



*Il était une fois...*



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS



90  
years

## Une famille

## 4 générations

Georges et Héléna,  
Louis et Simone,  
Pierre et Marie-Thérèse,  
Lionel et Laurence

ont oeuvré ensemble à construire cette belle histoire...

Aujourd'hui, **le Comme chez Soi** fête le passé, le présent et se projette déjà dans le futur

avec Laurence et Lionel Rigolet qui se réinventent pour écrire la suite  
de cette aventure gastronomique et vous emmener vers un centenaire étoilé !



## 4 dates

19 juin 1926  
20 septembre 1936  
Novembre 1965  
31 juillet 1990

90 ans de gastronomie, de travail, de passion...

**50 ans de 2 étoiles dont 27 ans de 3 étoiles**









# COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

## 19 juin 1926

---



Avec pour tout bagage professionnel, la recommandation de son père: *"Si tu rates ton affaire, tu iras dans la mine comme moi"*, c'est à l'âge de 15 ans que Georges Cuvelier, originaire du Borinage, décide de se lancer dans l'Horeca pour échapper à la mine. Il apprend son métier en étant engagé dans différentes maisons dans lesquelles il gravit les échelons pour devenir maître d'hôtel... Il travaille à Anvers à la Taverne Royale et épouse Hélène Cuvelier de Petit-Wasmes.

En 1926, Georges et Hélène, qui se sont installés à Bruxelles, ouvrent leur premier restaurant au 137 du Boulevard Maurice Lemonier.

*"Chez Georges"* est un petit restaurant de quartier où les habitués de l'endroit lui déclarent : *"Georges, chez vous, on mange Comme chez Soi"*...

Il n'en faut pas plus pour que l'endroit prenne définitivement ce nom.

Il concocte une cuisine bourgeoise et familiale directement inspirée par celle de sa mère. A la carte, on découvre deux menus (18 frs et 25 frs) et des plats tel que la Bisque de homard, les Anguilles au vert, le Pied truffé pomme mère, le Baba au rhum... ou encore la Sole au Riesling et la Selle d'agneau garnie... sans oublier l'incontournable Tête de veau en tortue et le Homard frais tous les jours! On y travaille en famille: Georges en cuisine, Hélène tourne les sauces, sa mère et sa belle-mère nettoient, épluchent, lavent et font les gros travaux. Simone, l'enfant unique de Georges et Hélène, s'occupe de la salle.

## 20 septembre 1936

---

Le *"Comme chez Soi"* emménage place Rouppe à son emplacement actuel.

On y croise Camille Huysmans, Paul-Henri Spaak, les comédiens du Vaudeville, ceux du Parc, de la Comédie Française en tournée...

Simone épouse Louis Wynants, qui va rapidement faire évoluer la cuisine vers une cuisine gastronomique. Né à Tirlémont, il a quitté la ferme familiale pour partir à Bruxelles où il est commis chez un boucher-charcutier. Dès son entrée au Comme chez Soi, il démontre un sens inné de la cuisine et excelle dans l'art de choisir et d'accommoder les vins. Il perpétue la cuisine bourgeoise de son beau-père tout en la rendant plus légère et il élabore une carte des vins digne d'un parfait oenologue. Parmi ses spécialités, on pointe le homard à sa façon, des pieds de porc et des crépinettes aux truffes. Durant la guerre, Louis est rappelé sous les drapeaux et le Comme chez Soi vit au ralenti jusqu'à la Libération. Georges se retire en 1951 et Louis et Simone reprennent le flambeau. Quant à leur fils Pierrot, il préfère de loin parfaire ses passes et ses dribbles au foot plutôt que d'étudier ses maths... Son père le retire de l'Athénée pour l'envoyer à l'Ecole Hôtelière. Mais, en grand visionnaire, le directeur écrira à Louis Wynants que son fils ne fera jamais rien de bon de cuisine et Pierre est renvoyé! Mais Pierre lui démontrera le contraire lors de ses apprentissages en restauration où il sort premier de sa promotion.

