

MAGAZINE Euro-Toques

N°27 – 12.2015

Notre lobby, c'est le produit !

Onze lobby, dat is het product!



Benoît Nihant

Passion chocolat !
Chocolade passie !



Union européenne des États membres
European union of member states
Europese vereniging van lidstaten

We hebben een boontje voor smaak!

Bij ISPC gaat een nieuwe dimensie van smaak voor u open.

De pittigste kazen, de heerlijkste wijnen, knapperige groentjes, sappig fruit en vlees, vis en gevogelte afkomstig uit alle uithoeken van de wereld: in ISPC maakt u kennis met een nieuwe dimensie van smaak. Laat u op sleeptouw nemen door onze specialisten ter plaatse en ontdek onze ambachtelijke streekproducten. Laat u verleiden door hun verhalen. Over hun herkomst, hun talrijke smaakcombinaties en variaties en overrompelende nuances. Onze specialisten hebben geen geheimen voor u en geven u advies op uw maat. Mogen wij ook ú verrassen?



Nous avons l'amour du goût

Chez ISPC, une nouvelle dimension gustative s'ouvre à vous.

Fromages relevés, vins d'exception, légumes croquants, fruits juteux, viandes savoureuses, poissons et volailles issus des quatre coins du monde : ISPC vous fera découvrir une nouvelle dimension gustative. Laissez-vous guider par nos spécialistes présents sur place, et découvrez nos produits régionaux artisanaux. Laissez-vous séduire par leur histoire, leur origine, leurs innombrables combinaisons et variations gustatives, sans oublier cette superbe palette de nuances. Nos spécialistes n'ont aucun secret pour vous et se feront un plaisir de vous conseiller de manière personnalisée. Oserions-nous vous surprendre, vous aussi ?

2015 nous tire sa révérence avec ce numéro 27. L'année aura eu son lot de coups de feu mais pas uniquement au fourneau, de bombes pas toujours glacées et de mitraillettes ailleurs que dans les friteries. Tous ces événements sont encore frais dans les mémoires. Cela a pesé sur l'ambiance des fêtes de fin d'année, même si je sais que vous avez tout fait pour garantir la qualité exceptionnelle de vos mets en y ajoutant la convivialité. Et cela dans un réel esprit de fête.

Alors, il me vient une idée. Si nous pensions un peu à nous et à cette année 2016, année du 30^e anniversaire d'Euro-Toques. Si c'est l'anniversaire de notre association, les cadeaux seront évidemment pour vous. Chaque mois aura son événement, son cadeau, son concours, sa surprise, son gala, son voyage... Nous vous dévoilerons cela le 2 février lors d'une réunion intimiste. Bloquez déjà la date dans vos agendas.

Je ne résiste pas à l'envie de vous présenter le premier cadeau, sous la forme d'une bouteille de champagne JANISSON, notre nouveau partenaire champagne, à tous nos membres qui acquitteront le renouvellement de leur cotisation avant le 30 janvier 2016, la date de la banque faisant foi et la bouteille vous sera remise à la réunion du 2 février.

Avec tout le comité, nous vous souhaitons une bonne et heureuse année 2016, que cette année anniversaire nous permette de nous retrouver souvent, une coupe à la main et que la fête continue. Quelle soit à la hauteur de vos souhaits.



Directeur éditorial / Directeur redactie

2015 brengt ons een laatste groet met dit nummer 27. Het afgelopen jaar moesten er nogal wat brandjes geblust worden, en dan niet alleen in de keuken. De bommen waren niet altijd gemaakt van ijs en de mitraillettes bleven niet beperkt tot de frituur. Al die gebeurtenissen zitten nog vers in ons geheugen. Een en ander zette een domper op de eindejaarssfeer, ook al weet ik dat u alles in het werk stelt om

gerechten van uitzonderlijke kwaliteit te bereiden en alles te kruiden met een fikse dosis gezelligheid. Dat alles met het oog op een feestelijke stemming.

En dan had ik plots een idee. Als we nu eens eventjes aan onszelf dachten en aan 2016, het jaar van de 30^{ste} verjaardag van Euro-Toques? Het is dan wel de verjaardag van onze vereniging, maar de geschenken zijn uiteraard voor u. Elke maand voorzien we een evenement, een cadeau, een wedstrijd, een verrassing, een galafeest, een reis ... Alles wordt onthuld op 2 februari tijdens een ongedwongen bijeenkomst. Noteer deze datum dus zeker in uw agenda's.

Dolgraag stel ik u hier het eerste cadeau voor, onder de vorm van een fles champagne van JANISSON, onze nieuwe champagnepartner. Dit aardigheidje is voorbehouden voor alle leden die hun bijdrage vernieuwen vóór 30 januari 2016. De datum van de bankbetaling geldt als bewijs en u ontvangt de fles tijdens de bijeenkomst van 2 februari.

Samen met het voltallige comité wensen we u een gelukkig en geslaagd 2016. We betrouwen erop dat we elkaar tijdens dit feestjaar vaak terugzien, klinkend met een coupe. En we hopen dat in dit nieuwe jaar al uw wensen in vervulling gaan.



Interview



Produits
Producten



Chefs



Lifestyle



Producteurs
Producenten



Recette
Recepten



Event

Le bureau Euro-Toques / Het Euro-Toques kantoor



Christophe Baert

Vice-président néerlandophone
Vice-voorzitter Nederlandstalig



Eric Patigny

Vice-président francophone
Vice-voorzitter Franstalig



Philippe Votquenne

Secrétaire général / Secretaris-generaal



Christian Collard

Trésorier / Penningmeester

Devenir membre? Lid worden?

Contactez / Neem contact op met Philippe Votquenne

0477 81 40 69 – 085 84 64 88 – p.votquenne@eurotoques.be

Vous aimeriez recevoir le magazine Euro-Toques?

Vous êtes gastronome, mais pas professionnel. Vous pouvez recevoir tous les trois mois notre revue pour seulement 20€ (4 numéros), après versement de cette somme sur le compte ING BE80 3101 1425 5477.

Vos coordonnées sont à envoyer par mail à Philippe Votquenne, Secrétaire Général Euro-Toques Belgium (p.votquenne@eurotoques.be).

Wilt u het tijdschrift Euro-Toques ontvangen?

Bent u een fijnproever, maar geen professional? Voor maar 20 euro leest u om de drie maanden ons tijdschrift (4 nummers per jaar). Gelieve eerst deze som over te maken op ING-rekening BE80 3101 1425 5477.

Stuur uw gegevens via e-mail naar dhr. Philippe Votquenne, secretaris-generaal Euro-Toques Belgium: p.votquenne@eurotoques.be.

Présidence d'Euro-Toques en Belgique

Voorzitter van Euro-Toques in België

Jean Castadot – j.castadot@eurotoques.be

Directeur éditorial, Éditeur responsable

Directeur redactie, verantwoordelijke uitgever

Jean Castadot – j.castadot@eurotoques.be

Rédacteur en chef / Hoofdredacteur

Michel Jonet – m.jonet@skynet.be

Relecture et correction français / Revisie en correctie Nederlandse tekst

Isabelle Dubois Et Texto ASBL / Taalbureau legiest

Traduction / Vertaling

CompanyWriters – www.companywriters.be



Régie publicitaire / Advertenties:

Texto ASBL (Laurence Thomsin) – pub@texto.be

Layout: Sophie Doris – sophiedoris@gmail.com

Photos/Foto's: Jean Castadot

Diffusion / Verspreiding

Membres, restaurants, traiteurs et hôtels, partenaires, professions libérales

Impression et production / Druk en productie: Picking Graphic



Sommaire Inhoud



	CHEF D'ENTREPRISE / ONDERNEMER..... 5
	Bernadette Pâques
	CHEF NOUVELLE GÉNÉRATION..... 9
	CARL GILLAIN..... 13
	MICHEL BOREUX..... 17
	GREGORY SLEMBROUCK..... 21
	CAILLÉ DU FROMAGER / VERS VAN DE KAASBOER..... 26
	Fromages de fêtes Feestkazen
	NOS SOMMELIERS EN LEUR PALAIS ONZE SOMMELIERS ZIJN HELDEN..... 30
	Euro-Toques Bordelais Euro-Toques uit Bordeaux
	Recettes en bataille!..... 34
	Recepten in slagorde!
	EVENT..... 36
	Le Rallye Gourmand Euro-Toques 2015 De culinaire rally van Euro-Toques 2015
	BRÈVES DE COMPTOIR / WIST JE DAT..... 40
	DIVERSIONS SUCRÉES / ZOETE VERSTROOIINGEN..... 46
	Benoît Nihant – passion chocolat! Benoît Nihant – een passie voor chocolade!
	C'EST PRODUIT CHEZ NOUS / PRODUCT VAN BIJ ONS..... 50
	Les secrets d'un Blanc Bleu Belge De geheimen van het Belgisch Witblauw
	AU-DELÀ DES FRONTIÈRES / OVER DE GRENZEN..... 54
	Bouchon d'en Face – c'est Lyon au cœur de Maastricht Bouchon d'en Face – Lyon in hartje Maastricht
	DES PLEINS ET DES DÉLIÉS / DOOR DIK EN DUN SCHRIJVEN..... 57
	Les plus beaux stylos se récoltent en décembre... De mooiste vulpenen plukt men in december...
	MILLE-FEUILLE À DÉVORER DES YEUX / OM MET OGEN TE ETEN..... 59
	AUTO-SUGGESTION / AUTO-SUGGESTIE..... 61
	Sunday, bloody Sunday Sunday, bloody Sunday
	ÉCHOS DE FEMMES / VOLGENS MEVROUW..... 64
	Cet hiver, sortons couvertes... Deze winter dragen we een hoed...
	SOUS LA CENDRE / ONDER DE AS..... 66
	CARL GILLAIN..... 70
	MICHEL BOREUX..... 73
	GREGORY SLEMBROUCK..... 76



SelfCookingCenter®
whit@fficiency®

www.rational.be



Bernadette Pâques

Les mots justes de CompanyWriters

Rencontre avec une femme d'affaires enthousiaste dont l'entreprise a pour credo que seule une écoute attentive des ambitions et des besoins aboutit à une communication précise faite de mots justes. Son leitmotiv est aussi cette phrase de Flaubert : « Ce que l'on dit n'est rien, la façon dont on le dit est tout ».

