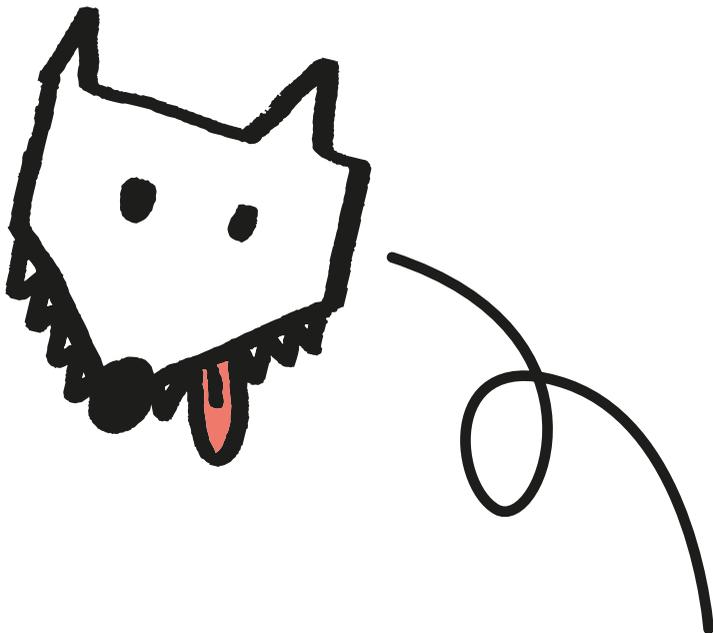


STREET FOOD

BY
WOLF



Racine

FAIM DE LOUP!



Je pénètre dans la salle des guichets de l'ancienne Banque CGER. C'est le choc ! L'espace est à couper le souffle. L'imposante verrière ainsi que la vingtaine de guichets figés dans le temps n'attendent qu'une étincelle pour se réveiller et s'ouvrir à une nouvelle vie. Depuis des années, une maxime guide ma vie : **«NE JAMAIS FAIRE DE COMPROMIS AVEC SES RÊVES»**. Et des rêves, j'en ai beaucoup. L'un d'eux était de créer un *food market* en plein cœur de Bruxelles. Le terrain de jeu s'offrait à moi, comme une évidence.

La suite n'est qu'une histoire **DE BELLES RENCONTRES ET DE PARTAGE**, comme bien souvent dans la vie. La première se fait avec les investisseurs, Paul et Michel. Puis avec Pascal, lui aussi investisseur, la «force tranquille», ténor discret et bienveillant de la restauration qui nous a guidé dans toute la partie restaurant. Au fil de ce projet, il est devenu bien plus qu'un simple associé, en plus d'être le partenaire du futur. Ensuite, avec un architecte aux multiples talents, Lionel Jadot. Visionnaire, ouvert d'esprit, et touche-à-tout, il a su magnifier le lieu et lui donner ce supplément d'âme qui le rend unique.

Pour finir, le projet n'aurait pas pu voir le jour sans **LA RENCONTRE DES RESTAURATEURS ET DE FORTES PERSONNALITÉS**

issues d'une belle **MIXITÉ CULTURELLE**. Une association qui permet au Wolf de proposer un voyage sensoriel à travers les cuisines du monde et les saveurs d'ailleurs, mais aussi de faire découvrir des bières d'exception brassées sur place.

Toute l'entreprise a été menée par une équipe extraordinaire. Je commence avec Sebastiaan, le jongleur de chiffres, et Alexis, le metteur en œuvre. Aux manettes, aujourd'hui, on trouve une équipe exceptionnelle : Laura, la louve du Wolf en chef d'orchestre ; Diego, le pro de l'efficacité et de la gestion des équipes et des événements ; Vincent, le brasseur, chargé en parallèle de la gestion technique du bâtiment ; Marco, le roi des bars et des cocktails du Wolf, sans oublier tous les autres membres. Sans eux, le Wolf ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui.