Louis décide de le faire travailler chez lui, de la plonge au service en salle, en passant par les cuisines avant de l'envoyer en apprentissage dans les plus grandes maisons belges d'abord - le Savoy de Bruxelles, l'Auberge Alsacienne de Kraainem, le Moulin Hideux de Noirefontaine... Ensuite à Paris où l'attend une place au Grand Véfour du Palais Royal, puis à la Tour d'Argent. Pendant ce temps là, Louis excelle dans l'art culinaire et multiplie les honneurs: une étoile en 1953 et une seconde avec son fils en 1966. En 1963, il remporte le Premier Prix Prosper Montagné de la Sommellerie, puis le Prix de la Meilleure carte des vins en 1970 avant de devenir l'un des fondateurs en 1969 la Compagnie des Maîtres Sommeliers des vins de France.



## Novembre 1965

---

Pierre Wynants est le premier de la lignée à avoir suivi une formation de cuisinier. Et, sa brillante carrière de chef étoilé ne l'empêche pas de faire la connaissance de Marie-Thérèse. Elle qui s'était jurée de ne jamais vivre en ville, ni en appartement et de ne jamais travailler dans un restaurant... soutiendra Pierre lors de la disparition de son père et l'aidera à améliorer encore le Comme chez Soi. De leur union naissent deux filles, Laurence et Véronique.

Tout comme son père, Pierre accumule les distinctions : Prix Prosper Montagné en 1965, diplôme de l'Académie culinaire de France en 1970, Médaille d'argent de la ville de Paris en 1999, Légion d'honneur en 2004, Docteur Honoris Causa de l'Université de Tours en 2014. En 1975, il obtient la Clé d'Or Gault et Millau et une troisième toque dans leur guide. En 1979, une troisième étoile vient couronner sa carrière et il décroche la même année un 19,5 dans le Guide Gault et Millau. Sa cuisine est un subtil mélange entre la cuisine bourgeoise de ses prédécesseurs et une cuisine classique plus aérienne et innovante. A la carte, il garde les incontournables Sole Cardinal (de son père) et la Sole au Riesling (de son grand-père). Parmi ses spécialités, on pointe les fines mousses de jambon, saumon ou crevettes... et il est aussi l'un des premiers à travailler le foie d'oie frais à Bruxelles. " *Garder le goût, privilégier le produit belge et les saisons tout en ajoutant des sauces fines et légères*", tel est son credo. Ambassadeur de la gastronomie belge, il a parcouru le monde entier et il fait partie du bureau des Grandes Tables du Monde de Traditions et Qualité, le plus prestigieux club de restaurateurs de la planète.

## 31 juillet 1990

---



C'est à l'école hôtelière de Namur que Lionel Rigolet rencontre Laurence, sa future épouse. Pour parfaire son apprentissage, il se perfectionne au sein de prestigieuses maisons en Belgique et à l'étranger (chez Freddy Girardet à Crissier, chez Marc Haerberlin, chez Lenôtre et chez Joël Robuchon et au Waterside Inn près de Londres). Au Comme chez Soi, il complète sa formation aux côtés de son beau-père où il démarre au bas de l'échelle et gravit tous les échelons. " *Tous les matins, mon beau-père et moi avons rendez-vous à 7h du matin pour soit concocter de nouvelles recettes ou pour apprendre les rouages du Comme chez Soi, depuis les commandes jusqu'à la gestion de l'équipe*". Quatrième génération à la tête du Comme chez Soi, Lionel assure depuis novembre 2006 la succession aux fourneaux, épaulé par Laurence à l'accueil. En 2007, il est élu chef de l'année par le Guide Gault et Millau et il reçoit la note de 19/20. " *Sa cuisine est élégante avec davantage de garnitures et de légumes. Il a gardé les classiques tout en travaillant les épices et les nouvelles techniques...*", explique Pierre Wynants. " *On travaille toujours le produit, le goût, les sauces et la présentation. J'ai envie d'une cuisine plus essentielle. Nous avons beaucoup évolué sur les cuissons à juste température. J'imagine mes recettes selon l'envie et je ne recherche jamais une recette dans un bouquin... De la cuisine d'hier, on a gardé la sole au Riesling, le filet de boeuf Aubrac aux truffes, la mousse de jambon d'Ardenne, les foies, les filets de sole et médaillon de homard et cardinal crémée, la salade parmentière au homard, et le moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises. Parmi les plats Lionel Rigolet, il y a le soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito qui est devenu un incontournable. Les autres plats signatures évoluent au fil des saisons et se renouvellent sans cesse au gré de mon inspiration...*"