Bernadette Pâques est licenciée en Philologie romane à l'Université de Liège. Professeur de français dans les Universités de Madrid et de Louvain (KUL), puis consultante en formation en langues, elle crée, en 2006, CompanyWriters, une société de communication écrite stratégique pour entreprises.

Finaliste du Grand Prix Wallon de l'Entrepreneuriat, elle remporte en 2010 l'Equiwoman Award, prix de la Ministre Sabine Laruelle mettant à l'honneur une femme manager d'entreprise qui réussit pleinement tout en chérissant sa famille. Elle est, depuis mars 2014, présidente de l'association des Femmes Chefs d'Entreprise de Belgique (FCE-VVB). Elle vient d'être agréée par la Région wallonne comme conseiller en communication.

> Vous avez voyagé à travers le monde. Vous avez parcouru la Chine, l'Amérique du Sud, le Golfe. Pourquoi créer CompanyWriters dans l'Euregio ?

Dans mon métier de consultance, l'étude des différences culturelles et des systèmes de pensées est primordiale. J'ai besoin de comprendre comment les gens vivent et s'expriment, ce qui fait battre leur cœur, ce qui les intéresse, pour faire en sorte qu'un message donné touche sa cible. Participer à des missions principales, visiter les délégations de femmes chefs d'entreprises à Pékin, Dubaï ou Lima est important. Mais je me ressource auprès de ma Meuse sauvage de Lixhe, de la chaleur des gens, des produits fabuleux de notre terroir. Tout en sachant que je travaille au centre d'une économie logistique en plein essor, de trois pays, de plusieurs langues, de plusieurs cultures...

> Votre travail, c'est la rencontre de plusieurs métiers ?

Pour écrire, il faut écouter longuement ce que fait

La ponctuation est à l'écriture
ce que les épices sont à la cuisine.

l'autre et comment il le fait, rechercher sa passion, la mettre en mots. Vient ensuite la façon d'adapter le texte à un support, web ou papier, ou de le traduire dans une autre langue. Entre écoute, analyse, rigueur et technique.

> Je pense que vous aimez la cuisine ?

Écrire, c'est créer. Comme cuisiner. La façon dont les chefs écrivent leurs cartes est en pleine évolution aussi. De phrases descriptives assez longues, on semble passer aujourd'hui à une liste de mots / ingrédients essentiels. Il est intéressant de voir ce que fait à ce propos La Butte au Bois (Lanaken) dont il m'est arrivé de traduire la carte.

> Connaissez-vous des chefs d'entreprise en restauration ?

Nous avons adoré le Scholteshof (Hasselt), mon mari et moi. C'est d'ailleurs Roger Souvereyns qui a conçu et réalisé le buffet de notre mariage. Rencontrer Yves Mattagne à Deauville ou inviter Arabelle Meirlaen à parler de son parcours devant des FCE font partie de mes beaux moments. Tout comme la découverte d'une autre cuisine de femme, celle de Maria Marte au Club Allard à Madrid (** Michelin) lors d'une prospection commerciale en Espagne. Je suis également de très près le parcours de Pascal Marcin.

> Des projets ?

Entretenir notre capacité à innover pour continuer à bien répondre aux besoins de nos clients...

> www.companywriters.be





©CompanyWriters

Bernadette Pâques

De juiste woorden van CompanyWriters

Gesprek met een enthousiaste zakenvrouw die rotsvast gelooft dat enkel aandachtig luisteren naar de ambities en de behoeften van haar klanten kan leiden tot een nauwkeurige communicatie die de juiste woorden gebruikt. En die als leidraad ook deze uitspraak van Flaubert gebruikt: “Wat men zegt, is niets; de wijze waarop men het zegt, is alles.”

Bernadette Pâques behaalde haar licentie Romaanse filologie aan de Universiteit van Luik. Ze werd professor Frans aan de Universiteit van Madrid en aan die van Leuven (KUL) en vervolgens adviseur taalopleidingen. In 2006 richtte ze CompanyWriters op, een firma die de schriftelijke communicatie verzorgt voor ondernemingen. Als finaliste van de Waalse Grote Prijs voor Ondernemerschap won ze in 2010 de Equiwoman Award, de prijs waarmee minister Sabine Laruelle hulde wil brengen aan een succesvolle vrouwelijke bedrijfsleider, die tegelijk veel houdt van haar gezin. Sinds maart 2014 is ze voorzitter van de Belgische Vereniging van Vrouwelijke Bedrijfsleiders (FCE-VVB). Onlangs werd ze door het Waals Gewest erkend als communicatieadviseur.

> U hebt al heel wat afgereisd. U was in China, Zuid-Amerika, de Golf. Waarom richtte u CompanyWriters op in de Euregio?

Voor een adviseur zoals ik, is het heel belangrijk culturele verschillen en denkschema's te bestuderen. Om iets te kunnen meedelen dat in de roos schiet, moet ik begrijpen hoe mensen leven en zich uitdrukken, waarvoor hun hart klopt en wat hun interesseert. Het is belangrijk om deel te nemen aan prinselijke missies, om afvaardigingen van vrouwelijke bedrijfsleiders te ontmoeten in Peking, Dubai en Lima. Maar me herbronnen doe ik aan mijn wilde Maas in Lixhe, aan de warmte van de mensen, aan de fantastische producten van onze streek, wetende dat ik werk te midden van een logistieke economie in volle bloei, van drie landen met verschillende talen en culturen...

> Omvat uw werk verscheidene beroepen?

Om te schrijven moet je eerst lang luisteren naar wat de andere doet en hoe hij het doet, zoeken naar wat hem begeistert en dat dan uitdrukken in woorden. Dan

“De interpunctie is voor een tekst wat de kruiden zijn voor een gerecht.”

moet de tekst voor het internet of voor papier worden aangepast of worden vertaald. Luisterbereidheid, analyse, precisie, techniek.

> Ik denk dat u graag kookt.

Wie schrijft, creëert iets. Net zoals wie kookt. De manier waarop de chefs hun kaarten schrijven is ook in volle evolutie. Van tamelijk lange beschrijvende zinnen, lijkt men te zijn overgestapt naar een lijst van woorden of belangrijke ingrediënten. Het is interessant om te zien wat ‘La Butte au Bois’ (Lanaken) daarmee doet; ik heb de kaart ervan eens vertaald.

> Kent u bedrijfsleiders uit de restaurantsector?

Mijn echtgenoot en ik waren dol op het ‘Scholteshof’ (Hasselt). Het is trouwens Roger Souvereys die het buffet voor ons huwelijksfeest heeft ontworpen en maakt. Ik bewaar ook de beste herinneringen aan een ontmoeting met Yves Mattagne in Deauville en aan de keer dat Arabelle Meirlaen over haar werk kwam spreken voor de VVB. Maar eveneens aan de kennis-making met de keuken van een andere vrouw, die van Maria Marte in Club Allard in Madrid (** Michelin), tijdens een handelsprospectie in Spanje. Ook de evolutie van Pascal Marcin volg ik op de voet.

> Nog plannen?

Innovatief blijven, om onze klanten goed te blijven bedienen...

> www.companywriters.be



Gault & Millau

Belux

2016

+ 1000 Restaurants
& Brasseries

Prijs-Plezier
Prix-Plaisir

Extra:
A Taste of Luxembourg

New:
Culinary Innovators



www.gaultmillau.be

MAKE LIFE TASTY

BRIDOR

de FRANCE

Pain.Viennoiserie.Pâtisserie





Maxime Zimmer

Un max de goût !

À Sprimont, à la porte des Ardennes, avec une façade en pierres du pays et une capacité de 24 couverts, le restaurant de Maxime Zimmer se distingue par une déco sans chichis et un accueil à taille humaine.



