



Bonheur simple, cuisine thaïe

Située en région liégeoise, une ancienne ferme accueille depuis deux ans cette délicieuse adresse thaïlandaise.

Derrière une façade d'un autre âge, garnie de tons gris et chocolat, le restaurant Bonheur Simple vous invite à prendre place dans un décor bien pensé alliant modernité, élégance, confort et lignes épurées. Une fois installés, partez à la découverte des saveurs exotiques et laissez-vous embarquer dans un univers sensoriel qui invite au voyage. Réputée comme particulièrement parfumée et raffinée, la cuisine thaïlandaise marie subtilement les épices telles que la coriandre, la citronnelle, la bergamote ou encore le gingembre... Joy, la jeune chef originaire de Phuket, respecte les recettes traditionnelles tout en les modernisant. Sa carte réduite mais revue régulièrement est gage de grande fraîcheur. Elle choisit ses produits en fonction du marché et de son inspiration et vous propose une cuisine saine évoluant au fil des saisons. En salle, Ji veille sur la qualité du service et vous conseille avec brio sur les accords mets/vins dont la carte mentionne plus de cent références principalement françaises mais également quelques crus du nouveau monde. Cette adresse gourmande riche en arômes et en goûts vous promet de beaux moments d'escapade à table.

Prix moyen du couvert: 40 €. Deux menus 4 services à 35 € et 45 €. Menu 3 service du dimanche soir à 25 €. Terrasse prévue pour l'été 2015. Parking aisé.

→ Fermé le mardi et le dimanche midi.
Voie de l'Ardenne 108, 4053 Embourg.
Tél. : 04/367 50 88. www.bonheursimple.be



Le restaurant Bonheur Simple, rien que du bonheur dans le palais

Une nouvelle enseigne de la restauration vient de voir le jour au 108 de la voie de l'Ardenne à Embourg. Bonheur Simple, tel est son nom, propose de la cuisine gastronomique thaïe.

Les patrons du restaurant les Cinq Etoiles d'Angleur se sont lancés un nouveau défi. Xiaohu et Liankang Ji ont décidé d'ouvrir un restaurant gastronomique thaïlandais sans pour autant délaissé leur restaurant chinois de renom. « *Notre cuisine est basée sur des recettes traditionnelles thaïes mais, avec une créativité personnelle, explique Liankang Ji. Pour réaliser nos plats, nous nous inspirerons aussi des autres cuisines asiatiques tout en gardant notre influence belge. La cuisine thaïe se caractérise par des épices d'exception comme la coriandre, la citronnelle, la bergamote, le gingembre, le lait de coco... Pour une cuisine saine, l'huile de palme sera proscrite et remplacée par de l'huile de soja ou de maïs. Dans le même esprit, les aliments seront salés avec de la sauce poisson. La carte des mets sera réduite avec une dizaine d'entrées et une dizaine de plats afin d'offrir des aliments de première fraîcheur. Elle changera très régulièrement et elle sera fonction des saisons et du marché* ».

Une décoration zen

La décoration intérieure et l'aménagement extérieur du Bonheur Simple ont été entièrement refaits. Une grille vous invite à entrer dans un petit jardin avec massif de plantes et étang. Un petit pont vous mène à la tour qui sert de hall d'accueil au Bonheur Simple. Petits fauteuils et décoration sobre vous donnent un aperçu de l'esprit zen qui règne dans le restaurant. La décoration de la salle est intemporelle avec très peu de touche asiatique. Juste une statue en bois d'un éléphant et quelques objets décoratifs en provenance directe de Bangkok ornent le restaurant. Une grande banquette, très cosy, serpente en travers de la salle. L'établissement peut accueillir quelque 60 convives.

Pour l'été, une terrasse sera installée à l'écart de la Voie de l'Ardenne. Une haute haie offrira une certaine tranquillité aux clients. Et, une voilure les ombragera.

Des produits du terroir

Le père et le fils Ji mettent un point d'honneur à une cuisine saine. Dès lors, ils vont privilégier, quand ils le peuvent, des produits du commerce équitable et bio comme le vin, le café, le thé... Un tel geste a pour seul objectif d'offrir des aliments plus gouteux et plus sains.

