

Van 1871 tot 1907 was in La Sucrierie een fabriek van gecondenseerde melk ondergebracht, waar tot 150 arbeiders werkten. In 1908 kocht mijnheer De Meeûs het goed en splitste het op in twee boerderijen, die hij verhuurde. In 1929 probeerde de Heer Gobé in het indrukwekkende industriegebouw een kwekerij van astrakan-schape uit de grond te stampen.

En de lijst van ondernemingen die achtereenvolgens in La Sucrierie hun intrek namen is nog niet ten einde.

In 1948 werd het gebouw de zetel van een sloopbedrijf.

In 1951 gebruikte de s.p.r.l. Productions cinématographique Charles Deleukeleire het als film- en fotostudio.

In 1963 koos de RTB La Sucrierie voor de opname van verscheidene variétéprogramma's.

Na dit artistieke intermezzo werd La Sucrierie in 1970 aangekocht door een ondernemer uit Waterloo, mijnheer Eugène Smits. In 1972 gingen onderhandelingen tussen de gemeente en mijnheer Smits van start. In 1978 beloofde het Ministerie van de Franstalige Gemeenschap de gemeente subsidies voor de aankoop van de eigendom, met de bedoeling er een ontspannings- en cultuurcentrum op te richten. In 1979 besloot de gemeenteraad het te kopen.

Op 24 maart 1980 werd het goed gekocht door de gemeente. Een studie bureau werkte een voorontwerp van renovatie uit, dat in 1982 werd goedgekeurd door de gemeenteraad, en het Ministerie van de Franstalige Gemeenschap stemde erin toe het voor 60% te subsidiëren.

Van 1983 tot 1989 namen diverse gemeentelijke instellingen hun intrek in La Sucrierie. In 1989 werd ze gekocht door de holdingmaatschappij van de groep Louis de Waele. De bouwmaatschappij zag de troeven van deze getuige uit het industriële verleden van Wallonië en gaf het fraaie gebouw een nieuwe dynamiek als zaken- en ontspanningscentrum zoals het "Martin's Grand Hotel" met bijbehorend restaurant "La Sucrierie", beide behorend tot de groep Martin's Hotels die eigenaar is van het Château du Lac in Genval en andere hotels in België

History of La Sucrierie

On the 19th of January 1836, in Brussels the s.a. (joint-stock company) "National Refinery of Indigenous and Exotic Sugar" is created. Its founders belong to the banking heart of Brussels, and the Société Générale and the Meeûs family are found among its principal shareholders. The goal of the new joint-stock company, with a capital of 4 million Belgian francs, one of the highest in Belgium, is the refining of indigenous and exotic sugars and the culture of beetroot, used for manufacturing sugar. In 1836, the construction of the Sugar Refinery is started by 500 workmen. It will last only one year. Twenty-nine hectares of land are cleared in order to allow the planting of the beetroot. The company's failure is quick. The legend states that the establishment never did function. Actually, the sugar industry in Belgium is still at its beginnings (the continental blockage dates to 1806) and in addition, it became apparent that there was not enough later. Beginning in 1838, the financial difficulties force their way through and the building is mortgaged in 1840.

In 1851, the Sugar Refinery is retaken by Mr. Capouillet (Burgomester of Waterloo from 1861 to 1873) and becomes the only sugar fabricator in the district. Mr. Capouillet did not have any more luck than his predecessors. He must also undergo a failure: the geographic isolation prevents any progress that the company could make, and the doors will close in 1837. Unfortunate, as the Brussels-Waterloo railway will be inaugurated in 1874.

From 1871 to 1907, the Sugar Refinery will become a condensed milk fabricator and will include up to 150 workers.

In 1908, Mr de Meeûs acquires the property and divides it into two farms, which he will rent out.

In 1929, the Sugar Refinery, with its majestic industrial construction, accommodates an astrakhan breeding house which Mr. Gobbe attempts to carry out. The Sugar Refinery has not yet finished hosting the most diverse companies. In 1948, it becomes the headquarters of a demolition company. In 1951, the s.p.r.l. Cinematographic Productions Charles Deleukeleire uses it as a cinema studio and for filming.

