



Be Horeca

Date: 01-06-2023

Page: 50+51

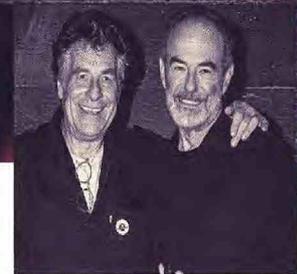
Periodicity: Quarterly

Journalist: -

Circulation: -

Audience: -

Size: 1 028 cm²



Thierry Goor et Pascale Van Hamme,
co-createurs du Fox

Be-success-stories

THIERRY GOOR, CHEF DE MEUTE...

**ENTREPRENEUR MULTIRÉCIDIVISTE,
CRÉATEUR DE CONCEPTS, CET OPTIMISTE
PASSIONNÉ VIENT DE LANCER LE FOX,
UN « FUNKY FOOD » MARKET AVEC 12
PROPOSITIONS DE « STREETONOMIE »
DANS LE BÂTIMENT ICONIQUE DE LA
ROYALE BELGE.**

« Nous sommes dans une période difficile et il faut absolument que vos rêves les plus fous se réalisent. Nous voulons que Bruxelles se réveille, nous voulons un foodmarket de malade », lançait-il le 25 mai dernier lors de l'inauguration du Fox. Dans les écoles de commerce, le parcours de Thierry Goor pourrait être une jolie manière de démontrer que l'envie et l'enthousiasme sont les principaux moteurs de réussite pour entreprendre. Impossible de lister les multiples étapes de son parcours atypique et jalonné de réussites et d'échecs - de l'immobilier à l'édition de magazines dédiés au sport, en passant par le marketing, la création de plusieurs boîtes de com dont l'une d'entre elles sera même cotée en bourse - il n'a suivi aucun plan de carrière mais a choisi de surfer sur les opportunités et les

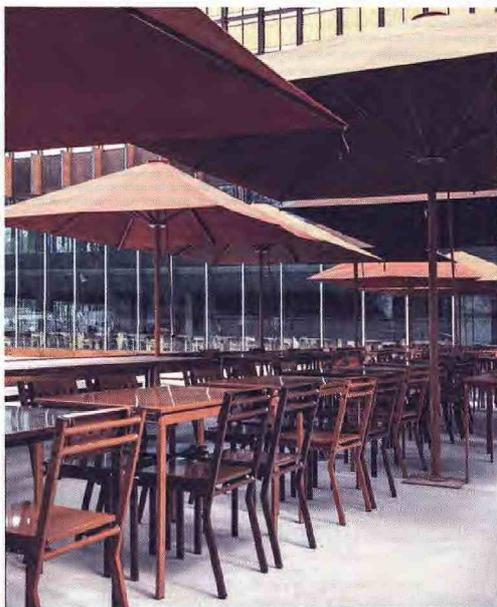


EN CHIFFRES

- 100 emplois créés
- 1500 clients/jour
- 12 kiosques
- 2 ans de développement
- 4200 heures de réunion

tendances du marché avec un flair incroyable. Sa dernière création, imaginée en collaboration avec son complice Pascal Van Hamme, répond parfaitement aux nouvelles envies des consommateurs. On y trouve les ingrédients indispensables comme l'esprit de partage, l'expérience culinaire multiple, la rencontre avec des Top chefs sympas avec lesquels échanger, les soirées qui décollent à 22h avec un DJ pour enflammer le dancefloor... Ajoutez-y une souplesse dans la gestion journalière, le partage des coûts d'installation, la garantie pour les chefs d'attirer très rapidement du monde, et vous aurez compris pourquoi les jeunes cuisiniers ont envie de participer à l'aventure.

Au Fox, il n'y a pas moins de 12 propositions culinaires... avec des cuisines issues de multiples cultures: coréenne avec Bap & dak, axée sur les poissons et crustacés avec Coast, parfumée à la truffe avec le Comptoir de la Truffe noire, en terrasse avec les grillades sur un asado animé par Logan Depuydt -Top Chef 2022, déclinée en petites crêpes "lovas" avec César Lewandowski, candidat Top Chef 2023, américaine avec les burgers de Manhattan's orchestré par les frères Vandermeulen, italienne avec la mozza et les pizzas napolitaines, la version de la taqueria Mexicana du chef étoilé Yves Mattagne, et de son second, Basile Huvelle, avec Roca, japonaise avec Roru, israélienne avec Sababa et sa Top cheffe israélienne, grecque avec Soil, et enfin Kawa Club avec une offre de cafés et de glaces... sans oublier une terrasse pour y accueillir 300 couverts. Le tout ouvert 7 jours/7 de 12h à minuit.



3 QUESTIONS À THIERRY GOOR

En quoi le FOX est-il différent de ce qui existe déjà ?

D'abord, le Fox a une terrasse de 300 places sur l'eau, l'une des plus grandes de Bruxelles, ...

Il est entièrement vitré avec vue sur l'eau, ce qui donne un sentiment d'espace et de liberté.

Le niveau de service est également supérieur, avec un accent particulier sur l'accueil des clients, afin de s'assurer que tout le monde puisse trouver sa place facilement !

En termes de nourriture, il constitue un réel incubateur de talents, il offre un espace pour les jeunes, à côté de chefs renommés, comme Yves Mattagne, qui présente son nouveau concept Latino « Roca », le tout, à des prix qui ont du sens. L'accès au Fox est aisé puisqu'il est situé en périphérie sud de Bruxelles... et non pas en plein centre-ville. Outre les transports en commun (arrêt devant la porte...), la présence d'une autoroute-piste cyclable (en face du Fox), on compte également 300 places de parking en sous-sol. Une attention particulière pour les familles, avec une formule brunch tous les weekends et jours fériés. Et dernier point, mais non des moindres, il n'est pas exclu que les soirées dérapent en « teuf ». On veut que le Fox soit véritablement « THE » funky food market.

Comment s'est faite la sélection des 12 restos ?

Une évidence, on voulait une meute, un vrai groupe soudé, avec quelques prérequis : la qualité des chefs, la constante recherche de nouveautés, de la gourmandise... un voyage culinaire.

Quelles seront les autres animations - à côté de la zone de restauration ?

Elles seront multiples, du marché vintage au marché aux plantes, en passant par les animations pour les enfants les mercredis après-midi et les dimanches...

Les brunchs du week-end et jours fériés, dont on voudrait rapidement qu'ils deviennent un must, pour leur facilité et diversité, sans oublier d'autres belles surprises à découvrir.

www.fox.brussels