Ce livre était un autre de mes rêves. Je voulais raconter cette aventure un peu folle et vous faire découvrir les coulisses de la Meute du Wolf. Enfin, comme le partage est l'essence même du Wolf, nous avions à cœur de vous partager le meilleur des recettes de la *street food*. Laissez-vous embarquer pour un petit **VOYAGE AU PAYS DU GOÛT ET DES RÊVES**.



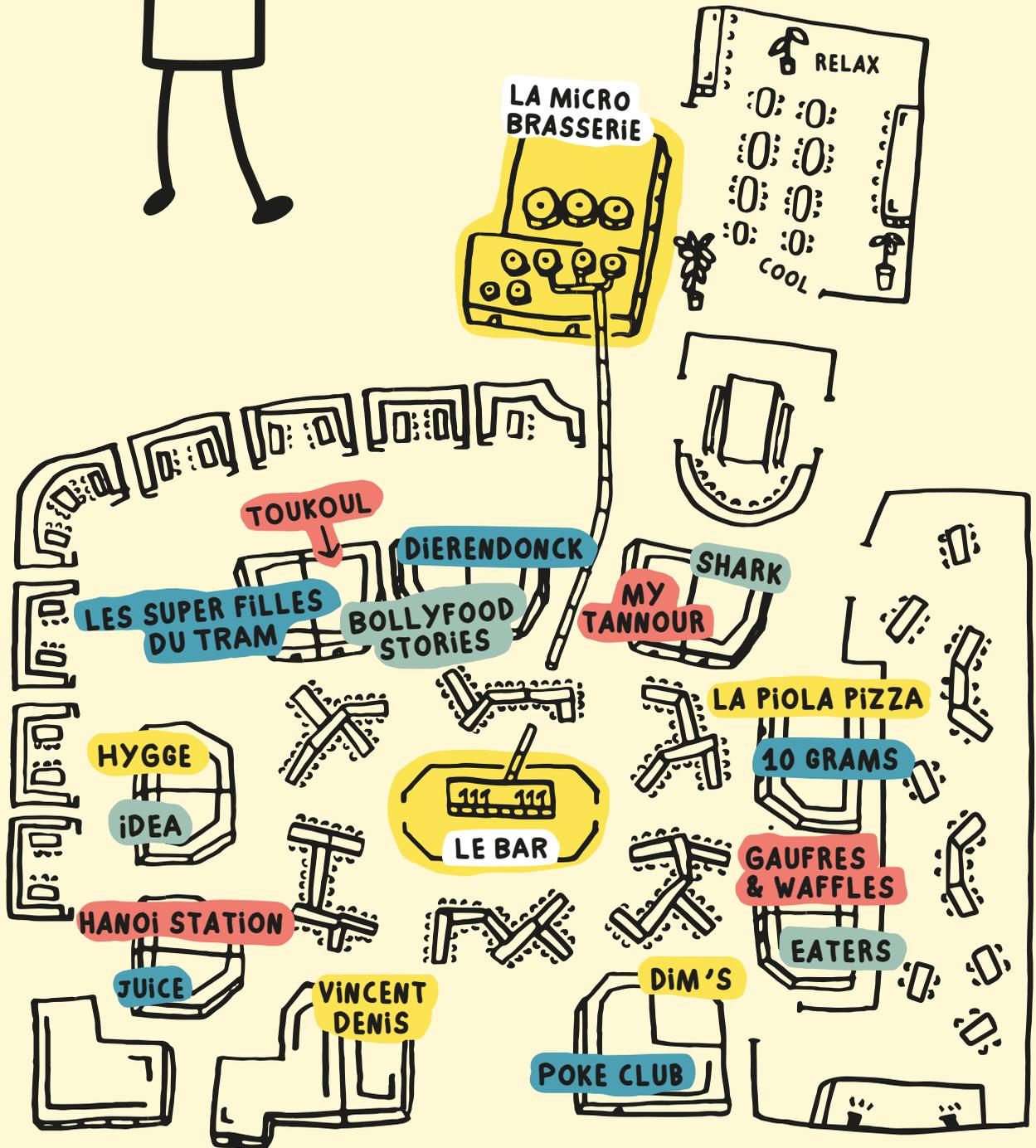
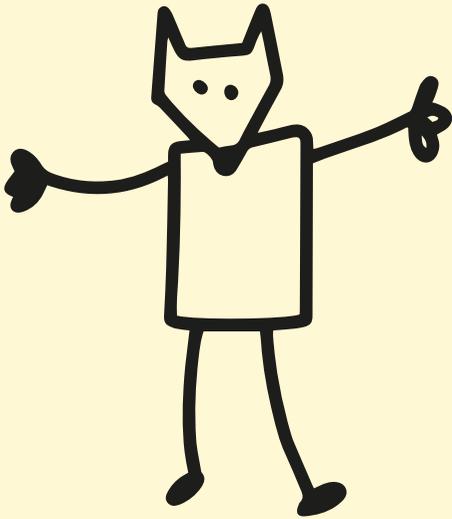


