Horeca : Balthazar, le pari gagnant de Julie et Olivier dans un quartier en plein boom à Sterrebeek

Le golf national, un centre de fitness réputé et bientôt un hôtel, l'ancien hippodrome attire une clientèle hors de Bruxelles

Jean-Marc Gheraille | Editorialiste DH et Responsable des convergences médias

Publié le 08-07-2025 à 16h05 - Mis à jour le 08-07-2025 à 16h10

Enregistrer

Julie et Olivier ont mis toutes leurs économies pour ouvrir Balthazar: "un établissement qui nous correspond et qui n'existait pas à Sterrebeek" ©Xavier Frenoy Photography

Depuis la sale période du Covid, avouons-le, le monde de l'Horeca tire la langue. Certains ont carrément décidé de jeter l'éponge. Au milieu d'une ambiance morose, il reste heureusement de belles histoires. Des passionnés, des mordus qui ont eu le culot, l'audace et l'enthousiasme d'y aller quand même. Parce qu'il aime ce métier. Parce qu'ils continuent de croire en un secteur qui est trop sujet aux modes.

Ces fameux concepts qui n'ont qu'un temps et qui ferment aussi vite qu'ils n'ont ouvert. Mille mercis, la tradition n'est pas encore un vilain mot. En août, Julie et Olivier, un duo, qui est un vrai tandem, soufflera les deux ans de leur établissement Balthazar qui fait à la fois le plein (tant mieux) et l'unanimité dans un quartier en plein boom à Sterrebeek.

Outre le parking gratis à proximité, l'un des atouts de l'endroit: une splendide terrasse ©DR

L'ancien hippodrome connaît une véritable renaissance avec le National Golf Brussels, le David Lloyd et, dans quelques mois, un hôtel Radisson. Le Balthazar s'inscrit dans cette volonté d'être au cœur du village.

"*Nous habitons la commune. Nous avons toujours été amateurs de restaurants mais, désormais, il faut 45 minutes pour se rendre dans le centre de Bruxelles. Sans parler du parking payant. Nous voulions créer un endroit qui correspondait à nos envies et qui n'existait pas dans notre coin* ", relate Olivier, par ailleurs co patron de La Patte Noire, un fromager célèbre à Stockel.

L'occasion a fait les larrons. Durant le Covid, Julie perd son job. Olivier a toujours eu dans le coin de sa tête l'envie de se lancer dans l'Horeca (" *j'aime bien manger et partager la table* "). Une annonce sur Immoweb qui fait tilt et c'est parti. Un an et demi de travaux, quelques cheveux blancs, toutes les économies y passent. Pour un résultat qui fait mouche.

"*Les clients ont directement été au rendez-vous, raconte Julie. Nous ne voulions pas un concept mais un lieu de récurrence où les gens se sentent bien. Tous les gens. Au Balthazar, vous pouvez côtoyer des familles avec enfants comme des hommes d'affaires en rendez-vous.* "

Un petit monde qui y trouve son compte. Avec des plats bien de chez nous. Des boulettes sauce tomate au demi-homard, de la casserole de moules aux croquettes de crevettes. Avec une carte de vins qui peut contenter tout le monde sans que cela tape dans les prix.

Star du moment: la casserole de moules ©DR

Outre la facilité de parking (gratuit !) dans les alentours, le Balthazar offre une des plus belles terrasses de Bruxelles et environs (90 places et 98 en intérieur, climatisé par les fortes chaleurs). Devant le succès incontestable et malgré une charge de travail qu'ils ne soupçonnaient pas (" *c'est notre bébé, nous nous y investissons totalement* "), notre duo nourrit même une ambition…

Dans un coin de leur tête: ouvrir un second établissement à Sterrebeek

"*Pourquoi ne pas ouvrir un 2e établissement ? Un Melchior ou un Gaspard. Toujours à Sterrebeek. Nous y pensons.*"

Pour assouvir votre curiosité, Balthazar, nom facile à retenir et à la consonance sympathique, était le premier roi de Bicquy arrivé en Belgique en 1830.