

Venez

01.10.2014
Page: 30-32

Circulation: 5000

8f4cde
1680

VENUEZ

HÔTEL DES GALERIES

38, RUE DES BOUCHERS - 1000 BRUXELLES
+32 (0)2 213 74 70
HOTELDES GALERIES.BE

ENTREPRENEUR NADINE FLAMMARION
DESIGN FLEUR DELESALLE & CAMILLE FLAMMARION

TEXT FEMKE VANDELDELDE
PHOTOGRAPHY KRIS DEKEUSER



BRUXELLES, MA BELLE, FAIT HONNEUR A SON SOBRIQUET AVEC L'OUVERTURE D'UN NOUVEL HÔTEL À BOUTIQUES LUXUEUX – L'HÔTEL DES GALERIES. AVEC SON PROPRE COMPTOIR, L'HÔTEL DES GALERIES RÉUSSIT EN PLUS À SOULAGER LES PLUS GRANDES FAIMS.

DES CLASSIQUES ACCUEILLANTS L'aménagement a été confié à Camille Flammariion, qui a obtenu l'aide de Fleur Delesalle. Ensemble elles ont créé un havre de tranquillité dans le centre de Bruxelles. Pour ce faire elles ont surtout sélectionné des matériaux chauds. Cette convivialité a ensuite été complétée par des objets de nouveaux designers belges comme Sylvain Willenz et ses tables Candy ou les luminaires muraux de la marque Zangra. Le mobilier quant à lui a été grandement confectionné sur mesure, ou chiné sur les marchés aux puces locaux.

RÉPARTITION DES CHAMBRES Chaque chambre – au total l'Hôtel des Galeries dispose de 23 chambres réparties sur 4 étages – comprend un dressoir, des toilettes séparées et une salle de bains avec bain et/ou douche, à chaque fois avec du carrelage céramique. Grâce au carrelage mural en losanges et en demi-hexagones, les chambres d'hôtel ont chacune une identité propre. Les suites spéciales de l'hôtel ont été aménagées au format duplex sous le toit. Ici chaque petit nid d'amour est doté d'une vue inégalée sur l'horizon bruxellois.

UNITE GRAPHIQUE Le fil rouge à travers l'intérieur est le concept céramique de Camille, qui de formation est entre autres céramiste. Les tabourets, les pots, les banquettes, les tables de chevet et les tables dans le patio proviennent des Ateliers Fauvel en Normandie. Les carreaux muraux reviennent aussi dans le Comptoir des Galeries où on les voit aux comptoirs du restaurant sous la forme de pièces complexes et uniques.

AU COMPTOIR À MANGER Le Comptoir des Galeries, le restaurant du chef français talentueux Julien Burlat se présente comme un jeu de volumes et de perspectives. La cuisine ouverte reflète sa formation par de grands noms comme Pierre Gagnaire, Alain Ducasse et Bernard Pacaud. Le patio avec plantes aussi respire l'amour de la légèreté et de la nature. Ici le mobilier d'extérieur d'un vert rafraichissant a été livré par De Compagnie. L'avantage particulier en est que les consommateurs du Comptoir ne doivent pas nécessairement s'asseoir à une table. Ainsi la possibilité existe de manger debout au comptoir. Au menu figurent notamment : des buns faits maison, avec du pastrami et de la moutarde douce, de la poitrine de porc, de l'anguille fumée ou du fromage de chèvre frais. D'autres délices très prisés sont les croquettes belges, le pâté en pâte feuilletée avec du boudin, la seiche grillée, les tartines aux sardines, ...

DE LA PERSONNALITÉ Grâce à l'intégration du design et de l'antique et à l'approche personnelle des architectes d'intérieur, l'Hôtel des Galeries est une adresse dans la capitale bruxelloise où les clients se sentent d'emblée chez eux. ■



PAGE 32 VENEZ 27 PLACES

BRUXELLES, MA BELLE, DOET HAAR LIEF KOOSNAAMPJE ALLE EER AAN MET DE OPENING VAN EEN NIEUW LUXEUS BOETIEKHOTEL - HÔTEL DES GALERIES.

HISTORISCH MONUMENT Door haar vestiging in de koninklijke Sint Hubertus galerijen, kan het hotel uitpakken met een beschermde voorgevel die dateert uit 1847. Al sinds hun prille begin werden de galerijen vaak gefrequenteerd door intellectuelen en kunstenaars – Paul Verlaine kocht in de Koninginnegalerij de revolver waarmee hij op Arthur Rimbaud schoot – en het betere kunstminnende publiek. Ook tegenwoordig vind je er ambachtslieden zoals hoedenmakers, chocolatiers, bakkers en kantklossers.

HUISELIJKE KLASSIEKERS Inrichtster van dienst was Camille Flammarion, die hiervoor een samenwerking aanging met Fleur Delesalle. Samen creëerden ze een oase van rust in de Brusselse binnenstad. Hiervoor selecteerden ze voornamelijk warme materialen. Verder werd het meubilair op maat ontworpen, of bij elkaar gesprokkeld op lokale vlooiemarkten. Hierdoor krijgt Hôtel des Galeries een uitstraling van vervlogen tijden met een resoluut hedendaagse en stadse inspiratie.

AAN DE EETTOOG Le Comptoir des Galeries, het restaurant van de getalenteerde Franse chef Julien Burlat, presenteert zich als een spel van volumes en perspectief. Bijzonder voordeel is dat de consumenten van de Comptoir zich niet noodzakelijk hoeven neer te vlijen aan een tafeltje. Zo bestaat de mogelijkheid om staand te eten aan de toog. Op het menu staan ondermeer: huisbereide buns met pastrami en zachte mosterd, varkensborst, gerookte paling of verse geitenkaas.

PERSOONLIJKHEID Dankzij de integratie van design en antiek en de persoonlijke opvatting van de interieurarchitecten is Hôtel des Galeries een adres in de Brusselse hoofdstad waar gasten zich onmiddellijk thuis voelen. ■