LES RESTAURANTS

› Poke Club	p.10
› Dim's	p.18
› Eaters	p.26
› Gaufres & Waffles	p.34
› 10 Grams	p.42
› La Piola Pizza	p.50
› Shark	p.60
› My Tannour	p.68
› La microbrasserie	p.76
› Le bar	p.84
› Dierendonck	p.92
› Bollyfood Stories	p.100
› Toukoul	p.108
› Les Super Filles du Tram	p.118
› Hygge	p.128
› Idea	p.136
› Hanoi Station	p.146
› Juice	p.154
› Vincent Denis	p.162

LE WOLF

› La story	p.172
› Lionel Jadot	p.178
› Les events	p.182
› Podcast x HUB culturel	p.186
› La meute	p.188



LES RECETTES

Poke Club

Good life bowl	p.12
Tuna poke face	p.14
Le poipu bowl	p.16

Dim's

Dim sum au maquereau fumé	p.20
Dim sum chicken teriyaki	p.22
Le bao 100% veggie	p.24

Eaters

Crrrispy chicken	p.28
Petit pain brioché ultra moelleux	p.30

Gaufres & Waffles

La waffle taratartare	p.36
La gaufre smoked salmon	p.38
La gaufre pomme-caramel	p.40

10 Grams

Spaghettis à la matriciana	p.44
Bucatini cacio, pepe & truffe noire	p.46
Cannibale pas banale	p.48

La Piola Pizza

La pâte pour una vera pizza napoletana	p.52
La francesco si facile	p.54
La norma de mama	p.56

Shark

Rock' n roll lobster	p.62
Ike & tuna burger	p.64
Le ceviche comme au Pérou	p.66

My Tannour

Royal, le mutabal	p.70
Falafels faciles	p.72
D'amour et de tannour	p.74

Le bar

Passion for Wolf	p.86
Le basil smash	p.86
La vie en rose	p.88

Dierendonck

L'entrecôte comme il faut	p.94
Le sandwich au pulled pork	p.96
Travers de porc laqués	p.98

Bollyfood Stories

Riz indien parfait	p.102
Dahl fry	p.104
Salade katchumbar	p.106

Toukoul

Bœuf sauce awaze	p.110
Gombos en ratatouille	p.112
Samoussas aux lentilles vertes	p.114

Les Super Filles du Tram

Le burger Wolf	p.120
Il y a poutine et Poutine	p.122
Le burger guaca	p.124

Hygge

Who mous	p.130
Ce cher Watson	p.132
Hug Jules	p.134

Idea

Le spetsofai sans faille	p.138
Sapristi, un mastelo skepasti	p.140
C'est parti mon tzatzíki	p.142

Hanoi Station

Des nems à se rouler	p.148
Beau, le bo Bun	p.150
Ainsi phô phô phô	p.152

Juice

Yeti boop	p.156
Le vert d'Alice	p.158
Olà Pamela!	p.160

Vincent Denis

Tartelettes parfaites	p.164
Riz au lait à la vanille	p.166
Sorbet mangue & kalamansi	p.168

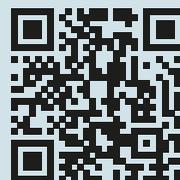
DAVID NAOKI, HAWAÏËN WAVES



YAMU, YAMU!