« *Pour nos légumes, nous comptons nous approvisionner dans les fermes des alentours, commente Liankang Ji. Ainsi, ils seront plus frais et ils auront plus de goût. Pour tous nos achats, nous privilégierons aussi le commerce local et les produits du terroir. Nos poulets par exemple, nous les achetons chez un éleveur de Bastogne. Cette priorité à la fraîcheur et aux légumes de saison est*

l'occasion de changer très régulièrement la carte et ce, en fonction des saisons ».

Des vins de partout

La carte des vins est éclectique. Le Bonheur Simple propose des vins du monde. Ils sont principalement français mais, les clients pourront savourer des nectars d'Italie, d'Espagne, d'Australie, du Chili... et même des vins bio.

La carte du Bonheur Simple affiche aussi des bières thaïlandaises, de l'eau de coco... Différents whiskies comme belge, japonais, écossais... mais aussi, du saké seront proposés comme pousse-café.

L'emporté sera possible

Bonheur Simple travaille aussi l'emporté. Une carte spéciale et des menus spécifiques ont été étudiés afin que les aliments gardent toute leur saveur.

Un décor sobre et cosy, une carte alléchante aux accents parfumés et une équipe dynamique qui n'a pour seul objectif que le ravissement du palais des connaisseurs qui franchissent la porte de ce restaurant atypique... Les ingrédients du succès de cette établissement sont connus et ont fait de ce restaurant résolument moderne un incontournable depuis deux ans. Installé dans une fermette entièrement rénovée, le Bonheur Simple fait la part belle au mobilier design et à une décoration sobre qui fait de cet endroit chaleureux un espace « zen » qui cadre parfaitement à la cuisine proposée.

Une cuisine moderne respectueuse des traditions...

« L'objectif était de mettre à l'honneur la cuisine thaïe. Simples, parfumées, épicées parfois... Nous tentons chaque jour de réinventer les recettes traditionnelles pour en faire des mets raffinés présentés avec soin et minutie », explique d'emblée Monsieur Ji, propriétaire de l'établissement. Aux fourneaux, Joy, une jeune cuisinière thaïe qui a fait ses classes dans l'un des plus beaux hôtels de Phuket met un point d'honneur à ne pas trahir les saveurs de son pays d'origine. *« Si la base est classique, nous y rajoutons toujours une touche inédite et personnelle ».* Associations étonnantes d'épices d'exception comme la coriandre, la citronnelle, la bergamote ou encore le gingembre, les plats sont toujours réalisés à partir des meilleurs produits sélectionnés rigoureusement. *« Si notre carte est réduite, c'est tout simplement parce que nous avons fait le choix de travailler uniquement les produits de saison, quitte à renouveler régulièrement la carte. À côté des incontournables comme le magret de canette sauce tamarin ou la tempura de crabe en mue et légumes au curry jaune, vous pourrez trouver des créations inédites comme, par exemple, la pochette de scampi au cumin cuits à la plancha ».* Avec deux formules de menus 4 services proposés à 33 ou 45 euros, la carte est équilibrée et annonciatrice de beaux moments de dégustation pour un prix somme toute très abordable. Du côté la cave, vous êtes conviés à un véritable tour du monde qui vous mènera du Chili à la Nouvelle-Zélande en passant bien entendu par la France. *« Pour que l'expérience gustative soit complète, nous avons longtemps réfléchi à l'accord entre les plats et les vins. Nous avons ainsi déniché de véritables pépites comme ce Domaine du Ry d'Argent qui est un vin belge produit dans le Namurois ».* La philosophie reste la même : pas de carte interminable, mais bien une sélection réfléchie qui débute à 22 euros.

A déguster sur place... Ou chez vous !

Avec une cinquantaine de couverts, il est conseillé de réserver, surtout le week-end. Mais si l'envie vous prend subitement de goûter aux saveurs thaïlandaises ou si vous désirez tout simplement épater vos convives en leur proposant un repas d'exception, le Bonheur Simple vous propose également un service traiteur ainsi qu'une formule « Home Cooking » originale et très appréciée. *« Nous possédons une carte « à emporter », mais depuis quelques mois nous innovons en proposant un service inédit. Nous nous rendons chez nos clients et préparons le repas chez eux, sous leurs yeux. C'est une formule sur-mesure qui est très enrichissante et amusante pour nous. Très souvent nous nous retrouvons autour du plan de travail à discuter de notre cuisine avec les invités ».* Qualité des matières premières, présentation, subtilité des arômes... L'exigence reste la même afin de garantir une expérience sensationnelle.