In 1963, the R.T.B. chooses the Sugar Refinery to record various programs. In 1970, after this artistic interlude, the Sugar Refinery is acquired by a contractor from Waterloo, Mr. Eugène Smits. The negotiations between the Commune and Mr. Smits begin in 1972. In 1978, the Ministry of the French Community makes a promise of subsidization for the purchase of the property by the Commune, with the goal of creating a cultural and leisure centre on the site of the former Sugar Refinery. In 1979, the communal Council decides of the acquisition. On March 24th 1980, the property is acquired by the Commune. An office draft for the renovation, which is definitively approved by the communal and French Community agrees to subsidize the amount of 60%. In 1983, after the installation of the new majority, the project is put entirely in question. The reasons are essentially related to the budget. The conservation work of the buildings are nevertheless carried-out. The opinion of the Municipal Magistrate's College is that the Commune of Waterloo cannot support the expenses of such an important investment by itself.

From 1983 to 1989, properly restored, the Sugar Refinery hosts many various communal associations. In 1989, it is acquired by the holding company of the Louis De Waele group seduced by the site Sugar Refinery, remains of Wallonia's industrial past, and by the harmony of its spaces, Louis De Waele real estate came up with a new dynamism by creating a leisure and business centre. Since then, the Martin's Grand Hôtel as well as its restaurant La Sucrierie have opened their doors, and belong to Mr. John Martins (also owner of the Château du Lac in Genval, and other hotels in the country).

La cuisine est un art et tout art demande patience.

Si malgré tout votre temps est compté, merci de nous le signaler à la commande et nous mettrons tout en œuvre pour vous servir le plus rapidement possible.



Koken is een kunst en kunst vereist geduld.

Als uw tijd beperkt is, gelieve ons dit te melden bij aankomst en we streven ernaar u zo snel mogelijk te bedienen.



Cooking is an art and art deserves patience.

If your time is limited, please notify us on arrival and we will strive to serve you as quickly as possible.

MENU DE SAISON  SEIZOEN MENU  SEASONAL MENU

Cœur d'artichaud et sa quenelle de chèvre frais, coppa Brasvar

Artisjok hart met verse geitenkaas quenelle, Brasvar coppa
Artichoke heart with fresh goat cheese quenelle, Brasvar coppa



Œuf parfait sur crème de petits pois et éclats de noisettes*

Perfect 63 graden-ei op erwtencrème en hazelnootschilfers*
Perfect 63° egg on a bed of pea cream and hazelnut slivers*



Côte de veau grillée, gratin dauphinois aux saveurs de truffe

Gegrilde kalfskotelet, gratin dauphinois met truffelaroma's
Grilled veal chop, gratin dauphinois with truffle flavours



Crème brûlée cerise au kirsch

Crème brûlée van kersen en kirsch
Cherry and kirsch crème brûlée

Formule 3 services – 3 gangen € 69,00
Formule 4 services – 4 gangen* € 79,00

Menu par table, disponible uniquement le soir
Ce menu comprend notre sélection de vins et les eaux minérales.

Menu per tafel, alleen 's avonds beschikbaar
Het menu bevat onze wijnselectie en mineraalwaters

Menu per table, only available in the evening
This menu includes our selection of wines and mineral waters.

Historique de La Sucrierie de Waterloo

Le 19 janvier 1836 est constitué à Bruxelles, la SA « Raffinerie Nationale de Sucre Indigène et Exotique ». Ses fondateurs appartiennent aux milieux bancaires bruxellois et l'on trouve parmi ses principaux actionnaires, La Société Générale. Le but de la nouvelle société anonyme, au capital de 4 millions de francs (soit un des plus élevés de Belgique), est le raffinage des sucres indigènes et exotiques et la culture de la betterave pour en fabriquer le sucre. En 1836, la construction de La Sucrierie est entamée par 500 ouvriers. Elle ne durera qu'un an. Vingt-neuf hectares de terre sont déboisés afin de permettre la culture de la betterave. L'échec de l'entreprise est rapide. La légende veut que l'établissement n'ait jamais fonctionné. En réalité, l'industrie sucrière en Belgique est encore à ses débuts (le blocus continental date de 1806) et de plus, l'on se rend compte que l'eau vient à manquer. Dès 1838, les difficultés financières font jour et le bâtiment est hypothéqué en 1840.