Un papa belge et une maman japonaise, c'est avoir la chance de grandir avec deux cultures et de pouvoir en apprécier toutes les richesses. Après plusieurs voyages au Japon, David se découvre une passion pour l'art culinaire japonais. Il apprend à maîtriser les bases, les techniques, et les marinades. Après des études d'ingénieur de gestion, il fait un passage dans le monde de la finance et prend conscience que ce métier n'est pas pour lui. Il n'a qu'une envie: faire découvrir les richesses de la *street food* japonaise en Belgique. «C'est tellement bon! Tout le monde connaît les sushis, mais il y a encore tant d'autres plats à découvrir.»

En 2017, David ouvre une *dark kitchen* avec un service de livraisons. La tendance est aux *healthy bowls*; il est l'un des premiers à créer des *poke bowls*. Les *poke* sont les plats de base de la cuisine hawaïenne. Protéines, vitamines, fibres... le tout dans un seul bol. Difficile de faire mieux d'un point de vue nutritionnel. Et pourquoi ne pas leur donner une touche asiatique? En mélangeant, par exemple, du riz à du poisson mariné, des légumes crus et des fruits. Pour le moment, à la carte, cinq *pokes* différents et des makis pour les aficionados. Pour David, l'espace ouvert chez Wolf lui permet de retrouver le contact direct avec les clients et de continuer à s'améliorer, et ce alors même que sa cuisine est déjà miam, *yamu, yamu!*



 @pokeclubx1
 @ClubPoke





L'ASTUCE DU CHEF

Le furikaké est un condiment typique de la cuisine japonaise. Il est composé de sésame, de varech coupé et de poisson séché. On en trouve dans toutes les épiceries japonaises. Les enfants et les ados en raffolent, mais à cause de sa teneur en sucre et en glutamate de sodium, mieux vaut ne pas en abuser.



2 bowls



30'



15'



facile

GOOD LIFE BOWL

- 150g de RIZ
- 24cl d'EAU
- 2cl de VINAIGRE DE RIZ
- 1 grosse pincée de SEL
- 1 c. à s. de SUCRE
- 150g de SAUMON FRAIS
- 1 c. à s. de SAUCE SOJA
- 1 c. à s. d'HUILE DE SÉSAME
- 2 CAROTTES râpées
- 80g de MANGUE
- 60g de CHOU ROUGE
- 80g de JEUNES OIGNONS
- 100g de MAYONNAISE
- 5ml de SAUCE SRIRACHA
- 2g de FURIKAKÉ
- CORIANDRE

1 Rincez le riz plusieurs fois dans de l'eau claire pour retirer l'amidon contenu dans les grains. Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre. Incorporez délicatement le mélange au riz. Cuisez le riz et laissez refroidir sur une plaque ou un moule froid.

2 Coupez le saumon en cubes et mélangez-le avec la sauce soja et l'huile de sésame. Filmez et mettez 30 minutes au réfrigérateur.

3 Lavez les légumes, pelez les carottes et râpez-les. Coupez les jeunes oignons en petits tronçons et le chou rouge en fines lanières. Faites mariner le chou rouge durant une heure dans le vinaigre de riz. Coupez la mangue en petits cubes.

4 Mélangez la mayonnaise avec la sauce sriracha.

5 Déposez le riz vinaigré au fond d'une assiette creuse, ajoutez le saumon au centre et disposez les différents fruits et légumes autour, chacun séparément. Arrosez avec la sauce mayonnaise-sriracha et parsemez de peluches de coriandre fraîche et de furikaké.





