

COMMUNIQUE DE PRESSE

La table de Rob fait peau neuve !

Dès la rentrée, la table des gourmets accueillera ses clients dans un tout nouvel espace, revisité par l'architecte d'intérieur Michel Penneman. Des tons sobres et des lignes fluides, de l'espace et une lumière douce, voilà en quelques mots les grandes lignes de cette remise à neuf.



UN NOUVEAU STYLE ET UNE AMBIANCE CHALEUREUSE



Si Rob se situe le long de la chaussée, de l'autre côté du boulevard les arbres sont rois...

Et les récents travaux dans le quartier ont mis en valeur la beauté de la Woluwe, en créant une charmante promenade sur ses deux berges.

C'est ce mélange de fraîcheur et de verdure qui a inspiré Michel Penneman pour ses travaux de rénovation. Cet architecte renommé partout dans le monde pour ses rénovations d'hôtels et de restaurants a presque 25 ans de carrière, 25 ans de passion pour l'architecture conceptuelle. Il a donc opté pour des tons sobres et élégants, qui varient du vert au gris, évoquant l'eau et la nature. Une nature que le plafond végétal intègre au décor...

Quant aux fresques sur les murs, elles rappellent les torrents et les reliefs des grands espaces, avec une sobriété pleine de justesse.

Le mobilier scandinave, fait sur mesure, apporte une impression d'espace et de légèreté.

Le restaurant accueille 90 couverts et offre deux vues bien distinctes, la première sur la verdure au-delà du boulevard, la seconde sur le magasin et ses rayons gourmands.

Mais l'élément principal pour que l'ambiance soit agréable, c'est la lumière. Les lampes en porcelaine diffusent une lumière douce et chaude.

Du côté de l'espace salon, l'ambiance est très différente, à la fois cosy, avec des fauteuils club, et flashy, avec des tons plus soutenus.

Enfin, les salles de réunion ont été repensées également, pour être plus cossues et agréables.

Sans rien perdre de ce qui fait l'identité de Rob et son succès depuis tant d'années, Michel Penneman a su apporter une touche de modernité et de fraîcheur à ce haut lieu de la gastronomie bruxelloise.

UNE OFFRE SÉDUISANTE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Du matin jusqu'en fin d'après-midi, le restaurant répond à toutes les envies.

Proposés chaque jour de la semaine de 9 h à 11h (dès 8h30 le samedi), les petits déjeuners sont variés, gourmands, sains et délicieux.

Ils peuvent se décliner en plusieurs variétés : un petit déjeuner « santé » autour de fruits frais et de granola artisanal ou encore « made in USA » avec des œufs et des pancakes.

Jusqu'à 11h, le cocktail sans alcool du mois mélange de savoureux fruits et légumes à la minute, mais d'autres jus figurent bien sûr aussi à la carte.

Pour le lunch, découvertes et surprises sont à la carte avec des suggestions qui varient tous les mois, au gré des saisons et de l'inspiration du chef.

La gourmandise est aussi au rendez-vous pour le goûter, avec des gaufres, des crêpes, des glaces et des pâtisseries, accompagnées d'une belle sélection de thés, cafés et boissons chaudes.



UNE CARTE TOUJOURS AUSSI RICHE EN DÉCOUVERTES !

Depuis près de 10 ans, le restaurant de Rob permet à ses clients de découvrir dans l'assiette une foule de délicieux produits vendus dans le magasin. Et en cela, rien n'a changé... ou presque.

Si les grands classiques sont toujours à la carte, celle-ci s'est modernisée dans sa présentation et enrichie de nouvelles découvertes, mettant l'accent sur les petits producteurs locaux, passionnés et dévoués à la qualité de leurs produits.

Cette collaboration entre Rob et les petits producteurs est une longue histoire puisqu'elle a démarré il y a plus de 70 ans, lors de la création du magasin.

En plus des traditionnelles croquettes aux crevettes, des tartares sur toasts et des délicieux poissons, la carte proposera aussi les produits les plus exclusifs, comme les volailles fermières ou le délicieux tartare de bœuf limousin.

Les amateurs de bon vin seront gâtés, avec une proposition absolument unique en Belgique : l'ensemble des références de la cave de Rob, servi à table pour un droit de bouchon plus que raisonnable.

L'occasion de découvrir des vins exceptionnels et inattendus !

Dès le mois de septembre, redécouvrez ce lieu de gourmandise dans son nouveau décor et profitez d'un moment de détente et de savoureuses découvertes.

Le restaurant vous accueille du lundi au samedi de 09h00 à 18h00.

Le vendredi jusqu'à 19h00.

Et dès 8h30 le samedi.

INFORMATIONS PRATIQUES

ROB THE GOURMETS' MARKET
Boulevard de la Woluwe 28
1150 Bruxelles
Tél : 02 771 20 60
E-SHOP : www.rob-brussels.be



RELATIONS PRESSE

Sparkies – Jadoul Julie
jjadoul@sparkies.be – 02 346 90 85

ROB c'est le marché des gourmets. Un espace de découvertes où tous les métiers du goût sont réunis sur plus de 1400m² et qui propose le meilleur des terroirs et des saisons. Derrière leurs comptoirs, bouchers, charcutiers, poissonniers, cuisiniers, fromagers, légumiers, boulangers et pâtisseries sont de véritables ambassadeurs dans leur spécialité. Chacun d'entre eux a fait le pari de prodiguer les meilleurs conseils et l'objectif est d'offrir l'excellence. Ajoutez-y les 550 producteurs et artisans, les 1.050 produits bio et 400 sortes de fromages ainsi que près de 2.200 vins dont 200 champagnes et l'on comprend mieux ce qui rend ROB unique en Belgique. Désormais, ROB vous propose aussi plus de 4.000 produits sur son e-shop.