

Christophe Hardiquet est né à Waremme, en Wallonie, le 20 octobre 1975, dans une famille modeste. Élève moyen dans l'enseignement traditionnel, il se passionne très tôt pour la restauration. En 1990, il entre à l'école hôtelière de Namur : « *J'étais bon en cuisine, en salle, en œnologie. J'étais enfin l'un des meilleurs élèves !* », se souvient-il en toute honnêteté. Animé d'une profonde envie d'apprendre, il multiplie alors les stages pour se former et enchaîne les maisons étoilées. À 17 ans, Christophe Hardiquet termine l'école hôtelière et quitte la Belgique pour un restaurant gastronomique français à New-York, afin de « découvrir une autre philosophie de la cuisine ».

De retour en Europe, il rencontre Stéphanie, sa future femme grâce à laquelle il intègre « L'Orangerie » pour deux ans, avant de rejoindre la brigade d'Yves Mattagne à l'hôtel « Radisson SAS » de Bruxelles pendant un an. Il décide ensuite de repartir aux États-Unis pour travailler dans un restaurant provençal, Christophe Hardiquet est alors âgé de 23 ans.

De retour à Bruxelles, il décroche une place au « Conrad ». Pendant deux ans, il apprend la culture du produit aux côtés de Pascal Silman, « *un chef moderne, très créatif* ». C'est finalement à 27 ans qu'il décroche sa première place de chef, au « Voyage à travers les sens ». Seul en cuisine, il envoie tous les soirs un menu trois services qui cartonne. « C'est à ce moment-là que je me suis fait connaître des Bruxellois ! », se souvient le chef belge. Christophe y travaille pendant un an et demi, avant de monter son premier restaurant « Bon Bon », en 2001. C'est en 2003 que son projet de restaurant prend de l'ampleur, lorsqu'il s'installe dans un ancien bistrot de la rue des Carmélites à Uccle. Dès l'année suivante, il décroche sa première étoile.



En 2010, il devient chef de l'année au Gault&Millau et déménage dans un restaurant plus vaste à la hauteur de ses ambitions : une villa cossue de l'avenue de Tervueren à Woluwe-Saint-Pierre.

En 2013, il est récompensé par un deuxième macaron Michelin. Il invente le menu « Belgian Journey » en 2017, un tournant créatif dans la carrière du chef dans lequel il affirme l'identité belge de sa cuisine de haute volée.

Après de nombreuses années derrière les fourneaux de Bon-Bon, Christophe, prend la décision de fermer les portes de son restaurant doublement étoilé.

Résolument ouvert sur le monde, il a pour ambition de travailler dans plusieurs pays.

Il officie désormais en tant que Chef consultant à la Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape dans le Sud de la France ainsi qu'à Cran Montana en Suisse dans l'établissement Chetzeron. Christophe prépare également l'ouverture de son nouveau concept gastronomique, « MENSSA », qui ouvrira début février à Bruxelles.

L'histoire reste désormais à écrire..