

Top Table

Chef and restaurateur Frederik de Pue dreamed of running his own restaurant. This year, he's opened two: Table and Azur. The Belgium native explains why Washington D.C. was the perfect fit

Le chef Frederik de Pue a toujours rêvé d'avoir son propre restaurant. Cette année, il en a ouvert deux : *Table* et *Azur*. Ce Belge nous explique pourquoi Washington D.C. est son lieu de prédilection

"Ten years ago, I moved to D.C. to be the chef for the Delegation of the European Union. The food scene has evolved tremendously since then; it's not just steakhouses anymore.



"We have such a beautiful variety of restaurants, from pho to fine dining. There used to be just one Belgian restaurant, now there are five. The people here are so well educated. They recognise what's really good and what's not; they question where food comes from. Chefs have to make that extra effort to buy ingredients.

"I just love it here. It's green, it's open; you can live in areas that feel like a village and simultaneously wonder how you're in such a large capital. On the weekends, I go up to Capitol Hill and Eastern Market to walk around the flea and farmer's markets. The city has a really wonderful vibe.

"Eventually, I started my own catering company, doing more than 650 events per year at embassies, which really opened my horizons and taught me respect for everyone's national dishes. But I always knew I wanted to open my own place. Just over a year ago, I found a place in Georgetown and took the plunge. Table is small, only 44 seats, but it's a very personal restaurant; it has a warm, cozy, European atmosphere, though we have a different approach in D.C. than in Belgium. We're up close to customers developing that personal relationship, even at the chef's line.

"I worked for a year in Brussels at a Michelin two-star seafood restaurant, and enjoyed it tremendously; so I'm opening a seafood restaurant. Creating a fish menu is challenging, but it's more interesting. Azur is totally different from Table. It's large scale (four levels and almost 2,000 square metres), with lots of people. When you live abroad and don't have family here, you try to create something for your children. All of this is for them."

« Il y a dix ans, j'ai débarqué à D.C. en tant que chef cuisinier de la Délégation de l'Union européenne. Depuis lors, la scène culinaire a énormément évolué : l'offre ne se limite plus aux seuls steak houses. Nous disposons aujourd'hui d'une telle variété de restaurants ! On ne recensait, il y a peu, qu'un seul restaurant belge, à l'heure actuelle ils sont cinq. Et puis, les gens ici ont un tel niveau d'éducation ! Ils savent discerner la bonne de la mauvaise cuisine et sont curieux de la provenance des aliments. Les chefs doivent faire des efforts supplémentaires pour acheter certains ingrédients.

J'adore vivre ici. C'est vert, aéré ; dans certains quartiers, vous avez l'impression d'habiter dans un village et en même temps, vous être ébahi de vivre dans une aussi grande capitale. Le week-end, je monte jusqu'à Capitol Hill et Eastern Market, où je me balade aux puces et sur les marchés des producteurs. L'ambiance y est fantastique. Le jour, la cité vit ardemment, mais le soir, elle s'éteint rapidement, à la différence de New York. J'apprécie cela.

A l'époque, j'ai également démarré ma propre société de traiteur, *42 Degrees*, réalisant plus de 650 événements par an pour différentes ambassades. Mais au fond, je savais que mon rêve était d'ouvrir mon propre restaurant. Il y a un an, j'ai trouvé un endroit à Georgetown et j'ai fait le grand saut. *Table* est petit, seulement 44 places, mais c'est un restaurant très personnel ; le cadre y est chaleureux, confortable, à l'européenne, même si nous avons une autre approche à D.C. qu'en Belgique. Nous sommes proches des clients avec lesquels nous développons une véritable relation personnelle.

J'ai travaillé durant une année à Bruxelles dans un restaurant de poissons, un deux étoiles au Michelin, et j'ai fort apprécié cette expérience. C'est pourquoi j'ai également décidé d'ouvrir un restaurant similaire. C'est un réel défi de créer un menu essentiellement composé de plats « de la mer ». *Azur* est complètement différent de *Table*. L'espace est très vaste (près de 2.000 mètres carrés), avec un va-et-vient incessant. Mais quand vous vivez à l'étranger, loin de vos proches, vous essayez de créer quelque chose pour vos enfants. Tout ceci est pour eux. »



TOP TAFEL

Chef-kok en restaurateur Frederik de Pue droomde altijd al van zijn eigen restaurant. Dit jaar opende hij er twee: *Table* en *Azur*. De Belg legt uit waarom zijn keuze viel op de levendige hoofdstad Washington D.C.

"Ik verhuisde tien jaar geleden naar D.C. om er te gaan koken voor de delegatie van de Europese Unie. Sindsdien is de foodscene hier ongelooflijk veranderd; het aanbod beperkt zich niet langer tot steakhouses. Vroeger hadden we hier slechts één Belgisch restaurant, nu zijn dat er vijf. En de mensen hier zijn goed opgevoed. Ze herkennen goed eten en ze staan stil bij waar het vandaan komt. Chef-koks

dienen zich dan ook extra in te spannen om bepaalde ingrediënten te kopen.

Ik vind het hier echt heerlijk. De groene, open ruimtes; in sommige buurten lijkt het wel alsof je in een dorpje te midden van deze grote hoofdstad woont. In het weekend trek ik naar Capitol Hill en de Eastern Market en neem ik een kijkje op de vlooiën- en ambachtelijke markt. Er heerst hier een fantastisch politiek en internationaal sfeertje. Overdag gaat het er levendig aan toe maar 's nachts wordt het ook weer heel snel stil. Niet zoals in New York. Ik vind dat aangenaam.

Uiteindelijk richtte ik mijn eigen cateringzaak

op, *42 Degrees*. Jaarlijks verzorgden we meer dan 650 evenementen voor verschillende ambassades. Ik leerde mijn horizon te verruimen en ieders nationale gerechten te respecteren. Toch wist ik altijd al dat ik mijn eigen zaak wilde openen. Iets meer dan een jaar geleden vond ik een geschikte locatie in Georgetown en ik waagde de sprong. *Table* is klein en biedt slechts plaats aan 44 gasten. Het is echter een heel persoonlijk restaurant; het is er lekker comfortabel en gezellig en er heerst een Europese sfeer, hoewel het er in D.C. anders aan toegaat dan in België. Wij werken aan de persoonlijke band tussen ons personeel

(zelfs de chef-kok) en onze klanten.

Ik werkte in Brussel een jaar in een visrestaurant met twee Michelinsterren en vond het fantastisch. Daarom opende ik onlangs ook mijn eigen visrestaurant. Het bedenken van een menu uitsluitend op basis van vis is een uitdaging, maar het is interessant. *Azur* is helemaal anders dan *Table*. Het is een grootschalig restaurant (vier verdiepingen over een totale oppervlakte van 2.000 vierkante meter) en er heerst een levendig sfeertje. Maar als je in het buitenland woont en je hebt er geen familie, dan probeer je iets te creëren voor je kinderen. Ik doe dit voor hen."