MAXIME ZIMMER

Un Max de Goût

Rue Mathieu Van Roggen 20D

B-4140 Sprimont (Liège)

+32 (0)4 382 27 01

+32 (0)477 17 08 00

www.maxdegout.be

Le Chef a seulement 25 ans. Il déborde d'enthousiasme quand il parle de cuisine. Diplômé de l'École d'Hôtellerie de Liège, il a fait ses classes sous la houlette de grands Chefs: Georges Blanc*** et dans deux restaurants réputés dans la région, l'Hostellerie Saint-Roch (Comblain-la-Tour) et le Restaurant Didier Galet (Sprimont).

À seulement 21 ans, il décide d'ouvrir son propre restaurant avec l'aide de ses parents. Maxime est le fils cadet d'une famille d'indépendants. Sa passion est née à l'âge de dix ans lorsqu'il participe aux préparations de son père, lui aussi passionné de cuisine. Sa maman l'a toujours soutenu et travaillé avec lui en salle et en cuisine depuis l'ouverture du restaurant il y a quatre ans. « Sans mes parents, maman en salle et papa en aide administrative, je ne pourrais vivre de ma passion aujourd'hui. La cuisine est un art, ça doit être aussi beau que bon », nous explique ce jeune Chef qui revendique une carte très courte (six entrées / six plats / six desserts) où tous les mets sont préparés artisanalement et suivent le fil des saisons.

Merci Monsieur Blanc !

L'attaque se déroula sur deux entrées, une préparation classique de riz de veau entourée d'une panure japonaise. En deuxième salve, des croquettes de pied de

porc, mesclun et sauce gribiche, le tout sous la forme d'un pain perdu. Le plat présenté est la recette emblématique de l'établissement: un cabillaud « façon Georges Blanc ». Un bel hommage au stage réalisé par Max chez le maître de Vonnas. C'était un plat de tradition et à l'inspiration méditerranéenne, subtilement accompagné de pommes de câpres et d'artichauts. Le vin d'accompagnement, un Mâcon Vergisson du Domaine Eve et Michel Rey, produit en bio et en vendanges manuelles, donnait du répondant à la préparation par une belle attaque joliment fruitée. Un poème dont la dernière tirade consistait en une classique dame blanche tournée minute à la sorbetière. Du velours, tout comme les autres desserts élaborés sous les conseils d'un expert, Eric Coulée de la maison Groffy.

Et Max Zimmer de conclure : « Le métier de cuisinier évolue sans cesse. Avoir son propre restaurant à 21 ans est un rêve mais le perpétuer, c'est une autre histoire. Elle continue grâce aux convives qui viennent et aux fidèles qui reviennent mais aussi grâce à l'aide familiale qui m'est apportée. Ma passion de cuisinier grandit de jour en jour ! »





Maxime Zimmer

de max van de smaak!

Sprimont, aan de rand van de Ardennen, een gevel van natuursteen en plaats voor 24 bestekken: het restaurant van Maxime Zimmer valt op door zijn interieur zonder poeha en zijn onthaal op mensenmaat.

De Chef is pas 25 jaar. Wanneer hij over koken praat, loopt hij over van enthousiasme. Hij haalde zijn diploma aan de Hotelschool van Luik en deed ervaring op onder de hoede van grote Chefs: bij Georges Blanc*** en in twee befaamde restaurants uit de streek, Hostellerie Saint-Roch (Comblain-la-Tour) en Restaurant Didier Galet (Sprimont).

Hij was pas 21 toen hij besloot zijn eigen restaurant te openen, met de hulp van zijn ouders. Maxime is de jongste zoon van een gezin van zelfstandigen. Zijn passie ontstond toen hij tien jaar was en meewerkte aan de bereidingen van zijn vader. Zijn moeder heeft hem altijd gesteund en werkte met Max in de zaal en in de keuken vanaf de opening van het restaurant, nu vier jaar geleden. “Zonder moeder in de zaal en vader voor de administratie, zou ik vandaag niet kunnen leven van mijn passie. Koken is een kunst; het moet even mooi als goed zijn”, is de uitleg van deze jonge Chef, die het bij een zeer korte kaart houdt (zes voorgerechten / zes hoofdgerechten / zes nagerechten), waarvan alle schotels ambachtelijk worden bereid volgens het seizoen.

Dank u, mijnheer Blanc!

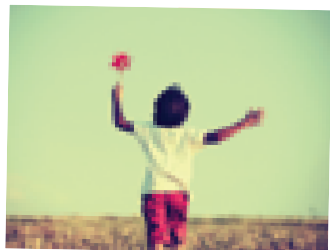
De aanval begint met twee voorgerechten. Klassieke kalfszwezerik in Japans paneermeel en varkenspootkroketten, gemengde sla en gribichesaus, in de vorm van verloren brood. Het gepresenteerde hoofdgerecht is het emblematische recept van het huis: kabeljauw “op de wijze van Georges Blanc”. Een mooi eerbetoon aan de stage die Max liep bij de meester uit Vonnas. Het was een traditioneel mediterrane geïnspireerd gerecht, subtiel vergezeld van kapperappeltjes en artisjokken. Als wijn werd daarbij een biolo-



gisch gemaakte en manueel geplukte Mâcon Vergisson geschonken van het ‘Domaine Eve et Michel Rey’, die goed bij de bereiding paste door een mooie, fruitige aan-dronk. Een gedicht met als laatste strofe een klassieke dame blanche die snel werd bereid in de sorbetière. Fluweelzacht, zoals de andere nagerechten die werden uitgewerkt op advies van een expert, Eric Coulée van het huis Groffy.

Max Zimmer besluit: “Het koksberoep evolueert voortdurend. Mijn eigen restaurant hebben op 21 jaar is een droom, maar het blijven hebben, dat is een andere zaak. Het blijft bestaan dankzij de disgenoten die komen en de trouwe gasten die terugkomen, maar ook dankzij de hulp die ik van mijn familie krijg. Mijn passie als kok groeit van dag tot dag!”

REVISITEZ L'UNIVERS DE LA GOURMANDISE AVEC LE CHOCOLAT AU LAIT **BISKÉLIA 34%**



TOUTE LA COMPLEXITÉ D'UN PLAISIR SIMPLE

Après CARMELIA, dont les notes lactées et onctueuses de caramel ont permis de nouvelles créations appréciées, Valrhona propose d'explorer un **nouvel univers sensoriel gourmand** au sein des chocolats au lait.

Découvrez **BISKELIA**, **chocolaté et biscuité grillé**.

Ce chocolat, à imaginer en de multiples applications pâtisseries ou chocolatières, ravira tous les gourmets.

Le dernier-né de Valrhona, nous replonge dans l'univers de notre enfance. Onctueux et généreux, **BISKELIA** est un pur chocolat au lait, qui bénéficie de toute l'expertise et du savoir-faire des chocolatiers Valrhona. À la vue de sa **couleur chaude** et **lumineuse**, une **nostalgie gourmande** et **réconfortante** nous envahit. Il fait resurgir en nous des **sensations oubliées**, des **souvenirs délicieux** et des **expériences sensorielles joyeuses**.

SON PROFIL



On le croque et bientôt la fraîcheur et l'onctuosité du lait laissent place à des **notes chaleureuses** de **biscuit grillé** et de **caramel mou**, relevées d'une pointe de sel. Le final **chocolaté** apporte longueur et finesse en bouche. Il offre toute la complexité d'un plaisir simple et vrai. Ce grand chocolat au lait nous embarque dans un plaisir vrai et un voyage dans le temps, que l'on n'est pas prêt d'oublier.

VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

www.valrhonapro.com -

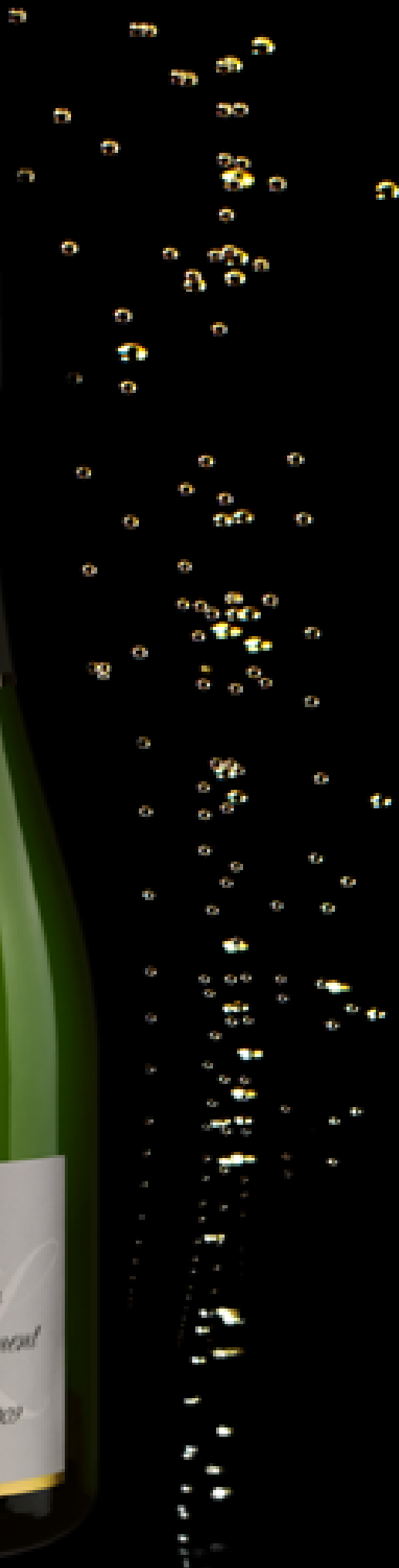


Contact commercial Valrhona Belgique : olivia.dolle@valrhona.fr

CHAMPAGNE

Juillet-Lallement

A
VERZY



21 rue Irénée Gass - 51380 Verzy - Tél. +33(0)3 26 50 28 43
www.champagnejuilletlallement.com



Carl Gillain à l'Agathopède

La vérité, si je mange !

