

Pour ses 20 printemps, le Café Maris s'offre le Champagne Barons de Rothschild

Tapis rouge au Café Maris où, pour la première fois en Belgique, le Champagne Barons de Rothschild fait sa joyeuse entrée en compagnie des tout aussi fameuses asperges de Malines. Du 15 avril au 15 mai, cette rencontre au sommet sera l'occasion unique de découvrir de nouveaux horizons à l'effervescence résolument princière. Un menu anniversaire tout en effluves et en saveurs printanières accompagnera ce nectar servi à discrétion, pour que ce moment de grâce s'imprime à jamais dans les mémoires.

par Alexis du Pont

Chaque année, c'est le même rituel au Café Maris pour saluer l'arrivée du printemps. Un festival d'asperges et de champagne fait en effet les beaux jours de la brasserie durant un mois complet. Cette association particulièrement raffinée entre la texture parfumée et fondante de l'asperge de Malines mariée aux bulles les plus délicates de la Champagne est devenue, au fil des ans, un événement d'autant plus sacralisé que le soleil, à, pareille époque, est de plus en plus souvent au rendez-vous. Asperge, soleil et champagne constituent ainsi un lumineux triptyque d'un certain art de vivre initié par le Café Maris.

Le sacre du printemps

Cette année, voici vingt ans déjà que l'étincelante brasserie bruxelloise défraye la chronique mondaine, vingt ans qu'une clientèle choisie apprécie son ambiance particulièrement transparente et lumineuse. Le succès de l'enseigne, c'est avant tout la qualité ; mais aussi le respect des saisons autant que celui des produits, de même qu'une carte éclectique qui joue avec le même bonheur sur le homard au basilic, les croquettes aux crevettes grises, l'os à moelle, le dos de cabillaud ou l'entrecôte irlandaise Cuberoll. Huîtres, coquillages et crustacés habitent le banc d'écailler tandis qu'un menu à choix taquine la rôtissoire, la marée ou une cuisine fusion de bon ton et de bel équilibre. Vingt ans de succès ! Il convenait donc de donner au rendez-vous printanier de la maison un lustre tout particulier qui serait à la fois un hommage à l'excellence et un remerciement à une clientèle qui s'est toujours montrée aussi empressée que fidèle. Pour offrir à l'asperge, joyau de notre terroir, le meilleur cru de la Champagne, la famille Arkoulis, propriétaire du Café Maris, a donc pris le chemin de la

Il est des anniversaires qui se distinguent plus que les autres. C'est certainement le cas de celui du Café Maris dont la réputation d'excellence a sans aucun doute contribué à convaincre la maison Barons de Rothschild de s'associer à l'événement avec cette élégance propre aux grands de ce monde. Ici, Philippe Sereys de Rothschild, Michel Van Beneden et Marino Arkoulis se retrouvent dans le clos privé à Oger pour le coup d'envoi du festival asperges champagne.





Silence, obscurité et recueillement participent durant trois ans au moins à l'élaboration d'un champagne haut de gamme. Dans ces caves du 19^{ème} siècle creusées dans la roche, Philippe Sereys de Rothschild, Jean-Philippe Moulin et Frédéric Mairesse, aux côtés de Michel Vanbeneden et Marino Arkoulis apprécient la qualité des lieux où le temps n'a plus vraiment cours.

Ambiance transparente, contemporaine et lumineuse.

Stars du printemps, les asperges de Malines

Champagne comme d'autres empruntent celui de Compostelle. Ensuite, la rencontre la plus improbable s'est produite pour le plus grand bonheur de la brasserie bruxelloise alors que le champagne Barons de Rothschild n'avait pas encore foulé le sol belge et envisageait seulement de le faire. Bruxelles, en son Café Maris, sera donc, durant ce mois de printemps, l'ambassadeur extraordinaire d'un champagne haut de gamme, la seule et unique brasserie à en proposer les richesses insoupçonnées, tout au long d'un menu asperges, mais aussi turbotin, agneau et romarin, le suc du printemps et du renouveau décliné à partir de saveurs qui l'incarnent le mieux.