2 bowls



30'



15'



facile

TUNA POKE FACE

- 150g de RIZ
- 150g de THON ROUGE
- 24cl d'EAU
- 2cl de VINAIGRE DE RIZ
- 1 grosse pincée de SEL
- 1 c. à s. de SUCRE
- 1 c. à s. de SAUCE SOJA
- 1 c. à s. d'HUILE DE SÉSAME
- 100g d'EDAMAMES (fèves de soja)
- 80g de CONCOMBRE
- 80g de RADIS
- 20g d'ÉPINARDS
- 20g de GRAINES DE GRENADE
- 80g de JEUNES OIGNONS
- 100g de MAYONNAISE
- 1g de POUDRE DE WASABI
- 2g de FURIKAKÉ

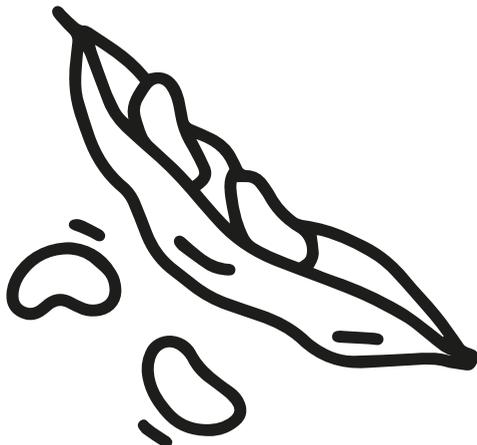
1 Rincez le riz plusieurs fois dans de l'eau claire pour retirer l'amidon contenu dans les grains. Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre. Incorporez délicatement le mélange au riz. Cuisez le riz et laissez refroidir sur une plaque ou un moule froid.

2 Coupez le thon en cubes et mélangez-le avec la sauce soja et l'huile de sésame. Filmez et mettez 30 minutes au réfrigérateur.

3 Lavez les légumes. Coupez les radis et les jeunes oignons en fines lamelles et le concombre en cubes.

4 Mélangez la poudre de wasabi avec 5ml d'eau et incorporez le mélange à la mayonnaise.

5 Déposez le riz vinaigré au fond d'une assiette creuse, ajoutez de la marinade de thon au centre puis disposez tous les fruits et légumes de la garniture autour: les concombres, les épinards, les edamames, les radis, les jeunes oignons, et enfin, parsemez de la sauce, de graines de grenade et de furikaké.





EDAMAME ?

Un mot japonais qui se traduit littéralement par «haricots sur branche». D'un joli vert, l'edamame est une fève de soja récoltée avant maturité. C'est sous forme d'une cosse contenant 3 à 4 fèves qu'on les trouve en paquet au rayon surgelé de certains supermarchés.





2 bowls



30'



15'



facile

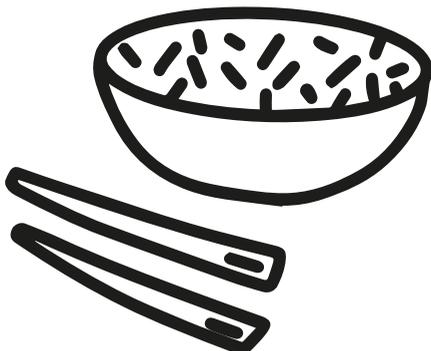
LE POIPU BOWL

- 150g de RIZ
- 24cl d'EAU
- 2cl de VINAIGRE DE RIZ
- 500g de POIS CHICHES
- 1 grosse pincée de SEL
- 1 c. à s. de SUCRE
- 200g de CONCOMBRE
- 300g de SHIITAKÉ
- 200g de CHOU ROUGE
- 100g de JEUNES OIGNONS
- 10g de SÉSAME NOIR
- 1 MANGUE
- 1 AVOCAT
- 100g de MAYONNAISE

1 Rincez le riz plusieurs fois dans de l'eau claire pour retirer l'amidon contenu dans les grains. Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre. Incorporez délicatement le mélange au riz. Cuisez le riz et laissez refroidir sur une plaque ou un moule froid.

2 Lavez les légumes et rincez les pois chiches à l'eau claire. Coupez le chou rouge et les jeunes oignons en fines lamelles, et le concombre et la mangue en cubes. Faites mariner le chou rouge 1 heure dans du vinaigre de sushi. Coupez l'avocat en lamelles.

3 Déposez le riz vinaigré au fond d'une assiette creuse, ajoutez les shiitakés et les pois chiches au centre, puis disposez les légumes et fruits de la garniture tout autour: le chou rouge mariné, le concombre en cubes, les jeunes oignons, la mangue, l'avocat, et parsemez de sauce mayonnaise et de sésame noir. Servez frais.