Jeune Chef cathodique au palmarès déjà bien rempli, Carl Gillain a été fortement médiatisé dans l'émission Top Chef en 2012.



Sorti de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, mieux connue sous le nom de « Citadelle », ses parents n'étaient pas très enthousiastes au départ, de le voir embrasser la carrière de la cuisine. Mais « ils se sont faits à cette idée » lors de ses premiers stages réussis auprès de belles maisons du pays comme La Grappe d'Or à Torgny, « du temps de Monsieur Boulanger », au Bijgaarden à Grand Bigard ou encore avec Lionel Rigolet au Comme Chez Soi à Bruxelles et aussi chez San Degeimbre à l'Air du Temps comme second de cuisine. « C'était parti pour l'aventure Top Chef. J'en avais parlé à San (Degeimbre) et à mon père. Là-bas, je me suis rendu compte que mon véritable métier, c'était d'être un cuisinier, pas un acteur et cela m'a encore conforté dans l'idée de faire mon propre restaurant. »

« Ma cuisine, c'est simplement moi ! »

Vincent Dardenne aime réunir ses amis autour de lui et les recevoir de belle façon. L'idée lui est venue de créer un hôtel et un restaurant en s'engageant dans un projet à la fois culturel et artistique. Le deuxième com-
parse, ce fut François Crets, son ami et associé dans ce

projet. François est connu pour son flair en matière immobilière mais aussi pour son aspect François « La Baraka ». Un homme qui réussit à faire « cartonner » tous ses établissements sur Namur depuis plus de vingt ans et règne en amphitryon sympathique dans sa brasserie connue du tout Namur, La brasserie François. Les deux complices proposèrent à Carl Gillain l'opportunité de développer sa propre enseigne et sa cuisine « L'Agathopède »¹ au sein du superbe hôtel « The Royal Snail » à Namur et dernièrement au Wine and More à Erpent sur les hauteurs de Namur.

Farouchement libre dans sa tête, Carl nous sert avec maestria un ceviche de Saint-Jacques de Dieppe (coupées en lamelles épaisses) accompagné d'une brunoise de poire Nashi (une petite poire japonaise à l'aspect de pomme) et d'un tarama maison au Maviar (œufs de cabillauds fumés) en provenance de la maison Pétroussian.

1 L'Agathopède tire son nom d'une confrérie namuroise, antique et secrète, du XIXe siècle qui abordait les innovations dans la cuisine de jadis, et dont faisait partie l'illustre Félicien Rops ainsi que la noblesse de l'époque.





Carl Gillain van L'Agathopède

Authenticiteit in je bord!

Carl Gillain is een jonge Chef met een palmares dat reeds goed gevuld is. Hij liep erg in de kijker tijdens zijn deelname aan het tv-programma Top Chef in 2012.

Hij studeerde aan de Provinciale Hotelschool in Namen, beter bekend als de 'Citadel'. In het begin waren zijn ouders niet erg enthousiast over zijn plannen om een loopbaan in de keuken te starten. Maar gaandeweg wenden ze aan het idee, zeker na zijn succesvolle stages in gerenommeerde huizen zoals 'la Grappe d'Or' in Torgny, in 'Du temps de Monsieur Boulanger', in 'Bijgaarden' in Groot-Bijgaarden of nog bij Lionel Rigolet van 'Comme Chez Soi' in Brussel en ook bij San Degeimbre van 'L'Air du Temps' als sous-chef.

Top Chef geeft hem de kans op een eigen restaurant.

Carl Gillain mijmert over Top Chef: "Ik was klaar voor het avontuur van Top Chef. Ik had er over gesproken met San (Degeimbre) en mijn vader. Eens ik daar was, besepte ik dat het mijn echte roeping was om kok te worden, geen acteur. Dat besef sterkte me nog meer om mijn eigen restaurant te openen."

De droom wordt realiteit.

Vincent Dardenne omringt zich graag met vrienden en ontvangt ze graag goed. Het idee om een hotel met restaurant te starten is gekomen toen hij betrokken werd in een cultureel en artistiek project. De metgezel werd François Crets, zijn vriend en vennoot in dit project. François is bekend voor zijn kennis van immobiëlen, maar ook voor zijn natuurlijke flair. Hij is een man die zijn horecazaken in Namen vlot laat draaien sinds meer dan 20 jaar en die als sympathieke waard heerst in de populaire brasserie te Namen: de 'Brasserie François'. De twee bondgenoten stellen dan aan Carl Gillain voor om zijn eigen merk op te starten met zijn keuken 'L'Agathopède'¹ (1) in het uitstekende hotel 'The Royal Snail' te Namen en meer recent nog in 'Wine and More' in Erpent, op de heuvels boven Namen.

"Mijn keuken, dat ben ik gewoon zelf!" verzekert de Chef ons.

Compromisloos en vrij in zijn hoofd, zo serveert Carl ons met brio een ceviche van sint-jakobsvruchten uit Dieppe (in dikke

1 L'Agathopède haalt zijn naam van een geheime en oude broederschap uit de 19-de eeuw in het Naamse. Deze introduceerde culinaire vernieuwingen in de toenmalige gastronomie en had als bekend lid Félicien Rops alsook de adel van die tijd.



Car Gillain sait aussi revisiter des recettes canailles avec un plat de bœuf maturé de race Holstein, échalotes, vin rouge et pommes de terre. On sent vraiment la joie de cuisiner dans ce plat de «mangeur de bœuf» servi comme une gourmandise bien saucée qui nous révèle toute sa texture. Et si, en plus, ce plat est accompagné par un excellent Saint-Joseph conseillé par l'excellent sommelier Amaury Barthiaux, on navigue au port dans l'allégresse et la palpitation labiale.

Ce Chef commence réellement à tracer sa voie, toute en rigueur et plénitude. Si l'on se remémore le prix de sa suggestion du jour : un quatre services à 45 €, on ne se sent vraiment pas volé. Et si vous n'avez pas la chance ou le temps de dormir dans cet hôtel au charme discret, vous pourrez aussi prendre un verre au salon en plantant votre regard sur la belle terrasse du Royal Snail pour y savourer quelques minutes de douce quiétude avant ou après le repas.

L'AGATHOPÈDE

Avenue de la Plante, 23
B-5000 Namur
+32 (0)81 57 00 23
agathopede.be

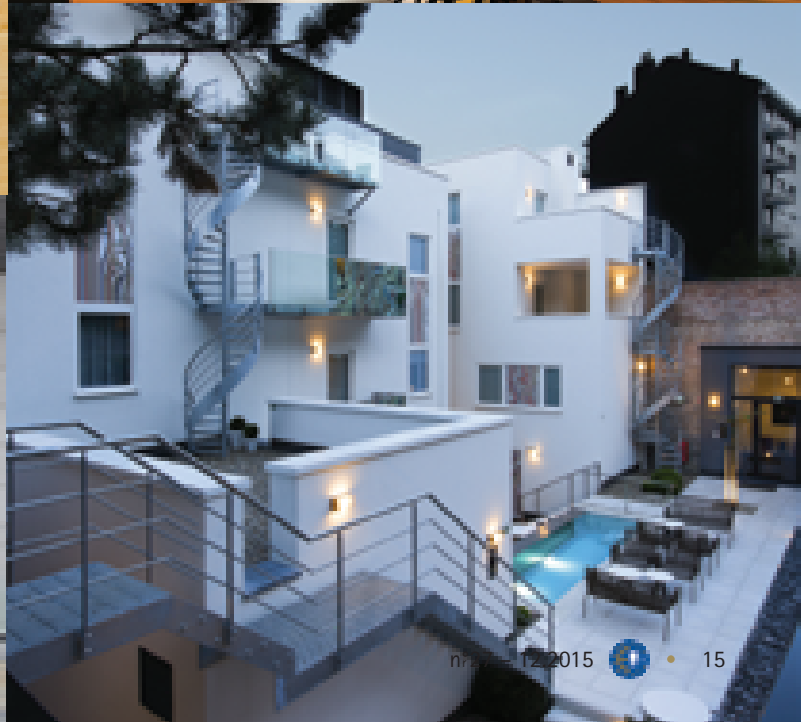
plakken gesneden) met daarbij een brunoise van nashiperen (een kleine Japanse peer die op een appel lijkt) en een tarama van het huis met Maviar (gerookte kabeljauweitjes) die van het huis Pétrosian komt.