En 1851, la Sucrierie est reprise par Monsieur Capouillet (bourgmestre de Waterloo de 1861 à 1873) et devient la seule fabrique de sucre de l'arrondissement. Monsieur Capouillet n'a pas plus de chance que ses prédécesseurs. Il doit aussi subir un échec : l'isolement géographique empêche tout essor de l'entreprise, qui fermera ses portes en 1871. Dommage, le chemin de fer Bruxelles-Waterloo sera inauguré en 1874.

De 1871 à 1907, la Sucrierie devient une fabrique de lait condensé, qui comptera jusqu'à 150 ouvriers. En 1908, Monsieur de Meeûs acquiert le bien et le scinde en deux fermes, qu'il louera. En 1929, la Sucrierie accueille un élevage d'astrakans, que tente de réaliser Monsieur Gobé. En 1948, elle devient le siège d'une entreprise de démolition. En 1951, la SPRL Productions – cinématographique Charles Deleukeleire l'utilise comme studios cinéma et de prise de vues.

En 1963, la RTB choisit la Sucrierie pour enregistrer diverses émissions de variétés. En 1970, après cet intermède artistique, la Sucrierie est acquise par un entrepreneur de Waterloo, Monsieur Eugène Smits. Les négociations entre la commune et Monsieur Smits débutent en 1972. En 1978, le Ministre de la Communauté Française fait une promesse de subsides pour l'achat de la propriété par la Commune, dont le but est de créer sur le site de la Sucrierie, un centre culturel et de loisirs. En 1979, le Conseil communal décide de l'acquisition. Le 24 mars 1980, le bien est acquis par la Commune de Waterloo. Un bureau est désigné pour l'étude d'un avant-projet de rénovation, qui est définitivement approuvé par le Conseil communal en 1982 et que le Ministère de la Communauté Française accepte de subsidier à concurrence de 60%.

De 1983 à 1989, livrée à elle-même, la Sucrierie abrite cependant diverses associations communales. En 1989, elle est acquise par la société holding du groupe Louis De Waele. Séduite par le site de la Sucrierie, vestige du passé industriel de la Wallonie, et par l'harmonie de ses espaces, l'immobilière Louis De Waele lui a imaginé un nouveau dynamisme en réalisant un centre d'affaires et de loisirs. Depuis lors, on y trouve le Martin's Grand Hôtel et son restaurant La Sucrierie, tous deux appartenant au Groupe Martin's Hotels (propriétaire, entre-autres, du Château du Lac, à Genval).

Geschiedenis van La Sucrierie

Op 19 januari 1836 werd in Brussel de S.A. "Raffinerie nationale de sucre indigène et exotique" opgericht. De oprichters behoorden tot de Brusselse bankierskringen en één van de belangrijkste aandeelhouders was de Société Générale. Het doel van de nieuwe naamloze vennootschap met een kapitaal van 4 miljoen frank (één van de hoogste van België) was de raffinage van inheemse en exotische suiker en het kweken van suikerbieten voor de suikerfabricage. In 1836 begonnen 500 arbeiders met de bouw van de suikerfabriek, die na slechts één jaar was voltooid. Negenentwintig hectare grond werd ontbost om suikerbieten te kweken. Maar de onderneming werd al snel een mislukking. De legende wil dat de fabriek zelfs nooit zou hebben gewerkt. De suikerindustrie stond op dat ogenblik in België nog in de kinderschoenen (het continentaal stelsel dateert uit 1806) en bovendien bleek dat er te weinig water voorhanden was. Rond 1838 doken financiële moeilijkheden op en in 1840 werd het gebouw gehypothekeerd.

In 1851 werd de "Sucrierie" overgenomen door mijnheer Capouillet (burgemeester van Waterloo van 1861 tot 1873) en werd de enige suikerfabriek van het arrondissement. Maar mijnheer Capouillet had niet meer geluk dan zijn voorgangers. Ook hij moest forfait geven: –het geografische isolement remde de ontwikkeling van de onderneming, die in 1871 haar deuren sloot. Jammer, want in 1874 werd de spoorweg Brussel-Waterloo voor het eerst in gebruik genomen.

