

Proximag : Conso resto : Zorba le Grec - Péruwelz

La cuisine méditerranéenne

Jérôme Gilquain a repris le restaurant Zorba en février 2016. Originaire de Péruwelz, Jérôme est revenu dans l'établissement où il avait fait ses premiers pas à l'âge de 14 ans. Le resto a fait l'objet de travaux en août et ses deux patrons dynamiques ont déjà su séduire la clientèle : « *Nous avons conservé les habitués et attirons de nouvelles personnes. Nous proposons une cuisine méditerranéenne avec des plats grecs tels que les Youvetsis, les mezzés sans oublier la viande où l'agneau tient une place importante (carré, côtes..) ainsi que les entrecôtes et les côtes de bœuf Simmenthal. Notre chef Guillaume adore également cuisiner le poisson comme la dorade et le thon rouge préparés de manière saine et naturelle. Notre collaboration avec la poissonnerie Cazeel nous permet d'élaborer des préparations selon les arrivages* ». Des suggestions sont proposées le vendredi, le samedi et le dimanche. Du mercredi au vendredi, un plat du jour (pavé de cabillaud, souris d'agneau, entrecôte minute..) sont au tableau pour 15€ (avec le café). « Cette formule connaît du succès. L'ambiance est très familiale avec mon épouse et moi-même en salle. Notre resto peut accueillir 70 personnes avec une petite table d'hôte qui peut recevoir de 4 à 12 personnes ». Zorba le Grec, rue Albert Ier, 24 – 069774367.



Un mezzé 100 % maison

C'est notre cheval de bataille et nous soignons autant la présentation que le contenu. Tout est fait « maison » : le tarama, le caviar d'aubergines, le tsatsiki, les feuilles vignes roulées avec agneau et riz, des calamars, des boulettes (3 viandes), des gambas, de la feta et des crudités. Un vrai délice très apprécié et une entrée souvent très demandée» nous confirme Jérôme.

Article paru le mercredi 26 octobre 2016 dans Proximag