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

## **Le Programme des festivités pour les 90 ans du Comme chez Soi**

### *Une année de festivités*

Une belle histoire, celle d'une entreprise familiale, indépendante, affichant un parcours prestigieux et constant dans l'univers de la gastronomie belge... Avec discrétion mais non sans fierté, la famille Wynants-Rigolet a eu envie de partager son bonheur...

### *Pour fêter ses 90 ans*

### *Le Comme chez Soi va se couper en 4 pour vous !*

Parce qu'il y a 4 générations au centre de cette formidable aventure...

Parce qu'une année offre 4 belles saisons...

Parce qu'on imagine très bien 4 plats représentatifs d'une histoire gourmande pour un menu historique et festif...

Il y aura donc 4 dates à ne pas rater et 4 menus qui se succéderont tout le long de l'année...

### *\* Dimanche 19 juin 2016 - Le Rallye & Gastronomie \**

Pour lancer les festivités et célébrer la journée officielle anniversaire, un Rallye & Gastronomie en collaboration avec RacinGold sera organisé en présence de personnalités belges (Stéphane Degroodt et Maurane).

Le roadbook a été créé autour d'un trajet pensé et voulu par la famille Wynants-Rigolet, en choisissant les étapes en fonction de l'histoire des 4 générations avec des pauses gourmandes avant de se clôturer par un dîner gastronomique.

### **Au programme**

**8:30** Accueil et petit déjeuner au B19 (Avenue Van Bever 17 - 1180 Bruxelles)

**9:30** Départ des voitures

**12:00** Arrivée au Château de Namur (Avenue de l'Ermitage, 1 - 5000 Namur) où Laurence et Lionel se sont rencontrés lors de leurs études à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur (*Pause gourmande*)



- 14:45 - 15:30** Arrivée à la Raffinerie de Tirlemont en hommage au lieu de naissance de Louis Wynants. Dégustation de petites douceurs.
- 17:45** Arrivée au Comme chez Soi - Place Rouppe, 23 - 1000 Bruxelles
- 18:00** Apéritif
- 19:00** Dîner gastronomique en hommage aux 4 générations

*En dégustation, mousse de jambon*



*Filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises*



*Poêlée de homard de l'Oosterschelde aux herbes fraîches et poivre vert*



*Canard laqué 'souvenir de Pékin'*



*Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito*

### **\* Les trois grandes Soirées Spécial Anniversaire \***

**Le 21 septembre 2016**

**Le 14 décembre 2016**

**Le 21 mars 2017**

Lors de ces 3 soirées, un menu spécial sera créé en hommage aux 4 générations pour fêter, en présence de personnalités belges, les 90 ans du Comme chez Soi. Après la soirée de lancement officielle, chacun des menus anniversaires sera disponible pendant toute la saison 2016-2017.



1926  
2016



COMME CHEZ SOI

BY LAURENCE & LIONEL

23 place Rouppe • B-1000 Bruxelles • Belgique  
Tél.: +32(0)2 512 29 21 Fax: +32(0)2 511 80 52  
[www.commechezsoi.be](http://www.commechezsoi.be) • [info@commechezsoi.be](mailto:info@commechezsoi.be)

**Heures d'ouverture :**

12 - 13:30 heures et 19 - 21 heures

Jours d'ouverture :

mardis et mercredis soirs;

jeudis, vendredis et samedis midis et soirs

Relations presse - Agence Cinna - [francoise.bouzin@agencecinna.be](mailto:francoise.bouzin@agencecinna.be) - 0495.806.400