Carl Gillain kan natuurlijk klassiekers heruitvinden, bv. gerijpt Holstein rundsvlees met sjalotten, rode wijn en aardappelen.

Je proeft echt het plezier van de kok in deze bereiding voor 'vleeseters', geserveerd als een fijnproevershapje met een heerlijke saus en textuur. Als dit gerecht dan nog eens begeleid wordt met een uitstekende Saint-Joseph, aangeraden door de sommelier Amaury Barthiaux, dan weten we meteen dat we op een culinaire verwenreis zijn.

Deze Chef begint echt zijn eigen weg te vinden, met doortastendheid en open blik. Als we bovendien aan de prijs van €45 denken voor het dagmenu van vier gangen, dan komt er een extra glimlach op ons gezicht.

Als u niet de gelegenheid heeft om te overnachten in het hotel met zijn discrete charme, dan kan u wel een glas drinken in het salon met zicht op het mooie terras van de Royal Snail en er een poosje genieten van de rust, voor of na uw maaltijd.





DEPUIS 1929
LES FOIES GRAS DE STRASBOURG



Foie Gras, plus de 4500 ans d'histoire gastronomique... Nos ancêtres ont découvert le foie gras en s'apercevant que certains animaux ont une inclination naturelle à se faire des réserves de graisse pour hiberner et pour leurs migrations.

Upignac perpétue ce savoir-faire...

Depuis près de 30 ans Upignac sélectionne de façon rigoureuse les oies et les canards élevés au grand air qui produiront les meilleurs foies gras. Précieuse matière première, les foies gras sont travaillés à la main, avec savoir-faire et passion, dans son atelier d'Upigny.

Les Foies Gras de Strasbourg (spécialiste en foies gras) et Le Repaire des Gourmets (spécialiste en foies gras, terrines de poissons et de viandes) sont nos marques exclusivement réservées aux professionnels.

Le foie gras

À la recherche du plaisir gustatif ultime, Upignac est devenu maître dans l'art de préparer un foie gras frais aux arômes subtils et à la texture généreuse. Selon les différentes recettes, crus ou cuits à basse température, agrémentés d'un mélange léger d'épices, Upignac propose des foies gras de grande qualité conditionnés sous vide.



Canard ou oie, quelle est la différence ?

De couleur beige rosé clair et d'un poids variant de 450 à 700 g, le **foie gras d'oie** affiche des saveurs douces et délicates.

Plus petit, de 400 à 550 g, le **foie gras de canard** est apprécié pour son goût plus puissant. De couleur ocre rosé, sa saveur de terroir authentique séduit le fin palais de nombreux amateurs.



Depuis 30 ans, le fournisseur des vrais connaisseurs.

Rue de Frise, B-5310 Upigny
Tel +32 81 51 20 05
www.upignac.com



Michel Boreux

Le visage d'une Wallonie qui gagne !

C'est dans le restaurant, situé à l'arrière de l'ancienne ferme familiale devenue auberge, que se déguste le savoir-faire culinaire de Michel Boreux. Aujourd'hui, l'Auberge à la Ferme demeure une référence gastronomique et entrepreneuriale.



©doc.Auberge à la ferme



©doc.Auberge à la ferme

L'AUBERGE DE LA FERME

Rue de la Cense 12
B-6830 Rochehaut
+32 (0)61 46 10 00
www.aubergedelaferme.com

À peine diplômé de l'Ecole Hôtelière de Bouillon, Michel Boreux débute son entreprise en 1990. Il a imposé sa marque de défenseur des produits de l'Ardenne au cœur d'un vaste complexe hôtelier, gastronomique et touristique et au travers de nombreux ouvrages culinaires. Malgré sa carrure de lutteur, ce Chef est relativement bonhomme. Il dialogue volontiers avec ses clients avec un slogan simple « Pour bien dormir, il faut bien manger ».

L'Auberge de la Ferme, c'est quelque chose ! Douze mois d'ouverture sept jours sur sept pour servir des menus gastronomiques du terroir ardennais. C'est aussi un endroit avec des infrastructures multiples, la Taverne de la Fermette, des salles de séminaires, un parc hôtelier pourvu de nombreuses chambres dont la moitié avec jacuzzi, une cave à vin et un caveau sous les salles de l'auberge, un Agri- Musée, une boutique ardennaise, un parc animalier, un studio privatif de TV pour présenter des émissions culinaires sur le terroir. Et, last but not least, la réalisation d'un grand complexe immobilier, les Balcons de la Semois en train de se terminer.

Michel Boreux, le moins que l'on puisse dire c'est qu'il n'aime pas rester les bras croisés à regarder passer le train (son propre train touristique). Quel est le secret de sa vitalité à entreprendre ? « L'histoire de L'Auberge de la Ferme a commencé quand mes parents, Elvire et Jean ont été expropriés des terres qu'ils cultivaient près de Transinne. Nous sommes partis d'une modeste exploitation agricole à Rochehaut. À la demande des touristes, la ferme s'est transformée petit à petit en gîte rural. Mes études hôtelières terminées, j'ai repris en main le développement de la ferme. Mon épouse Patricia avait suivi des études de comptabilité. Nous avons décidé de travailler ensemble et la ferme est devenue l'Auberge. » Et l'aventure continue ? « Nous traçons les sillons de demain pour nos trois enfants. Eloïse, Arnaud et Jordan sont déjà très déjà actifs et bien impliqués. Nous resterons toujours une entreprise familiale ! »



©doc Auberge à la ferme

Michel Boreux

Het gezicht van een Wallonië dat wint!

Om te genieten van de culinaire knowhow van Michel Boreux ga je naar het restaurant aan de achterkant van de vroegere familiehoeve, die nu een herberg is geworden. Ook vandaag blijft 'L'Auberge de la Ferme' een toonaangevende gastronomische onderneming.

Amper had Michel Boreux zijn diploma aan de hotelschool van Bouillon behaald, of hij begon in 1990 al zijn eigen bedrijf. Te midden van een uitgestrekt, gastronomisch en toeristisch complex met hotel en dankzij een massa culinaire werken verwierf hij een stevige reputatie als verdediger van Ardense producten. Ondanks zijn worstelaarsgestalte is deze Chef tamelijk goedmoedig. Hij praat graag met zijn klanten en huldigt een eenvoudige opvatting: "Om goed te slapen, moet je goed eten".

'L'Auberge de la Ferme', dat is niet niks! Ze is twaalf maanden lang, zeven dagen op zeven open om Ardense gastronomische streekgerechten te serveren. Het is ook een plaats met een veelzijdige infrastructuur: de 'Taverne de la Fermette', zalen voor seminars, een hotelpark met veel kamers, waarvan de helft met jacuzzi, een wijnkelder en een grote kelder onder de zalen van de herberg, een landbouwmuseum, een Ardense boetiek, een dierenpark en een private televisiestudio om programma's over streekgerechten te maken. En, last but not least, een groot vastgoedcomplex, 'Les Balcons de la Semois', waarvan de bouw bijna voltooid is.

Het minste wat men van Michel Boreux kan zeggen, is dat hij niet graag als een koe naar een trein zit te kijken (zijn eigen toeristische trein). Maar waar haalt hij de vitaliteit vandaan om zoveel te ondernemen? "Het verhaal van 'L'Auberge de la Ferme' begon toen mijn ouders, Elvire en Jean, werden onteigend van de velden die zij bebouwden in de buurt van Transinne. We zijn toen begonnen met een bescheiden landbouwbedrijf in Rochehaut. Op vraag van de toeristen werd de hoeve beetje bij beetje verbouwd tot een landelijk vakantieverblijf. Toen ik was afgestudeerd aan de hotelschool, heb ik de verdere uitbouw van de hoeve in handen genomen. Patricia, mijn echtgenote, had boekhouden gestudeerd. Wij besloten samen te werken en van de hoeve een herberg te maken." En hoe gaat het avontuur verder? "Wij bereiden de weg van morgen voor onze drie kinderen voor. Eloïse, Arnaud en Jordan zijn al heel actief en goed betrokken bij de zaak. Wij zullen altijd een familiebedrijf blijven!"



©doc.Auberge à la ferme



©doc.Auberge à la ferme

L'expérience Boreux

On ne repart jamais innocent d'un repas chez Michel Boreux. L'équipe de cuisine est jeune mais maintient bien le cap né du pari de son capitaine, s'en tenir à l'ADN. Autrement dit rester fidèle aux produits du terroir ardennais avec, malgré tout, parfois une escapade surprise comme le Tataki de thon rouge au sésame, bouillon à citronnelle sur des sucres sautées servi en entrée. Un plat contemporain qui montre que le Chef a du répondant, de la patte et qu'il peut réellement faire preuve de créativité et de prise de risque visuelle. Et cela sans étoiles ni double toque! Le crémeux de butternut, un œuf confit, émulsion au parmesan et chips de jambon d'Ardenne séché qui suivit nous confirme dans cette impression. En plat, le filet de biche poêlé, risotto d'épeautre, poire confite, aïelles au vin, mousse de carottes et betteraves rouges, sauce déglacée vin rouge, au miel et au beurre de ferme nous remet en droite ligne dans le terroir d'un répertoire solide et bien maîtrisé. On termine par de traditionnelles crêpes Suzette tout en contemplant un petit rayon de soleil par la fenêtre. Lorsque la sommelière accorde, au service impeccable, propose les cafés à prendre au salon, on ne peut qu'avoir le sentiment que Michel Boreux a encore ajouté à sa manière son grain de sel à l'histoire et aux légendes de l'Ardenne culinaire.