LES POISSONS  DE ZEE  FISH DISHES

	€
Dos de cabillaud et sa croûte de Parmesan, gaufre de pommes de terre aux olives Kabeljauwhaasje in een parmezaankorst, aardappelwafel met olijven Cod fillet baked in a Parmesan crust, potato and olives waffle	28,00
Duo de St-Jacques et gambas, risotto à l'orientale, beurre blanc safrané Duo van Sint-Jakobsvruchten en gambas, oosterse risotto, saffraan beurre blanc Duo van scallop and gambas, oriental risotto, lightly buttered saffron sauce	30,00

LES VIANDES  HET VLEES  MEAT DISHES

	€
Filet de lapin au caviar d'aubergine en tournedos, polenta aux tomates confites Konijntournedos met auberginekaviaar, gekonfijte tomaten polenta Rabbit tournedos with aubergine caviar, tomato confit polenta	26,00
Côte de veau grillée, gratin dauphinois aux saveurs de truffe Gegrilde kalfskotelet, gratin dauphinois met truffelaroma's Grilled veal chop, gratin dauphinois with truffle flavours	30,00
Contrefilet de bœuf, sauce poivre vert ou beurre maitre d'hôtel, pommes frites au blanc de bœuf Rundvlees strip loin, groene pepper saus of beurre maitre d'hôtel, huisgemaakte frieten Strip loin of beef, green pepper sauce or beurre maitre d'hôtel, Home-made French fries	29,00

LE PLAT VÉGÉTARIEN  VEGETARISCHE GERECHT  VEGETARIAN DISH

	€
 Hamburger végétarien, assortiment de légumes Vegetarische burger, seizoen groenten Vegetarian hamburger, assorted vegetables	23,00

LES DESSERTS  NAGERECHTEN  DESSERTS

	€
Crème montée à la fraise et sa déclinaison de basilic Aardbeienpudding met basilicum in verschillende gedaanten Strawberry custard with a basil myriad	10,00
Crème brûlée cerise au kirsch Crème brûlée van kersen en kirsch Cherry and kirsch crème brûlée	10,00
Butte du lion de Waterloo, mousse au chocolat blanc et limoncello Heuvel van de Leeuw van Waterloo, witte chocolademousse en limoncello Waterloo's Lion's Mound, white chocolate mousse and limoncello	10,00
Tartelette à la rhubarbe et fruits rouges Taartje van rabarber en rode vruchten Rhubarb tartlet with red fruits	10,00
Assiette de fromages belges sélectionnés par le Chef Belgische kaasschotel samengesteld door de Chef Assortment of Belgian cheeses selected by the Chef	12,00
Dame blanche, brésilienne ou sélection de sorbets ou de glace Dame Blanche, Brésilienne of selectie uit onze sorbetten of ijsjes Dame Blanche, Brazilian sundae or selection of sorbets or ice-creams	9,00
Café Gourmand	12,00

Sur nos murs: Patrick Bya

Homme de marketing et réalisateur de film d'entreprise, le monde qui l'entoure va vite; de plus en plus vite... Dans son temps libre, il prend donc du plaisir à ralentir le rythme ; à prendre le temps de poser un autre regard sur le monde qui l'entoure, pour en capter juste un instant, juste une image. Sa technique photographique associe enroulement à 360 degrés et prise de vue en pose longue. Ce qui le passionne n'est pas tant de saisir ce moment que d'en anticiper l'émotion qu'il va pouvoir transmettre.

Op onze muren: Patrick Bya

Als marketingman en bedrijfsfilmregisseur gaat de wereld om hem heen snel; sneller en sneller... In zijn vrije tijd scheidt hij er genoeg in het tempo te vertragen; de tijd te nemen om met andere ogen naar de wereld om hem heen te kijken, om slechts één moment, slechts één beeld vast te leggen. Zijn fotografische techniek combineert een rol van 360 graden met een lange belichting. Zijn passie is niet zozeer het moment vast te leggen als wel te anticiperen op de emotie die het zal kunnen overbrengen.

