

## COMMUNIQUE DE PRESSE – FR BRUXELLES

### **LA PHILOSOPHIE D'ANTOINE PINTO**

Antoine Pinto, ancien étudiant des Beaux-Arts est cité en 1980 dans le guide « Besser's Gourmet » (confrère Allemand du Gault et Millau), comme l'un des cent meilleurs cuisiniers d'Europe centrale. Architecte d'intérieur (Pinto and Co), ils multiplie et allie sans arrêt et aisément différentes formes d'art : la peinture, la sculpture, la déco, le design mais aussi l'art du goût et des saveurs.

**Véritable sculpteur d'espace**, il est une figure de référence dans le domaine de la conception d'établissements et des espaces publics. Son nom est définitivement associé aux grands restaurants des grandes villes de la Belgique mais aussi en Angleterre, au Brésil, au Portugal, au Liban : hôtels, brasseries, restaurants, bars, hôpitaux, boutiques, magasins, showrooms, salles de spectacle & de conférence, habitations privées, piscines et paysages .... Le respect des volumes, l'alliance de styles contemporains et intemporels, la noblesse des matériaux utilisés et l'œil pour le détail sont les maîtres mots valorisant ses œuvres.

**Côté design**, Antoine Pinto laisse vagabonder sa main sur le papier : luminaires, tapis, services de tables, tenues vestimentaires pour le personnel et mobilier ... (pour la plupart édité chez Durllet et Modular).

Sont tout dernier chef d'oeuvre se trouve à Bruxelles au pied du Thalys et de l'Eurostar dans un quartier en pleine évolution. **Le Midi Station** est sans doute le projet le plus ambitieux auquel il s'est attelé : un immense espace bar – lounge – brasserie – meetings – club vip/cigar offrant un décor détonnant 'Made in Pinto' qui se décline sur 2000 mètres carrés, accessible à tout le monde et à toute heure.

Pinto va même jusqu'à créer sa propre marque de café PONTI (anagramme de son nom), un mélange de grains 'pur Arabica' de plusieurs provenances et torréfiés par un maître torréfacteur belge et qui pourra bientôt être dégusté dans le premier **coffeeshop Ponti**.



Grand prêtre du 'made in Belgium', **la cuisine belge** est toujours mise à l'honneur dans ces établissements, allégée, épicée de touches très nationales, de bons produits choisis avec minutie auprès d'artisans belges mais on peut aussi trouver sur la carte un bœuf japonais, un filet Pata Negra, une poularde de Bresse...

Antoine Pinto .... toujours à l'affût de plus de rêve et plus de qualité avec une seule ambition : donner et partager du plaisir....

### **Quelques-une des 100 réalisations d'Antoine Pinto:**

La Quincaillerie, Bruxelles Pakhuis, Gand

Docks Café, Anvers

Pakhuis, Gand

l'Alcantara Café, Lisbon

Le Majestic, Bruxelles

Pasta Commedia, Bruxelles

Brasserie Belga Queen, Bruxelles

Brasserie Belga Queen, Gand

Genva "Les Bains", Genva

Le Mundo Pain, Bruxelles

l'Ostend Queen et 3 autres espaces dans le Casino d'Ostende

la Museum Brasserie & le Museum Café, Musée des Beaux Arts, Bruxelles

Sofitel Louise, (lounge) Bruxelles Hôpital St. Michel (lobby lounge), Etterbeek

Hôpital St. Michel (lobby lounge), Etterbeek

Le Gavius, Liège

Midi Station, Bruxelles

### **Sites Web**

[www.pintoandco.be](http://www.pintoandco.be)

[www.belgaqueen.be](http://www.belgaqueen.be)

[www.midistation.eu](http://www.midistation.eu)



## **MIDI STATION**

---

La montre d'Antoine Pinto s'est arrêtée au Midi. Des milliers de voyageurs, de curieux, de touristes, de visiteurs, Belges ou Bruxellois, Flamands et Wallons ont désormais un point cardinal à toutes leurs rencontres : le Midi Station, un lieu éclectique qui se décline sur 2000 M2 au pied du Thalys et de l'Eurostar.

