

CASCADA MARBELLA
Oasis gourmande
Au cœur d'un jardin paisible, Cascada Marbella s'impose comme l'une des meilleures tables de Marbella. Aux fourneaux, les chefs Jacques et Mathieu Lagarde proposent une cuisine de saison, généreuse et élégante, portée par des produits soigneusement sélectionnés. L'ambiance est chaleureuse, détendue et authentique. Un lieu où l'on aime revenir, encore et encore.
◆ **cascadamarbella.com**



© Roméo Balancourt

MATSUHISA
De Tokyo à Lima
Première antre française ultra chic du chef japonais star Nobu Matsuhisa au Royal Monceau à Paris, on s'y régale d'une cuisine péruvo-japonaise de haut vol, véritable voyage culinaire orchestré au millimètre par sa brigade de maîtres sushi. Une aventure gustative hors norme, dont les célèbres sashimis de thon Albacore et leurs piments jalapeños ou la fameuse morue noire et sa sauce miso, deux des plats signatures du chef. Le cadre, designé par Philippe Starck, est grandiose !
◆ **raffles.com**

LOUI RESTAURANT
Bistronomie chic
Niché au sein de l'emblématique hôtel Steigenberger Icon Wiltcher's, Loui Restaurant insuffle un air de nouveauté sur la scène culinaire bruxelloise. Une table bistronomique chic entre murs classés et design contemporain, une déco repensée par l'architecte d'intérieur Christophe Ternest et une cuisine signée Yudi Yahya, chef qui allie terroir et ouverture sur le monde. Le plaisir du bon garanti !
◆ **hrewards.com/en/loui-restaurant-wiltchers-brussels**



OSTERIA DEL BORGO
Buon appetito
On y vient notamment pour les pâtes fraîches faites maison, signature emblématique de cette osteria italienne contemporaine qui sublime les produits de saison de la Botte, rigoureusement sélectionnés et travaillés dans une approche moderne et précise. Mention spéciale pour la formule lunch différente chaque semaine et aussi la très belle sélection de nectars, la cave étant un pilier essentiel de l'expérience chez Del Borgo. Une nouvelle table uccloise qui compte !
◆ **osteriadelborgo.be**





IL GIARDINO
The place to be
Si Il Giardino se veut d'abord d'identité italienne, on s'y régale aussi de quelques incontournables belgo-belges. Les grands classiques venus de la Botte valorisent les techniques authentiques comme les plus notoires préparations de tradition. On y vient aussi pour les fameuses pizzas au feu de bois, une carte spéciale leur étant dédiée avec une trentaine de saveurs différentes, classiques ou originales ! Une valeur sûre à Uccle.
◆ **ilgiardino-uccle.be**



RATZ
Food bazar immersif
C'est la nouvelle adresse qui bouscule les codes à Bruxelles ! Installé dans un ancien garage, entre bazar oriental, food market 3.0 et laboratoire créatif, un formidable lieu de vie hybride où la cuisine, l'art, le partage et l'expérience immersive se mélangent. Une géniale idée que l'on doit aux concepteurs du Wolf ou du Fox,notamment. On y mange, on y travaille, on y crée : échoppes, concerts, expos… inédit dans la capitale !
◆**@ratz.bxl**

KIMPTON LOS MONTEROS
Ode à l'Andalousie
Le Chef Exécutif José Carlos García, étoilé au Guide Michelin et connu pour son restaurant José Carlos García à Málaga, place la gastronomie au cœur de ses préoccupations. Les restaurants et les bars du Kimpton Los Monteros à Marbella proposent une cuisine méditerranéenne raffinée, des saveurs mexicaines vibrantes et des cocktails élaborés par des experts, sur les toits, aux abords de la plage et de la piscine. Une adresse incontournable pour un verre, un déjeuner ou un dîner.
◆ **kimptonlosmonterosmarbella.com**



MIRANDA
Dolce vita !
Nouveau décor et nouvelle carte pour l'adresse ixelloise. Un must au Châtelain, une table conviviale et une certaine idée de la cuisine italienne : celle qui prend du temps. Miranda propose désormais une carte évolutive, adaptée aux arrivages et à l'inspiration du chef, ainsi qu'un menu dégustation en quatre services pour découvrir l'ensemble de la saison en une seule expérience. On y déguste aussi des vins pépites issus de petits producteurs de toute l'Italie.
◆ **mirandacucinaitaliana.be**



© Cofu Studio



ROUGE
Refuge carné
C'est le nouveau repaire parisien des amateurs de viandes, magnifiquement travaillées, sans esbroufe ni chichis, par le chef Yahya El Azaar. Tracées, grillées à la flamme ou mijotées, relevées de jus corsés et nappants, elles se déclinent dans des assiettes lisibles où le produit est mis en valeur grâce à une technique au service de l'émotion. Ode aux textures, aux jus, aux goûts, parfaitement accompagnés par une carte des vins en totale adéquation avec ces assiettes épicuriennes.
◆ **rougesuffren.fr**



REFUGE CHEZ LA TANTE
Authenticité
À Saint-Gervais - Megève, une cuisine conviviale et gourmande en toute simplicité, autour des cuissons à la braise et au fumoir. Des déjeuners rythmés par des DJ sets du jeudi au dimanche et pendant les vacances scolaires, et une atmosphère plus feutrée et intimiste le soir, entre tables romantiques et tablées conviviales. Aux fourneaux, le chef exécutif Weder Vil, fort d'un parcours dans de grandes maisons parisiennes. Un bel hommage aux produits locaux de Haute-Savoie.
◆ **refugechezlatante.com**

KITCHENAID
Vert menthe
KitchenAid a dévoilé sa couleur de l'année 2026. Spearmint est une teinte vert menthe claire et vivifiante, dotée d'une finition tactile à l'aspect sableux. Une couleur lumineuse pour son robot pâtissier iconique qui dégage une sensation de calme et d'énergie régénératrice, contrepoids bienvenu à l'agitation du quotidien. Chaleureux et rafraîchissant !
◆ **kitchenaid.be**



OBIOSE
Bistronomie et cocktails
C'est le nouveau lieu à ne pas rater à Waterloo, qui réussit la symbiose du jour et de la nuit, entre cuisine bistronomique inspirée par la Méditerranée au rez et bar à cocktails d'exception à l'étage. On y vient autant pour l'assiette que pour l'atmosphère, un endroit où l'on s'attable, où l'on se retrouve et où l'on a envie de faire durer la soirée au lounge bar, parenthèse feutrée où la soirée continue ou commence. On peut aussi y déguster des planches pour accompagner un verre.
◆ **obiose.be**