On our walls: Patrick Bya

As a marketing man and corporate film director, the world around him is moving fast; faster and faster... In his spare time, he therefore takes pleasure in slowing down the pace; in taking the time to take another look at the world around him, to capture just one moment, just one image. His photographic technique combines a 360 degree roll and long exposure shooting. His passion is not so much to capture the moment as to anticipate the emotion that it will be able to transmit.

Ouvert - Open
Du mardi au vendredi – From Tuesday to Friday - Vanaf Dinsdag tot vrijdag

12:00 – 13:30 & 19:00 – 21:30

Le samedi - On Saturday – Op Zaterdag

19:00 – 21:30



Nos plats Signature servis dans tous les MARTIN'S RESTAURANTS
Onze Signature gerechten in alle MARTIN'S RESTAURANTS
Our Signature dishes served in all MARTIN'S RESTAURANTS



Végétarien | Vegetarische | Vegetarian



La carte du restaurant propose des plats labellisés "Eco et Bon!". Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et le soutien aux producteurs régionaux.

Op onze restaurantkaart vindt u schotels met het "Eco et Bon!"-label. Deze zijn bereid met lokale en seizoensproducten die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.

Our menus offer "Eco et Bon" labelled dishes! These are made from locally sourced, seasonal products which require less transport, and are therefore environmentally friendly and support the local growers.



Sachez que par l'intermédiaire de Comequi et Rombouts, Martin's Hotels achète des dizaines de tonnes de café équitable produit dans la région des Grands-Lacs (Congo et Rwanda) et contribue ainsi au bien-être des familles et enfants soutenus par En Avant Les Enfants, association caritative belge.

www.Childreninafrica.org

Elk jaar koopt Martin's Hotels via Comequi en Rombouts tientallen tonnen fairtradekoffie die geproduceerd wordt in het gebied van de Grote Meren (Congo en Rwanda). Zo draagt Martin's Hotels bij tot het welzijn van gezinnen en kinderen, die gesteund zijn door En Avant Les Enfants, een Belgische liefdadigheidsorganisatie.

Every year thanks to Comequi and Rombouts, Martin's Hotels buy tons of fair trade coffee coming from the Great Lakes region (Congo and Rwanda) - thus helping local children as well through En Avant Les Enfants, a Belgian charitable association.



Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergie.

The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.



TVA, VAT & service incl.

Chaussée de Tervuren 198 (RN 227), B-1410 Waterloo (Brussels), Belgium
Tel. +32 (0)2 352 18 15
martinshotels.com

LES ENTRÉES FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN COLD STARTERS

€

Cœur d'artichaud et sa quenelle de chèvre frais, coppa Brasvar

Artisjok hart met verse geitenkaas quenelle, Brasvar coppa
Artichoke heart with fresh goat cheese quenelle, Brasvar coppa

16,00

Tomates crevettes revisitées

Tomaat-garnaal nieuwe stijl
Reinvented tomato and North Sea shrimps

18,00

LES ENTRÉES CHAUDES WARMES VOORGERECHTEN HOT STARTERS

€

Crottin de chavignol pané, tartare de tomates, coulis de poivrons doux

Gepaneerde chavignol kaas, tomaten tartaar, paprika coulis
Breaded chavignol crottin, tomato tartar, sweet pepper coulis

19,00

Œuf parfait sur crème de petits pois et éclats de noisettes

Perfect 63 graden-ei op erwtencrème en hazelnootschilfers
Perfect 63° egg on a bed of pea cream and hazelnut slivers

14,00



Croquettes au fromage à la bière de Waterloo, salade de jeunes pousses

Waterloo bier kaaskroketten, jonge scheuten salade
Waterloo beer cheese croquettes, salad shoots

15,00



Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de jeunes pousses

Garnalkroketten met grijze Noordzeegarnalen
North Sea shrimp croquettes, salad shoots

20,00

MENU ENFANT KINDERMENU CHILDREN'S MENU

Menu enfant sur demande auprès du Maître d'Hôtel

Kinder menu op aanvraag
Children's menu upon request