Le Bonheur Simple est sans conteste une adresse à découvrir sans tarder. L'un de ces endroits que l'on découvre et qui devient vite un incontournable. Saveurs raffinées, cadre feutré... La cuisine asiatique a désormais son temple du goût dans la région de Liège et celui-ci se cache à Embourg !

Bonheur Simple

Tour en guise de hall d'accueil, jardin, massif de plantes, petit pont... pénétrez la zenitude de cet établissement gastronomique en région de Liège, ouvert fin 2012. Le décor est superbe, une ferme d'un autre âge entièrement restaurée. Contraste entre la façade préservée et l'intérieur intemporel aux lignes épurées avec une banquette confortable qui traverse la salle. Une atmosphère thaïe... tout s'explique. Bonheur Simple est un temple des *bonnes assiettes de là-bas*. L'œuvre d'un grand nom de la cuisine asiatique, déjà propriétaire d'un restaurant chinois à Angleur (Quai des Ardennes 99).

« Pour ouvrir Bonheur Simple, j'ai suivi des formations de cuisine thaïe en Belgique avec un chef thaïlandais, ensuite des formations à Bangkok », lance-t-il. Une Thaïlandaise s'affaire à ses côtés derrière les fourneaux. On y découvre une cuisine thaïe modernisée : respect des recettes authentiques, associations étonnantes de saveurs et d'épices, créations personnelles, présentation moderne. Des plats sains au départ des meilleurs produits, des épices d'exception (coriandre, citronnelle, bergamote, gingembre), des préparations à l'huile de soja ou de maïs, des salaisons à la sauce poisson. La carte est réduite – gage de fraîcheur – et revue régulièrement en fonction des saisons, du marché et des humeurs du chef ! Les menus varient toutes les 6 semaines.

Repéré en entrée... Noix de St-Jacques au lait de coco et gingembre, citronnelle et safran (€ 15). Salade de bœuf mi-cuit aux fines herbes et épices (€ 15). En plat, scampis au curry rouge maison, légumes d'ici et de là-bas (€ 18). Magret de canette poêlé à la sauce tamarin accompagné de riz rouge et rouleau de printemps aux légumes (€ 19). En saison, baby homard en déclinaisons curry jaune ou aux 5 épices (€ 25).

La carte de vins mentionne une centaine de références, principalement françaises mais aussi des nouveaux mondes. Produits bios et du commerce équitable (vins, cafés, thés,...). Terrasse. Possibilité d'emporter les plats d'une carte spéciale et des menus spécifiques. Ouvert 12h-14h et 19h-22h. Fermé mardi.

Le Vif L'Express - 2014

BONHEUR SIMPLE

Deux ans seulement pour devenir une référence de la cuisine thaïe en région de Liège, pour des gourmets de là et d'ailleurs... Joli !

Une adresse où l'on (re)découvre le meilleur des assiettes thaïes authentiques, des préparations créatives, des recettes revisitées. Le patron accueille et la cheffe thaïlandaise a quelque chose en plus ! Tout est fait maison, currys compris. Et rien que des produits de première qualité, dont une partie issue du bio et du commerce équitable. Carte limitée pour fraîcheur garantie. Magret de canette à la sauce tamarin (€ 19). Salade de bœuf mi-cuit aux épices et fines herbes, riz gluant (€ 15). Salade de St-Jacques au coco râpé, mangue verte et riz noir (€ 16). Menus 4 serv. réécrits chaque mois (€ 35 et € 45). Lunch à € 20 le midi (choix de 2 entrées et 2 plats), € 29 vins et café compris. Depuis octobre : phad thaï (nouilles sautées) et soupes de nouilles à € 12 le midi. Dès novembre, menu (entrée, plat, dessert) à € 25 dimanche soir. Jolie carte de vins, alcools rares. Plats à emporter. Parking. Fermé mardi et dimanche midi.

BONHEUR SIMPLE, Voie de l'Ardenne 108, 4053 Embourg
Tél. : 04 367 50 88 - info@bonheursimple.be
www.bonheursimple.be