qui sortiront vraiment de l'ordinaire.

Par Alexis du Pont

« Les producteurs avec qui nous travaillons, nous les connaissons tous par leur nom et leur prénom. Certains ont grandi avec nous, d'autres nous ont été recommandés par un client ou un autre producteur. Le seul secret, ce sont les contacts directs. C'est cette authenticité qui permet au Marché des Chefs d'être le lien privilégié, entre nos fournisseurs et nos clients. »

Valérie Mailian et sa sœur Tatiana ont bien compris qu'en ces temps où la situation n'a jamais été aussi complexe dans le monde, il convient de resserrer précisément les liens et de miser plus que jamais sur les valeurs familiales. C'est en cela que les réveillons représentent un moment privilégié où celles-ci trouvent plus que jamais leur raison d'être et que la tradition tient le premier rôle parce qu'elle rassure et apporte à tous amour et réconfort.

Une belle table généreuse est là pour le dire, l'occasion de retrouver le sens de la famille et, à travers elle, celui de la fête, dans son symbole le plus universel.



Le foie gras Abel Bernard

Servi au Petit Bedon ** à Paris et à La Cravache d'Or** à Bruxelles, voici le foie gras qualifié par Henry Gault de « meilleur au monde ». Dénervé à la main, cuit au torchon, il est fabriqué à partir de foies gras crus de toute première qualité, sans aucun additif ni colorant d'aucune sorte. Pour les gourmets souhaitant faire eux-mêmes leur foie gras ou le servir poêlé, le Marché des Chefs met à leur disposition un foie cru de 1ère qualité.



Truffes du Périgord et d'Alba

Que ce soit la célèbre Tuber Melano Sporum, dite truffe noire ou perle noire, en provenance du Périgord ou son homologue italienne, la Tuber Magnatum Pico, la truffe blanche d'Alba, au parfum délicatement alliacé.

La Valse des saveurs POUR DES RÉVEILLONNEURS HEUREUX

Tradition oblige, une table de réveillon ne peut décidément pas faire l'impasse sur les indispensables des fêtes ! Caviar et truffes, saumon fumé et foie gras maison, poissons et crustacés, fruits et légumes, fromages et produits laitiers, viandes et volailles, épicerie fine, produits secs, le Marché des Chefs a tout ce qu'il faut pour aller à l'essentiel. Petit échantillon de ce qui pourrait combler les papilles les plus averties en sachant que rien ne sert de courir, le Marché des Chefs livre partout en Belgique.

Jambonothèque

Les Parme de 36 mois et autres Pata Negra de Bellota des monts Jabugo 48 mois de la maison Juan Pedro Domecq s'y côtoient.



Caviar Jean Mailian

Le caviar osciètre Jean Mailian reste l'une des meilleures références en matière de perles noires. Celui-ci est le fruit d'une sélection rigoureuse permettant de retrouver le vrai caviar d'antan, le plus proche de celui qu'affectionnait le Tsar de Russie. Disponible en boîtes de 50, 100, 200 et 500 gr, il se décline en deux styles, le Russe à l'inimitable goût de noisette, et l'Iranien à la saveur iodée, avec, en fin de bouche ces notes de noix si caractéristiques.

La sélection de viandes goûteuses tendres et fondantes

Wagyu, Aubrac, Charolaise, Angus, Hereford, Limousine, Salers, Blonde d'Aquitaine, Normande, Simmental, Parthenaise, Galice, Portugaise, Australienne... Toutes les viandes sont élevées sous le signe du respect de l'homme et de la nature par de petits producteurs, garants de techniques d'élevage et soucieux du bien-être animal.

Le Merveilleux

Meringue française et italienne, sorbet framboise du Périgord.



Une foule de tentations

Les glaces et sorbets signés Martine Lambert, désués pour le Marché des Chefs, où le fruit l'emporte haut la main sur le sucre, constituent le dessert raffiné par excellence, dont les créations gourmandes :
- le Succulent (sorbet chocolat 80%, caramel beurre salé, praliné noisettes enrobé d'amandes et noisettes torréfiées),
- l'Omelette Norvégienne (Vanille de Madagascar, framboise du Périgord, meringue italienne sur une génoise imbibée de rhum).

POISSONS, HOMARDS, HUÎTRES

Les poissons frais, pêchés du jour à la ligne au large de la Bretagne, sont aussi de la partie, bar, Saint-Pierre, turbot, Saint-Jacques en provenance de Dieppe, sans oublier les gambas Black Tiger US, langoustes rouges royales et homards bleus bretons, ces derniers pêchés au casier et présentés vivants ou cuits (sur commande, sans supplément). Il font partie des réjouissances grâce à des petits ligneurs dont les bateaux partent la nuit et reviennent tôt matin revendre le produit de leur pêche sur les criées des ports de France. C'est un métier difficile et ingrat, tributaire du temps, des tempêtes et des grosses marées, mais là aussi, on a affaire à des passionnés.

Et comme la marée est toujours généreuse au Marché des Chefs, cette année sera aussi celle des huîtres les plus charnues et les plus goûteuses, perles blanches, Gillardeau et plates de Zélande.



UN CHOIX EXCEPTIONNEL DE VIANDES ET DE GIBIER

De la côte de veau de lait de Corrèze élevé sous la mère aux gigotins d'agneau de lait primeur provenant du Pays basque, les propositions bouchères abondent autant que le gibier, avec des opportunités de saison telles que le filet de biche non bardé, le coq faisane et la poule faisane. Idéales pour des plats réconfortants et savoureux, ces pièces de gibier sont soigneusement sélectionnées. Pour les accompagner, le Marché des Chefs propose de nombreux fruits et légumes de saison en direct des maraîchers.

VOLAILLES DE RACAN

Les volailles festives font aussi partie des réjouissances en vogue, en particulier les fameuses volailles de Racan, en provenance de l'élevage de Julien Plesel à Saint-Paterne de Racan en Touraine. Introuvables nulle part ailleurs, sauf au Marché des Chefs, ces dindes, ces chapons et ces poulettes de race gauloise blanche à pattes bleues sont nourries au blé-maïs et au gré de ce qu'on appelle une nourriture de rencontre. Elevées avec patience dans une liberté totale, ces volailles d'exception sont chéries par les connaisseurs. Au Marché des Chefs, on vous les préparera somptueusement : truffées sous la peau « pour ceux qui veulent le grand standing » ou superbement farcies, que ce soit avec une farce composée de veau, de volaille avec foie gras ou carrément une farce royale qui incorpore à la précédente des truffes au poids.



Les vins sont également de la fête

Château Corbin Michotte 2018, Bourgogne Côte d'Or Patrick Javillier 2020 Cuvée Oligocène et le Meursault, le champagne Eric Isselée et le Sauternes La Bouade 50cl.

Marché des Chefs,

38 rue Lens à 1050 Ixelles.
Parking privé. 02/647.40.50.
marchedeschefs@skynet.be

Ouvert le dimanche 22 décembre et à partir du 17 décembre, ouvert tous les jours, de 10h à 19h. Fermé uniquement le 25 décembre.

Livraison gratuite sur toute la Belgique.

Pour les fêtes, il est vivement conseillé de passer commande plusieurs jours à l'avance.