HONG KONG KING OF DIM SUM



FAIRE (TRÈS)
PLAISIR, EST-CE
PERMIS?

Martin et Romain sont amis et amateurs de voyages et de cuisine asiatique. Au gré des rencontres, ils font la connaissance de Luc. Naît alors un groupe de trois hommes issus d'univers qui n'ont a priori rien à voir avec la gastronomie, mais que la cuisine a réuni. Après avoir testé des Dim Sum fades et similaires, une envie de manger de vrais et bons Dim Sum s'empare d'eux.

Comme ils ne trouvent pas ce qu'ils cherchent, une idée germe dans leur esprit: «Si nous les fabriquons ici, en Belgique?» L'aventure Dim's commence donc dans une *back kitchen*. Leurs produits sont ensuite vendus chez des traiteurs et dans différents points de vente. La petite entreprise grandit, les associés apprennent, testent et imaginent une machine qui fabriquerait des Dim Sum et Bao de qualité et en grande quantité. La prouesse technique est réalisée par l'un des trois amis, ingénieur de formation.

À la carte des baos, on trouve des saveurs variées: bœuf ketjap, poulet teriyaki, curry de crevettes, maquereau fumé, etc. Un peu de tradition mélangée à beaucoup d'innovation. Le résultat est bluffant. Ici, les Shumai, ces raviolos ouverts sur le dessus, sont farcies avec des mélanges originaux, savoureux et goûteux. L'atout qui fait mouche repose sur la quantité de farce supérieure à celle de la pâte. Et tout est toujours fait maison. Voilà pourquoi, dès la première bouchée, on est conquis, on en redemande, et les paniers vapeurs s'empilent joliment sur la table. Faciles à faire, les recettes qui suivent vont vous inspirer pour diversifier vos repas.

DIM'S

 @dims_experience

 @dimsexperience

www.dim-s.com



Un tonnerre d'applaudissements pour nos trois magicien(ne)s: Anouk #les mots, Hélène #la mise en scène et Fabien #l'image, sans oublier Laura, la louve du Wolf: de très belles rencontres qui ont permis d'aboutir à la réalisation du livre que vous tenez entre les mains: la bible des Loups.



**FABIEN
VIEILLETTOILE**
Photographe

Fabien Vieilletoile, avec un nom pareil, soit on est peintre/photographe, soit on vend des loques.

Heureusement, Fabien, Liégeois pure souche, avait très tôt l'image de son avenir.

Son œil de lynx, euh de Loup, capte les plats au point que l'on peut y sentir le fumet. Il cotoie les plus grands chefs pour des images 3 étoiles, mais il capte aussi les gens, les vrais, leurs regards, leurs attitudes, les moments de partage et d'amitié.

Il nous a fait le plaisir de signer les photos de ce livre.

Merci Fabien,

La Meute

› www.fabienvieilletoile.be
› fabienvieilletoile@gmail.com

WOLF

www.wolf.brussels

rue du Fossé aux Loups 50
1000 Bruxelles

Opening 7/7: 12h-22h30
Friday-Saturday: 12h-23h

 @WOLF.BXL  @WOLF.BXL

Idée originale/concept:
Thierry Goor
Coordination: Laura Cornil

Textes: Anouk Van Gestel
Photographie:
Fabien Vieilletoile
Conception graphique
& mise en page:
Hélène Daval
www.helenedaval.com

www.racine.be
Inscrivez-vous à notre
newsletter et recevez
régulièrement des
informations sur nos
parutions et activités.

Toutes reproductions
ou adaptations d'un
extrait quelconque de
ce livre, par quelque
procédé que ce soit,
sont interdites pour
tous pays.

© Éditions Racine, 2022
Tour et Taxis,
Entrepôt royal
86C, Avenue du Port,
BP 104A
B - 1000 Bruxelles
www.racine.be

Achévé d'imprimer
en Italie en septembre 2022.

D. 2022, 6852. 23
Dépôt légal: septembre 2022
ISBN 978-2-39025-207-8