



# TEDDINGTON

BISTRONOMIE & BAR

## Teddington, het speelveld na la Ligne Rouge?

*Olivier en Catherine Lust, eigenaars van la Ligne Rouge in Lasne, hebben "Teddington" geopend, een nieuw gastronomisch adresje in de voormalige drukkerij van Ukkel. Deze plek wordt gekenmerkt door een unieke sfeer die oude stenen, een industrieel verleden en de warmte van hout combineert. Brasseriegerechten zonder poespas, bordjes om te delen, ter plaatse gebrouwen bieren en andere delicatessen die van de grill komen kunnen hier onder vrienden en ... hockeyliefhebbers worden gesmaakt.*

In het gebouw van de oude drukkerij in Ukkel wordt deze week een gloednieuw adresje in gereedheid gebracht. Na een restaurant, een evenementenruimte en een nachtclub wordt er nu terug een restaurant gevestigd. Een deel van het erfgoed uit het verleden blijft echter wel bewaard in deze unieke omgeving: de biertanks die de vorige eigenaar heeft achtergelaten en de prachtige grill die de chef duidelijk heeft geïnspireerd.



### Een tweede restaurant

Olivier en Catherine Lust, aan wie we al de prachtige transformatie van Kaiyou naar la Ligne Rouge in Lasne te danken hebben, dopen nu ook dit nieuwe adresje om. Door dit restaurant "Teddington" te noemen, wijden zij de plaats aan bistronomie, maar ook aan hockey. De naam doet denken aan de Engelse stad waar de fundamenteën en de eerste regels van wat een van de meest populaire sporten ter wereld zou worden geschreven, namelijk hockey. Met 4 koninklijke hockeyclubs op het grondgebied van Ukkel alleen al zijn er ongetwijfeld ook liefhebbers van deze sport. Naast de naam wordt de sfeer van de oude drukkerij, die in stand wordt gehouden door de combinatie van hout, metaal en oude bakstenen, versterkt met zwart-wit foto's van de belangrijkste spelers van het

nationale hockeyteam, die op een originele manier zijn gefotografeerd. Een knipoog naar Olivier, die zelf meer dan 40 jaar hockey heeft gespeeld. De grote centrale bar zal bovendien nog wat meer van de gezelligheid van een sportclub toevoegen aan de sfeer die hier de boventoon zal voeren.

### **Eenvoudige gerechten op basis van goede producten**

In de keuken staat het menu op naam van Benjamin Laborie, chef-kok van la Ligne Rouge, die hier enkele gerechten heeft bedacht die doen terugdenken aan het parcours van zijn carrière en die hier beter passen dan in het sterrenrestaurant in Lasne. Zo vinden we bij de gerechten om te delen de eieren met mayo, een uiensoep als eerbetoon aan zijn in de Haute Savoie geboren vader of Baskische calamares waarvoor hij het recept van de moeder van een van zijn vroegere Baskische vriendinnen toen hij bij Michel Guérard werkte, heeft bewaard. Deze ogenschijnlijke eenvoud sluit een veeleisend aankoopbeleid voor basisproducten niet uit: Aubrac-vlees, Baskische vleeswaren en verse sardines zullen zeker op het menu staan.

Een ander plezier voor de chef: het eren van de fantastische grill die hier niet enkel als decoratie zal dienen. Pluimvee, eenden en, in het seizoen, ander gevederd wild zullen hier naast elkaar liggen, tenzij, enkel na reservatie, een grotere tafel een groot stuk vlees aan het spit vraagt. Een manier om op een ontspannen en no-nonsense manier te koken en te roosteren. De dagelijkse leiding van de fornuizen werd toevertrouwd aan Giovanni Coniglio, die gekend is van mooie adresjes in Waals-Brabant en in Châtelain. In de zaal zwaait Sandrine Cuzon de plak. Zij draaide al mee in de teams van Lola, Jules et Charles en Confesse voordat zij zich kort bij de Lidvine groep voegde.

Een veertigtal wijnen, die werden geselecteerd op basis van hun kwaliteit/prijsverhouding (de prijzen variëren van 20 tot 99 euro), vervolledigen de keuze uit een twintigtal bieren, waarvan er verschillende ter plaatse worden gebrouwen in een van de vaten van 4.500 liter (te beginnen met de Teddington).



Sint-Jobsesteenweg 666  
1180 Ukkel  
02 372 28 04

Geopend voor lunch en diner van dinsdag tot en met zaterdag

### **Perscontacten:** Backstage Communication

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - [olivier@backstagecom.be](mailto:olivier@backstagecom.be)

Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - [veronique@backstagecom.be](mailto:veronique@backstagecom.be)