C'est une auberge qui propose le gîte et le couvert à tous ceux qui se sentent éloignés des réalités cathodiques des allumés de la casserole. Un «aubergisme» où l'on se retrouvera toujours autour du feu devant l'âtre pour partager une bonne trappiste d'Orval avec Michel. Le charme de l'accueil sincère du patron et de la patronne font que cette adresse implantée dans un site et une quiétude inoubliable devient vite un point d'éternel retour.

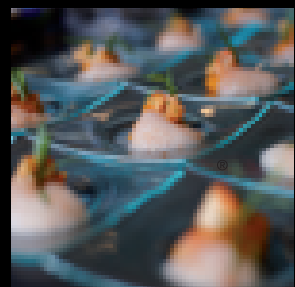
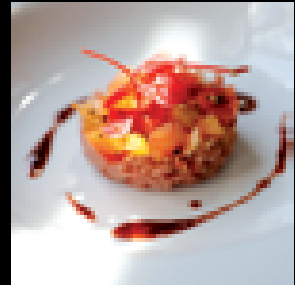
De Boreux-ervaring

Van een maaltijd bij Michel Boreux keer je altijd wijzer terug. Het keukenteam is jong, maar volgt goed de koers die door zijn baas werd uitgezet, namelijk zich aan het DNA houden. Met andere woorden: trouw blijven aan de Ardense streekproducten, met niettemin af en toe een verrassend uitstapje zoals de Tataki van rode tonijn met sesamkruid en citronellabouillon op gebakken little gem, die als voorgerecht wordt opgediend. Een hedendaags gerecht waaruit blijkt dat de Chef meer pijlen op zijn boog heeft, met zijn kookpotten overweg kan, creatief kan zijn en visuele risico's durft te nemen. En dat zonder sterren of dubbele koksmutsen! Walnotenroom, een gekonfijt ei en een emulsie van gedroogde Ardense ham met parmezaanse kaas en chips overtuigden ons daarvan helemaal. De gebakken hertenfilet, de speltrisotto, de gekonfijte peer, de bosbessen met wijn, de mousse van wortels en rode bieten, de met rode wijn gebluste saus met honing en hoeveboter komen allemaal uit een stevig en goed beheerst repertorium van streekgerechten. Tot slot namen we traditionele crêpes suzette. Wanneer de onberispelijke wijnkelnerin u uitnodigt om de koffie in het salon te nemen, zult u slechts kunnen denken dat Michel Boreux op zijn manier een steentje heeft bijgedragen aan de culinaire geschiedenis en legenden van de Ardennen.

In deze herberg vindt men iets heel anders dan wat de televisiekoks ons voorschotelen. Het is een herberg waar men rond de haard altijd een goede trappist van Orval kan drinken met Michel. Het hartelijke en oprechte onthaal door de waard en de waardin maken van dit adres een plaats waarnaar men altijd graag terugkeert, in een onvergetelijk rustige en prachtige omgeving.



Anthony Martin's FINEST BEER SELECTION®



anthonymartin.com



© doc.Heritage

Chef Gregory Slembrouck

Topgastronomie in Relais & Châteaux
Hotel Heritage in Brugge

Brugge is zonder meer het summum van de gastronomie in ons land. Geen stad die kan wedijveren met de Chefs die zich in de Brugse keukens elke dag uitsloven en het beste uit de oven toveren. Een van de jonge Chefs is Gregory Slembrouck van Restaurant Le Mystique. Met zijn 28 lentes zonder meer een beloftevolle kracht van wie we het laatste nog niet hebben gezien.

Hij kreeg van Johan en Isabelle Creytens, eigenaars en exploitanten van het Relais & Châteaux Hotel Heritage, de kans om zich te bewijzen. En hoe! Leergierig als hij is, weet Gregory Slembrouck, oud-leerling Hotelschool Ter Duinen Koksijde, zich intussen op te werken tot een allround Chef met flink uitzicht op een mooie toekomst. Zijn ervaring in de restaurants Patrick Devos in Brugge, Ter Leepe in Zedelgem, Boergondië in Westouter, Saint-Germain in Diksmuide en Belis in Roeselare legden hem geen windeieren. "Ik ben iemand die voortdurend vernieuwing nodig heeft. Ik hou van stress rondom mij, wil altijd maar meer en wil dat dan ook van hen die naast me staan. Door in zowel brasseries als in topzaken te werken, heb ik mijn eigen stijl weten te ontwikkelen, waarbij de Japanse invloeden me nauw aan het hart liggen. Met Hielko Decorte aan mijn zijde is het een droom om samen te werken", vertelt een immer ambitieuze Chef Gregory Slembrouck.



© doc.Heritage





© doc.Heritage

Chef Gregory Slembrouck

Restaurant Le Mystique

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HERITAGE

Restaurant Le Mystique
Niklaas Desparsstraat 11
B-8000 Brugge
+32 (0) 50 444 444
+32 (0) 475 72 56 11
www.hotel-heritage.com
info@lemystique.be



© doc.Heritage



© doc.Heritage

Gregory Slembrouck est l'un d'entre eux. 28 ans, un talent très prometteur, un créateur de saveurs surprenantes, qui est sur le point d'atteindre les sommets. Johan et Isabelle Creytens, propriétaires et exploitants du Relais & Châteaux Hotel Heritage, lui ont donné sa chance. Comme ils ont eu raison ! Avidé d'apprendre, Gregory Slembrouck, ancien apprenti de la Hotelschool Ter Duinen à Coxyde, a su gravir les échelons de la compétence et s'affirmer comme un chef aux multiples qualités, ambitieux, promis à un bel avenir. Son expérience, notamment dans les restaurants Patrick Devos à Bruges, Ter Leepe à Zedelgem, Boergondië à Westouter, Saint-Germain à Dixmude et Belis à Roulers, est pour lui un formidable atout. « J'ai besoin de changement en permanence. J'aime ressentir le stress autour de moi. Je veux toujours plus et je veux que ceux qui m'entourent le veuillent aussi. J'ai travaillé dans des brasseries ou des restos branchés, j'ai ainsi pu affiner mon propre style, marqué d'influences japonaises qui me tiennent à cœur. Avec Hielko Decorte, nous avons une collaboration idéale. »





Hotel Heritage

Intussen is de keuken van Hotel Heritage in Brugge een begrip geworden. Het hotel maakt deel uit van de prestigieuze keten Relais & Châteaux, goed voor ruim 500 charmehotels en gastronomische restaurants over de hele wereld. De keuken van Le Mystique staat borg voor verfijning. Wie zijn culinaire avond relax wil afsluiten kan terecht in bar Le Magnum met privébibliotheek en salon met open haard. Het is duidelijk: een verblijf in Relais & Châteaux Hotel Heritage en restaurant Le Mystique is zichzelf verwennen. Meer nog, het restaurant haalde zopas met 13/20 een eerste quotatie bij Gault&Millau, na de Michelinids, de culinaire bijbel bij uitstek voor de gastronomie.

Hôtel Heritage

La cuisine de l'Hotel Heritage à Bruges est devenue un véritable concept. La cuisine du restaurant Le Mystique est une garantie de raffinement. L'hôtel fait partie de la prestigieuse chaîne de Relais & Châteaux, comptant 500 hôtels de charme et restaurants gastronomiques dans le monde. Le bar Le Magnum, agrémenté d'une bibliothèque privée et d'un salon avec feu ouvert, est une invitation à passer une soirée culinaire sous le signe de la détente. Le Relais & Châteaux Hotel Heritage et le restaurant Le Mystique réservent à leurs hôtes un séjour de rêve. De plus, le restaurant vient d'obtenir un 13/20, une belle première note dans le Gault&Millau, bible culinaire de renom pour les gastronomes juste après le guide Michelin.



Open van dinsdag tot en met zaterdag
Diner van 18.30 tot 21.30 uur
Lunch: na reservatie vanaf 8 personen

Ouvert du mardi au samedi inclus
Dîner de 18h30 à 21h30
Lunch : sur réservation à partir de 8 personnes



MONDE SELECTION®

International Quality Institute Since 1961

LEADING EXPERTS SUPPORTING TRUE QUALITY

Since 1961, Monde Selection's jury members evaluate food and beverage products to indicate their level of quality. To this end, the award-winning products are granted a Quality Label that reassures and guides consumers.



info@monde-selection.com
www.monde-selection.com



INTERNATIONAL QUALITY INSTITUTE

Geef Smaak de Ruimte met Lipton Trendy T

Lipton Trendy T zit in **piramides** die er voor zorgen dat uw thee zich optimaal in het hete water kan verspreiden. De individuele platte verpakking zorgt tevens voor optimaal behoud van smaak en geur van de thee en is praktisch in gebruik.