Midi Station est multiple et superlatif : en-dessous, un parking sécurisé est ouvert à des centaines de véhicules. Sortez de l'ascenseur et dirigez-vous vers le centre du bâtiment couleur chaume qui abrite votre voiture.

Après la terrasse couverte et chauffée, une table lumineuse de plusieurs mètres surmontées de pots géants vous accueille.

Espaces ouverts, bouleaux de 6 mètres de haut, plantes grasses méditerranéennes, brasserie, bar, cigar lounge, salons privés, piste de danse centralisée disposant des derniers aménagements DJ et VJ, des fauteuils où se laisser couler, des tables lumineuses où signer les contrats, des escarpements où lire son journal ou consulter sa messagerie, acoustique scientifique, son pur et parfait, commodités époustouflantes, tables en mezzanine, jardin d'hiver, salons privés pour des réunions ou des événements privés ou professionnelles...

Mais où sommes-nous ? A Bruxelles certes, mais dans un endroit que la plupart des capitales vont désormais nous envier ne pouvant proposer à leurs visiteurs que le traditionnel... buffet de la gare.

## **LIEU DE PASSAGE**

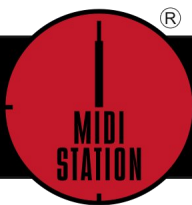
---

De l'aube à 19h30, Midi Station est un lieu de passage structuré le long de deux allées "trottoir" qui traversent les installations de part en part. Libre au visiteur de s'installer ou de poursuivre sa route : les services de Midi Station devraient l'en dissuader.

## **SAVEURS A CHOIX MULTIPLES**

---

En plus de la restauration (jusqu'à minuit), les petits déjeuners sortant de la boulangerie artisanale installée sur place devraient séduire le plus grand nombre.



La cuisine ouverte – “les” cuisines devrait-on dire – s’étend sur 20 mètres de long. La pâtisserie, le froid, le chaud, la viande, le poisson... Les possibilités de cuisson sont infinies : de la simple grillade sur taque, à la cuisson en crapaudine sur véritable lit de charbon de bois !

Antoine Pinto propose une cuisine authentique de saison avec une variété inégalée de produits labelisés de la meilleure provenance. Au Midi Station, l’accent est mis sur la diversité des saveurs. Une des originalités pour le client est de pouvoir choisir un mode de cuisson. Une autre originalité est le bar à fruits de mer, d’où émane une ambiance de comptoir à huîtres, avec ses arrivages journaliers. Le client peut choisir ses crustacés directement dans le vivier.

## **RENDEZ-VOUS**

Le projet est dantesque, Antoine Pinto reconnaît lui-même que c’est certainement son projet le plus important, plus grand encore que le Belga Queen ou bien d’autres. Convaincu du potentiel international de Bruxelles, il trouvait que Bruxelles manquant cruellement d’un endroit emblématique, un flagship à la hauteur de l’image de la capitale d’Europe – où il fait bon de manger, faire du business ou tout simplement parler autour d’un verre et ce à toute heure du jour ou de la nuit, sept jours sur sept.

A dessein, nous n’aurons pas parlé des 9 millions d’euros que représente cet investissement, ni des luxueux aménagements du bar VIP, des épais tapis signés Pinto (qui comme la majorité du mobilier a été conçu par Antoine Pinto et édités dans le monde entier), de la presse quotidienne distribuée chaque jour, des toilettes toutes différentes les unes des autres et disposant des plus belles technologies de l’eau et du led, des mezzanines d’où vous pourrez embrasser l’ambiance du lieu d’un seul souffle, du piano à queue protégé d’un lampadaire géant de plus de 4 mètres de haut, des pylônes accoustiques qui ont été dressé pour tamiser les voix des convives tout en transcendant le son de la musique...

Nous ne vous en avons pas parlé parce que, selon la formule consacrée, un beau visuel vaut mille discours et que c’est maintenant à notre tour de vous souhaiter de venir à la découverte du Midi Station.