

Par amour pour sa fille, Emily, le tailleur Pierre Degand a confectionné un écrin sur mesure, un restaurant italien terriblement chic, terriblement bon. Rencontre.

—  
Par Céline Pécheux



## LE BON GOÛT, de père en fille

Raffinement, élégance, chaleur : trois mots qui caractérisent parfaitement *Emily Ristorante*, le nouvel établissement gastronomique ouvert par Pierre Degand et sa fille Emily. En quelques mois, les murs de cette ancienne boulangerie ont été totalement revus et corrigés « à la hausse » par le bureau d'architecture *A3 Development*. Côté déco, le célèbre tailleur bruxellois a veillé personnellement à chaque détail, des couverts en argent au mobilier de l'hôtel Crillon (racheté à Paris avant sa rénovation) en passant par le marbre Saint-Laurent du comptoir. Derrière chaque élément se cache une histoire. Celle d'une rencontre avec un artisan comme Jean-Pierre Delaby, un verrier de 72 ans installé à Franc-Waret, à qui Degand a demandé de confectionner un lustre vénitien de 5,5m de long. Résultat ? Un endroit exclusif et raffiné, relevé d'une cuisine qui sublime avec brio les mets italiens les plus fins. Mais, tout ceci ne serait rien, sans celle qui, un jour, a soufflé à l'oreille de son père qu'elle aimerait ouvrir un restaurant...

**Pourquoi un restaurant ?**

**Pierre Degand :** Ma fille est passionnée de cuisine. C'est elle qui a eu l'idée de ce restaurant.

Après avoir acheté la maison, au départ, nous voulions faire un tea-room. Lors d'un voyage à Florence, je suis allé dîner au Harry's Bar. L'atmosphère, la clientèle, la cuisine, tout y était extrêmement parfait. D'un raffinement exquis ! En sortant du restaurant, mon choix était fait : le tea-room deviendrait une adresse gastronomique à Bruxelles. Et, comme j'ai horreur de faire les choses à moitié, il fallait qu'Emily Ristorante corresponde parfaitement à l'identité et au niveau d'exigence qui a fait la réputation de la Maison Degand. Pour ce projet, c'est le cœur qui a parlé, avec comme fil conducteur ma fille et l'Italie.

**Emily Degand :** Plus jeune, j'ai souffert d'anorexie et c'est en réapprenant à manger que je me suis prise de passion pour la cuisine. Il me reste encore à faire un an d'étude en gestion hôtelière à l'École Vatel. Mon temps libre, je le consacre à être en cuisine chez Emily. C'est une chance inouïe de pouvoir apprendre le métier dans un cadre comme celui-là.

**Emily, c'est aussi une histoire de rencontres...**

**Pierre Degand :** Absolument. Chaque élément qui compose le restaurant a une histoire. La plus

importante étant peut-être la rencontre avec Vincenzo Regine, l'ancien chef du restaurant Bocconi. C'est lui qui est aujourd'hui aux commandes de la cuisine d'Emily.

**Quel est le secret du succès d'Emily ?**

**Pierre Degand :** Le souci du détail. Emily Ristorante est un écrin convivial mais raffiné où le service est chaleureux et personnalisé. Ce qui compte, c'est l'attention apportée au client ! Une philosophie qui est à la base de la Maison Degand et que j'ai voulu insuffler aussi dans notre restaurant.

**Emily Degand :** C'est un restaurant atypique où la carte ne ressemble à aucune autre. Tout y est exclusif jusqu'aux bouteilles d'eau directement importées de Florence. On peut dîner en amoureux à l'abri des regards, confortablement installé dans un boudoir, ou déjeuner le long du comptoir avec les chefs en face à face.

**Un plat incontournable ?**

**Emily Degand :** Le *Carpaccio de viande maturée*, et les *fregola pasta*. Ce sont nos deux best-sellers, mais la carte change souvent au gré des saisons et des primeurs du marché.

**Emily Ristorante by Pierre Degand, une folie douce ?**

**Pierre Degand :** Je travaille depuis l'âge de 14 ans. Aujourd'hui, je veux profiter de la vie. Avec ce restaurant, je me suis lâché sans compter car je voulais faire quelque chose de vraiment exceptionnel. Chez Emily, le souci du détail est poussé à l'extrême. J'ai même le projet de faire des serviettes brodées aux initiales des clients les plus fidèles. Il n'y a rien d'assez fou pour ma fille !

[www.emilyristorante.com](http://www.emilyristorante.com)