Het assortiment van Lipton Trendy T bestaat uit **9 variëteiten**. De **nieuwe variant, Lipton Green Tea Mandarin Orange** is een frisse groene thee met de smaak van mandarijn en sinaasappel. Een puur genot. Ook voor de grootste fijnproevers.

Nieuwe
variant!



Green Tea | Mandarin Orange



www.ufs.com

Unilever Food Solutions België
Humaniteitslaan 292 - 1190 Brussel
Tel.: 0800/16121 - info@unileverfoodsolutions.be
www.liptonsolutions.be





Fromages de fêtes

Voici venue la période festive et tout le plaisir que cela apporte au niveau familial ou amical, avec surtout la joie de partager une bonne table et tous les aliments pleins de saveurs.

En cette saison, on retrouve assez souvent toute une série de produits fourrés avec des garnitures à l'intérieur ou par-dessus, de toutes les couleurs et de toutes les saveurs, avec une place toujours importante pour la truffe. Bien que certains fromages n'apportent pas toujours de belles sensations gustatives, le fameux Brillat-Savarin truffé que l'on découvre sous de multiples formes vaut particulièrement le détour. La plus belle, je l'ai vue dernièrement chez Olivier Bruckner où le Brillat est nature avec quelques fines tranches de truffe fraîche posées au moment de la dégustation. Deux produits nobles et simples pour une saveur remarquable.

Dans les produits à la truffe, un autre qui est très bien fait est le Pecorino 100 % lait de brebis avec des morceaux de truffes toscanes. Ce produit est délicieux tel quel. On lui trouvera une touche sauvage en l'accompagnant d'un léger trait de confit de tomates à la Grappa.

Rapé au dernier moment et simplement posé sur une pâte fraîche, il apportera de la noblesse en toute simplicité. Avant de barder une noix de St-Jacques avec du lard braisé, posez de chaque côté de la noix un morceau du fromage finement coupé, en snackant la noix. Le lard va absorber la chaleur et fera délicatement tiédir le fromage qui parfamera la noix lors de la dégustation. Tout cela accompagné d'un risotto...

Et puisqu'on parle de risotto, on connaît toutes et tous la recette traditionnelle de ce merveilleux plat. On peut lui donner de la gourmandise en utilisant un produit moins connu : la Tome fraîche d'Aubrac. Ce produit que l'on connaît surtout à travers l'aligot et la truffade, utilisez-le pour donner la consistance finale de votre risotto et lui apporter sa générosité attendue. On n'a pas des métiers faciles, n'est-ce pas !





Feestkazen

De feestperiode komt er weer aan. Met alle plezier dat dit meebrengt voor familie en vrienden. Met het prettige vooruitzicht te mogen aanzitten aan een feestdis met heerlijke gerechten.

In deze tijd van het jaar vind je vaak producten die voorzien zijn van inwendige vulling of uitwendig garnerseel van allerlei kleuren en smaken, waarbij er steeds veel plaats wordt ingeruimd voor truffels. Terwijl sommige van deze kazen de smaakpapillen niet echt verwennen, is de befaamde Brillat-Savarin met truffels, die men in verscheidene vormen kan aantreffen, het degusteren meer dan waard. De allerlekkerste Brillat, die ik onlangs proefde bij Olivier Bruckner, was de natuurversie waar hij enkele fijne sneetjes verse truffel op het moment van de degustatie bovenop legde. Twee edele en eenvoudige producten die zorgen voor een sublieme smaak.

Bij de producten met truffel is er nog een ander zeer goed gemaakt, namelijk de voor 100% uit schapenmelk bestaande Pecorino met Toscaanse truffels. Dat product smaakt zonder meer heerlijk zoals het is. Het krijgt een wilde toets, wanneer men er een beetje gekonfijte tomaten 'à la Grappa' bijneemt. Als die op het

laatste moment worden geraspt en gewoon op een verse kaas worden gelegd, zullen ze er in alle eenvoud iets edels aan geven. Vóór u een sint-jakobsvrucht omwikkelt met gestoofd spek, plaatst u best aan elke kant van de vrucht een dun gesneden stukje kaas en bakt dan de vrucht kort op een hevig vuur. Het spek zal de hitte opslorpen en de kaas en beetje week maken, waardoor die de vrucht een parfum zal meegeven. Dat alles met een aardige risotto...

En nu we het toch over risotto hebben: iedereen kent het traditionele recept van dit heerlijke gerecht. U kunt het nog lekkerder maken door een minder bekend product te gebruiken, namelijk de verse tommekaas van Aubrac. Dat product, dat men hoofdzakelijk kent van aardappelpuree met kaas en van in plakjes gesneden gebakken aardappelen, kan men gebruiken om een risotto stevig en gul te maken. Neen, gemakkelijk is ons beroep niet!





AU BLEU SARRAU S.A

www.bleusarrau.be

Les nouvelles vestes officielles Eurotoques sont là !!!

En vente exclusivement :

308 chaussée de l'Esperance

7390 Quaregnon (Mons)

Tel : 065/79.11.27

Fax : 065/78.01.62

info@bleusarrau.be

OU

1, boulevard Delwart

7500 Tournai

069/22.11.49

OU

538, chaussée de Marche

5101 Erpent (Namur)

081/22.09.32

Veste réf: EuroSullivan

74,38 € htva

90,00 € tvaac

Veste réf: EuroFranco

57,85 € htva

70,00 € tvaac

Veste réf: EuroWilliam

57,85 € htva

70,00 € tvaac

Veste réf: EuroPrestige

41,32 € htva

50,00 € tvaac

Offre de lancement* : 2 vestes identiques achetées = 1 couteau demi-chef 20cm forgé OFFERT





Plus de possibilités que de réveillons !

Un bon fromage de fête... Mais il y en a tellement de fromages que, chaque jour, c'est un peu la fête... Je crois, avec ma petite expérience et en sachant que j'ai encore énormément de choses à apprendre, que ce qui est avant tout important, c'est de prendre un fromage qui est à maturité, ou affiné si vous préférez. Le terme est certes plus noble mais les deux veulent dire la même chose. Il faut que ce soit bon, avec de la texture, des arômes et de la saveur.

Un plateau de fêtes, c'est un assortiment représentant les différentes familles de fromages. On peut faire de très belles dégustations en restant sur des familles similaires, des produits d'une même région, sur le même fromage mais à des âges différents. Il y a plus de possibilités que de réveillons !

Ce qui contribue aussi à la réussite de la dégustation, c'est la présentation de vos produits. En morceaux ou en prédécoupés pour que tout le monde puisse se servir facilement. Les accompagnements seront aussi de la partie avec des fruits frais et des fruits secs... mais pas trop ! Le pain sera également très important. Une valeur sûre, c'est une bonne baguette au levain. Mais gardez simplement à l'esprit que le pain ne doit pas prendre le pas sur le fromage. Évitez les produits trop spécifiques comme le pain aux noix qui ne se marie pas bien avec certains vins. Un confit ou un chutney peut se marier avec certaines bonnes pâtes, sans oublier notre patrimoine, un bon Herve au lait cru accompagné d'un trait de sirop de Liège. Mais du vrai !

Quand on parle de bonheur simple, une bonne tranche de pain, une lichette de beurre au lait cru, un morceau de foie gras, quelques morceaux de raisins, des petits cubes de Fourme d'Ambert ou de Montbrison, une tranche de raclette au lait cru et vous passez ça au four pour le tiédir. Avant, pendant ou après les fêtes, quel bonheur une fois de plus !

Au niveau des bonnes résolutions, puisque c'est de saison, laissez tomber un peu le vin rouge et réveillez vos papilles avec un bon vin blanc pour déguster vos fromages.

Fromagement vôtre, passez de belles fêtes et jeunes ou vieux, soyez heureux !

Meer mogelijkheden dan reveillons!

Een goede feestkaas... Maar er zijn zoveel kazen, dat het elke dag een beetje feest is... Met mijn beperkte ervaring en in het besef dat ik nog veel te leren heb, denk ik dat het vooral belangrijk is een kaas te nemen die rijp is, of verfijnd, als u dat liever hoort. De laatste term is zeker edeler, maar hij betekent juist hetzelfde als de eerste. De kaas moet goed zijn, en textuur, aroma en smaak hebben.

Een feestschotel is een assortiment van verschillende kaasfamilies. Men kan zelfs mooie degustaties maken door zich te houden aan op elkaar lijkende families, aan producten uit dezelfde streek of zelfs aan dezelfde kaas, maar dan van verschillende ouderdom. Er zijn meer mogelijkheden dan reveillons!

