



# LE 3<sup>e</sup> ACTE A DELICIOUS PLACE

WRITER // Boris Rodesch  
PHOTOGRAPHY // // De Neyer

Ouvert il y a 17 ans, le 3e Acte est devenu une institution dans le quartier du Sablon. Cantine du Palais de Justice, des antiquaires et des institutions fédérales le midi, la clientèle se décline le soir en un joyeux mélange de familles, « d'après spectacle, vernissages », de couples et de groupes d'amis. L'ambiance y est chaleureuse, tamisée, agrémentée de nombreuses bougies et d'un feu ouvert en hiver. L'espace est grand et intime à la fois. On n'est pas collé à son voisin et on s'entend, un must aujourd'hui.

On y découvre une carte de brasserie, cuisine française inventive et créative avec des inspirations du monde. Tantôt d'influence italienne, tantôt asiatique, les plats sont parfaitement maîtrisés pour une qualité gustative authentique. Les frites et sauces sont faites maison et ça se goûte !

Christophe Mathieu, patron et chef du 3e Acte : « Je fais très attention aux produits que j'achète, je sélectionne les produits de première fraîcheur. J'élabore la carte en collaboration avec mes deux chefs, Papy Mundala et Yahya, qui m'accompagnent dans l'aventure depuis plus de 15 ans. Cela se ressent dans nos plats, il y a une continuité dans l'expérience et la qualité. »

Très réputé pour sa carte des vins, le restaurant peut compter sur les talents de Didier Waldbillig, patron et sommelier du 3e Acte, qui vous accueille avec Valérie et vous propose de bonnes références au bon rapport qualité prix. À chaque changement de suggestion, l'équipe présente sa nouvelle sélection de vins en accord avec les plats.

Aux côtés des spécialités et des incontournables de la carte, on retrouve un tableau de suggestions qui se renouvelle en respectant les produits frais de saison.

« Ici, tous les budgets s'y retrouvent. On propose également une bonne formule lunch le midi avec un choix d'entrées et de plats entre 18 et 22 € . »

L'endroit se prête également pour l'accueil de groupes et des privatisations professionnelles ou privées.

Au 3e Acte, la constance est un gros point fort ! Le client revient ici et sait qu'il aura le même chef, le même produit et donc le même goût. Les portions sont bonnes et la présentation soignée. Un lieu à découvrir pour les amateurs de bonne bouche, si ce n'est pas déjà le cas !

## In short...

### THE 3E ACTE: A DELICIOUS PLACE

Opened 17 years ago, the 3e Acte has become an institution in the Sablon district. At lunchtime, its customers come from the Law Courts, antique dealers and federal institutions, while the evening sees a delightful blend of families, couples and groups of friends. The atmosphere is warm, with candles and an open fire in winter. It is at once spacious and intimate.

The brasserie menu comprises inventive French cuisine enhanced by inspiration drawn from around the world. Whether the influence is Italian or Asian, the dishes are perfectly prepared to ensure authentic quality. The fries and sauces are homemade – and you can taste it!

Owner and chef Christophe Mathieu selects his ingredients very carefully, preparing the menus together with his two chefs, Papy Mundala and Yahya, who have been with him for over 15 years.

The 3e Acte is renowned for its wine menu, relying on the talents of owner

and sommelier Didier Waldbillig who, together with Valérie, is always happy to suggest suitable pairings offering good value for money.

Alongside the regular menu, the suggestion board includes dishes that change with the seasons, with something to suit every budget.

The 3e Acte also welcomes groups for professional or private functions.

Consistency is a real strength here. Customers return knowing that they will have the same chef, the same product and therefore the same taste. The portions are good and the dishes well presented. Definitely worth a visit!

**3<sup>e</sup> ACTE**  
Rue Charles Hanssens 6  
1000 Bruxelles  
Lundi au samedi jusqu'à 23h  
www.troisiemeacte.be  
02 503 56 32