Autour de cette noble cause, ils s'allient avec les plus prestigieuses familles champenoises qui, elles aussi, ont à cœur de créer des produits d'exception. Cette alliance de cœur, ce savoir-faire commun et ce goût de la tradition sont à la source de ce champagne hors du commun, hors norme et hors concours : trois cuvées reflètent ce travail d'orfèvre au cours duquel chaque bouteille est élaborée comme une œuvre d'art, reposant au fond de caves creusées dans la pierre, dans le silence et l'obscurité les plus absolus. Parmi

ces trois cuvées – Blanc de Blancs, Rosé et Brut – c'est la troisième qui sera particulièrement à l'honneur durant les agapes du Café Maris.

Un Brut emblématique

Ce Champagne Barons de Rothschild Brut incarne à merveille ce rapport au temps de la famille : plus les années passent, mieux elles participent à l'élaboration d'une grande œuvre. Car, ici s'exprime tout l'art d'un assemblage complexe, avec une composition à 60% de Chardonnay provenant des grands crus de la Côte des Blancs et de 40% de pinots noirs et pinots meuniers issus principalement de Verzenay, Ay, Mareuil sur Ay, Bouzy... Ce qui donne un champagne tout en finesse, avec des reflets or pâle mêlés à des bulles diaphanes et une mousse persistante. Des arômes de poires et de fruits secs montent ensuite aux narines, mariés à des touches de fleurs blanches et des accents briochés. On devine la belle architecture de goûts d'un tel champagne au contact d'asperges de Malines à la chair si délicate. Une association qui réinvente le printemps et décline ensuite ses arpèges avec le turbotin ou l'agneau. Si le temps est de la partie, il est certainement un lieu qui s'accordera à merveille avec de telles sensations : la terrasse jardin du Café Maris, charmeuse à souhait, où les rumeurs de la ville sont naturellement tamisées et où le bonheur peut s'exprimer librement, par toutes les fibres de son corps et de son champagne.

Alliances familiales

Depuis plus de deux siècles, le nom de Rothschild fait partie du patrimoine mondial et presque même de notre inconscient collectif. Ce blason d'excellence est aujourd'hui partagé par trois branches de la famille et c'est tout à fait exceptionnellement que celles-ci se sont retrouvées autour d'un objectif commun : faire briller leur nom en Champagne comme leur patronyme brille ailleurs, en alliant les meilleurs terroirs possibles. S'appuyant donc sur leur expérience respective dans le monde du vin, les trois Rothschild savent qu'ils disposent, avec un tel nom en partage, de la légitimité nécessaire en vue de la naissance d'un grand champagne.



Menu Anniversaire, du 15 avril au 15 mai

Coupe de champagne Barons de Rothschild et sa mise en bouche

Asperges de Malines à la flamande ou mousseline

Filet de turbotin poêlé, mousseline ou

Carré d'agneau rôti, bouquetière de légumes, sauce au romarin et gratin dauphinois

Sorbet aux pommes rafraîchi au champagne Barons de Rothschild

Café

Champagne Barons de Rothschild Brut à discrétion

Prix : 55€ par personne

Quiétude et sérénité La terrasse jardin est un endroit privilégié situé à l'arrière du bâtiment.



© Michel Gronemberger

CAFÉ MARIS

1260, Chaussée de Waterloo - 1180 Uccle

Fermé le lundi excepté les jours fériés

Cuisine de brasserie et fruits de mer

Tél. : +32 (0)2 374 88 34

info@cafemaris.be - www.cafemaris.be

Les champagnes Barons de Rothschild sont distribués par Godaert & Van Beneden - 02/410 12 93 et Bristol Food & Wine - 02/890 95 52