

IODA



Nous avons à cœur de proposer une cuisine spontanée à l'élégance subtile, où saveurs et textures rythment chaque bouchée. Notre menu se compose de produits frais, locaux, et de saison tout en restant abordable et convivial. Chez iOda, nous proposons notamment des fruits et légumes rôtis travaillés de manière moderne et délicate. Animé par l'idée de proposer une assiette où le légume est roi, Cesar Hoed, chef à iOda, aspire également à sublimer les produits que nous offre la mer du nord. De temps à autre, l'iode viendra donc accompagner, en garniture, les légumes du jour. Le menu unique est composé de 4 services le soir, et d'un lunch à déguster le midi. Il s'accompagne de vins vivants et de bières artisanales bruxelloise.

QUEL TYPE DE COMMERCE SOUHAITIEZ-VOUS OUVRIR ?

Un restaurant.

POURQUOI TRAVAILLER AVEC UN ARCHITECTE ?

Il était tout naturel pour moi de travailler avec une architecte. Premièrement car c'est ma compagne depuis 6 ans. Je suis donc beigné dans ce milieu depuis un bon bout de temps. Ensuite, la collaboration permet de définir une ligne claire sur les matériaux et l'ambiance que l'on veut créer. Enfin, la maîtrise technique de l'architecte apporte de la sérénité et de la confiance lors de la phase travaux.

COMMENT L'ARCHITECTURE / LE DESIGN REFLÈTE-T-IL CE QUE VOUS AVEZ À OFFRIR ?

Nous voulions créer une atmosphère chaleureuse. C'est pourquoi nous avons opté pour des matériaux tel que le bois, l'acier. Ensuite, nous avons mis énormément de temps à chiner du mobiliers (luminaires, portes, carrelages, toilettes etc) pour accentuer l'effet comme à la maison.

QUELLES ÉTAIENT LES DEMANDES DU COMMERÇANT AINSI QUE LES CONTRAINTES ?

Créer un lieu chaleureux dans une démarche écoresponsable tout en respectant le quartier et l'architecture d'origine. L'ensemble du mobilier et des luminaires ont été chiné, récupération du carrelage d'origine, utilisation du liège pour une bonne acoustique intérieure.

COMMENT AVEZ-VOUS ADAPTÉ LE CONCEPT OU VOTRE CRÉATION AUX DEMANDES DU COMMERÇANT ?

Grâce à la découverte et la restauration des carrelages d'origine. L'utilisation du bois et du liège pour apporter la chaleur recherchée. Et l'énergie débordante du commerçant dès la conception du lieu et au cours des travaux.



By Margaux Lejeune
Rue de la victoire 23, 1060 Saint Gilles
[@ioda.restaurant](https://www.instagram.com/ioda.restaurant)

