# Enjoy the Pleasure 2023

## Historique

Pour sa 5ème édition, Enjoy accueille quatre nouveaux chefs, Malika Depireux (Le Binôme à Jambes), Logan Depuydt (L’Artiste à Falaën), Julien Malaisse (Pré de chez vous à Bouge) et Borg Da Silva (L’ABCD à Beauraing).

## L’événement gastronomique anti bling-bling

Malgré la multiplication des repas à quatre, six, huit… mains, rares sont les personnes qui ont la chance de pouvoir découvrir un jour ce moment d’exception consistant à associer plusieurs talents gastronomiques au cours d’un même repas.

Enjoy the Pleasure est parti du constat qu’un vide existait à ce niveau: un événement à la fois gastronomique et de proximité, un événement convivial et champêtre, un moment d’amitié et de rencontre accessible au grand public.

A la Ferme d’Achêne, endroit bucolique par excellence, des chefs régionaux de talent, proposent un menu 10-services exceptionnel dans une formule all-in sans équivalent : 160€ pour un repas comprenant un apéro et ses mises en bouche, 6 plats, une assiette de fromages, dessert, 8 vins différents, eaux et café compris, suivi par un after-dinner ambiance lounge avec bar à cocktails, bar à vins, bar à bière, bar à bulles, le tout à volonté.

## Une certaine idée du plaisir…

L’idée est née chez un épicurien qui s’impose petit à petit dans l’événementiel gastronomique : Roland Swinnen, un amateur de restaurants, organisateur de salons dans sa vie professionnelle, qui a voulu allier sa passion pour les bonnes tables et l’organisation d’un banquet XXL mettant à l’honneur les chefs de sa région.

Au départ, il était sans contact dans le milieu gastronomique, sans carnets d’adresse dans la presse spécialisée, mais Roland s’est lancé dans l’aventure. Son enthousiasme a convaincu les chefs de le suivre dans ce projet inclassable.

## Un moment de convivialité

A Enjoy the Pleasure, les convives sont accueillis avec un verre de bulles...autour de la piscine et ont ensuite le libre choix des tables sur plusieurs niveaux dans l’espace intérieur de la Ferme d’Achêne. Il s’agit de grandes tablées favorisant la notion de banquet, de partage, de convivialité. Les convives sont invités à passer de poste en poste pour se faire servir par les chefs eux-mêmes qui expliquent leur plat et leur recette. Selfies bienvenus ! Les premières éditions ont d’ailleurs été marquées par une disponibilité totale des chefs, qui non seulement prennent le temps de papoter avec chaque invité mais s’entraident ensuite entre eux pour dresser les assiettes sous les yeux de la salle.

## Un menu « carte blanche »

Les chefs ont reçu une carte blanche totale pour composer un plat reflétant leur univers, la cuisine de leur restaurant, leurs coups de cœur de saison. L’ensemble du menu permet aux convives de vivre l’expérience peu commune de goûter la cuisine de 8 chefs au cours d’un seul repas, tous les plats dialoguant entre eux pour composer un fabuleux voyage culinaire.

# Entrées froides

## Logan Depuydt (L’Artiste)

Hamashi/umeboshi/prunes/betteraves/ail noir(poissons)

## Olivier Bruckner (Le Moma)

Foie gras/anguille/rave le tout légèrement fumé. Gel fenouil & granny smith yuzu

# ENTREES chaudes

## Régis Alexandre (Concept Gourmand)

Le velouté d’asperges blanches, œuf parfait de la ferme Censier, terreau d’olive Teggiaches, émulsion de Bloody Mary Cosmik

## BORG DA SILVA (ABCD RESTAURANT)

Berlingot de chèvre aux herbes / épinard / jus au cresson-gingembre

## Malika Depireux (Le Binôme)

Lard confit et laqué; pulled pork à la Phi Rabarber en maki, sésame, radis et sauce hoisin.

# Plats

## Carl Gillain (Table du Royal Snail)

Cabillaud marbré, comme un Ramen...

## Julien Malaisse (Pré de chez vous)

Volaille jaune en deux préparations : le filet farci - morilles - céleri - huile de thym / La cuisse façon "plat du dimanche"

# Fromages

## Damien Avalosse (La Petitre Ferme)

Assiette de fromages

# Dessert

## Frédéric Rolland (Rolland-Warnon)

Streusel cacahouète/biscuit, caramel, praliné, crémeux citrus citron vert, mousse pralinée cacahouète, biscuit pâte à chou, caramel Yuzu, glaçage chocolat lacté.

photos et fichiers utiles :

[www.enjoythepleasure.be/presse](http://www.enjoythepleasure.be/presse)

Infos pratiques & réservations :

Roland Swinnen 0495/10 46 22

[www.enjoythepleasure.be/](http://www.enjoythepleasure.be/)