Wat ook bijdraagt tot het welslagen van een degustatie, is de presentatie van uw producten. In stukken of voorgesneden, opdat iedereen zich gemakkelijk zou kunnen bedienen. Er moeten ook bijgerechten zijn, zoals verse en droge vruchten... maar niet te veel! Ook brood is heel belangrijk. Een vaste waarde is een goed stokbrood met zuurdesem. Maar onthoud gewoon dat het brood niet belangrijker mag worden dan de kaas. Vermijd al te speciale producten, zoals notenbrood, dat niet goed past bij sommige wijnen. Een gekonfijt product of een chutney kan samengaan met sommige kazen. Vergeten we bijvoorbeeld ons eigen erfgoed niet: een goede hervekaas van ruwe melk met een laagje Luikse siroop. Maar dan echte!

Wanneer we spreken over eenvoudig geluk, dan denk ik aan een goede snee brood, een klont boter van ruwe melk, een stukje ganzenlever, wat druiven, enkele blokjes Fourme d'Ambert of Montbrison, een snee raclettekaas van ruwe melk, die u in de oven wat lauw laat worden. Hoe gelukkig kan ons dat niet maken, zowel vóór als tijdens en na de feesten!

Wat de goede voornemens betreft, aangezien het daar toch de tijd voor is: laat de rode wijn eens een keer weg en maak uw papillen wakker met een goede witte wijn om uw kazen te proeven.

Mijn beste kaaswensen voor mooie feesten. En mogen jong en oud gelukkig zijn!





Euro-Toques Bordelais

Trois « coups de cœur » en Saint-Emilion « Grands Crus »

Dans la hiérarchie des Saint-Emilion, après les « Premiers » et les « Grands Crus Classés », se positionnent les « Crus Classés ». On y fait de réelles découvertes, avec un étonnant rapport prix / plaisir. Ces trois crus ont tous reçu des coups de cœur en 2014, dans la revue « Primeurs » de VINO !



Château Montlabert, un challenge gagné !

Ancienne propriété belge des Fourcroy, elle est depuis 2008 gérée par la famille Castel qui possède une vingtaine de châteaux à Bordeaux. On remarque sur la route venant de Libourne son élégant portail et l'allée arborée qui conduit au château du XVIII^e siècle. Son maître de chai Ludovic Hérault et le consultant Hubert de Boüard d'Angélus ont réalisé un travail considérable sur ce cru, si discret dans le passé.

Et le style « Montlabert » ? Dans cet excellent terroir de 12,5 ha, planté en merlot (80 %) et en cabernet franc (20 %), proche de Figeac et de Cheval-Blanc, tout a été rénové de la vigne, par une viticulture durable « Terra Vitis », jusqu'au chai. Ces vins ont un réel potentiel. Ils sont gourmands, souples, amples. On est séduit par leurs touches fruitées et épicées, leur équilibre et les tanins souples dans un boisé bien maîtrisé. (Chez De Keyzer Drinks)

Château Bernateau, l'expression tangible d'un terroir !

Issu de viticulteurs de Saint-Emilion depuis plus de huit générations, Pierrick Lavau, figure de proue des jeunes œnologues de Saint-Emilion, réalise des prouesses dans les vignes familiales, certifiées « bio » depuis 2012. Une réelle découverte ! La notion « terroir » à « calcaire à astéries » prend ici une expression unique. Le merlot est majoritaire à Bernateau (7,6 ha). On apprécie aussi un autre Grand Cru remarquable, La Tour Peyronneau (12,8 ha) avec le merlot en vedette. Et pour le plaisir, Pierrick s'offre une cuvée exceptionnelle et rare, Ch. Tour Peyronneau (sélection Pierrick Lavau).

Et le style « Pierrick Lavau » ? Ses vins sont charmeurs, avec un fruité intense, concentrés dans une charpente équilibrée, pureté jusqu'en final. Accueil chaleureux incontournable à Saint-Etienne-de-Lisse, sur la route de la célèbre Côte Sud de Saint-Emilion en passant (sans complexe) devant Pavie, Larcis-Ducasse et Bellefont-Belcier. (Chez Vins Brunin-Guiller notamment)





Euro-Toques uit Bordeaux

Drie favoriete grote wijnen uit Saint-Emilion

Bij de Saint-Emilionwijnen komen de 'Crus classés' na de 'Premiers' en de 'Grands Crus Classés'. Er zitten pareltjes tussen, met een zeer goede prijs-plezierverhouding. Deze drie 'cru'-wijnen waren in 2014 allemaal 'favoriet' in het tijdschrift 'Primeurs' van VINO!



Château Montlabert, een gewonnen strijd!

Dit vroegere Belgische domein van de Fourcroy's wordt sinds 2008 beheerd door de familie Castel, die een twintigtal kastelen bezit in Bordeaux. Op de weg vanuit Libourne ziet men de elegante inrijpoort en de boomrijke dreef naar het kasteel uit de 18de eeuw. In deze vroeger discrete wijngaard werd heel wat werk verzet door keldermeester Ludovic Hérault en adviseur Hubert de Boüard d'Angélus.

En de 'Montlabert'-stijl? Op dit uitstekende domein van 12,5 ha, dat beplant is met merlot (80%) en cabernet franc (20 %) en dat dicht bij Figeac en Cheval-Blanc ligt, werd heel de wijngaard, tot aan de kelder toe, vervangen door een duurzame 'Terra Vitis'-wijnbouw. Die wijnen hebben echt potentieel. Ze zijn smakelijk, soepel en ruim. Je wordt verleid door de fruitigheid en de gekruide toetsen, door het evenwicht en de soepele tannines met een goed beheerste houtsmak. (Bij De Keyzer Drinks)

Château Bernateau, de tastbare uitdrukking van een terroir!

Pierrick Lavau, een afstammeling van meer dan 8 generaties wijnbouwers uit Saint-Emilion, is een voorname jonge oenoloog. Hij doet wonderen in de familiale wijngaarden, die sinds 2012 het 'bio'-certificaat dragen. Een echte ontdekking! Het begrip 'kalksteenbodem met zeesterfossielen' krijgt hier een unieke betekenis. In Bernateau (76 ha) wordt overwegend merlot geteeld. Ook een andere 'Grand Cru' is de moeite waard, namelijk de La Tour Peyronneau (12,8 ha), met hoofdzakelijk merlot. En voor zijn plezier maakte Pierrick een uitzonderlijke en zeldzame wijn, de Ch. Tour Peyronneau (De keuze van Pierrick Lavau).

En de 'Pierrick Lavau'-stijl? Zijn wijnen zijn verleidelijk, met een intense fruitsmaak, een evenwichtige structuurophbouw en een zuiverheid tot aan de afdrank. De ontvangst is hartelijk in Saint-Etienne-de-Lisse, op de weg van de beroemde Zuidkant van Saint-Emilion, die ongegeneerd langs Pavie, Larcis-Ducasse en Bellefont-Belcier loopt. (Meer bepaald bij Wijnen Brunin-Guiller)

LE [SUR MESURE] FABRICATION BARBIER



Bibliothèque modulaire en chêne | Longueur 6m50 | Hauteur 2m20 | Fabrication Barbier
Canapé "Québec" | Longueur 2m07 | Structure cuir | Coussins tissu | Fabrication Barbier

| MOBILIER CLASSIQUE & CONTEMPORAIN | MOBILIER SUR MESURE | ÉBÉNISTERIE
| ARCHITECTURE, AMÉNAGEMENT & DÉCORATION INTÉRIEURE |

LA GARANTIE DE NOTRE SAVOIR FAIRE DEPUIS 1847

Depuis 1847
barbier

BARBIER s.a. - Rue Albert 1^{er}, 23 - **5640 Mettet** - T : 071 72 70 99 - info@jpbarbier.be - www.jpbarbier.be
Ouvert du lundi au samedi de 11h00 à 18h00, dimanche de 15 à 18h00 - Fermé les mercredis et jours fériés.



Château Godeau, l'inconnu (devenu rapidement) célèbre !

Reprise en 2012 par Albéric et d'Agnès Florisoone, cette jolie propriété a déjà retrouvé ses repères. Voisin de La Mondotte et de Tertre Roteboeuf, ce jeune couple est héritier d'une longue tradition viticole (copropriétaire de Calon Ségur à Saint-Estèphe). Conseillé par Stéphane Derenoncourt, le travail dans la vigne de 6 ha, de façon raisonnée, est une priorité absolue.

Et le style « Godeau » ? Le merlot s'impose magistralement avec une touche de cabernet franc dans une vinification précise à extraction douce. La fermentation malolactique en barrique apporte une finition incomparable. Très aromatique sur des fruits (rouges et noirs) et des épices fines. La bouche est ample, dense, la structure tannique est profonde et riche sans amertume. Un vin de plaisir harmonieux de l'attaque jusqu'en final. (Chez Espace Pirard notamment)

Château Godeau, de onbekende die (snel) beroemd werd!

Dit mooie domein, dat in 2012 werd overgenomen door Albéric en Agnès Florisoone, heeft zijn houvast al teruggevonden. Het ligt naast La Mondotte en Tertre Roteboeuf. Het jonge paar is erfgenaam van een lange wijnbouwtraditie (mede-eigenaar van Calon Ségur te Saint-Estèphe). Dankzij de adviezen van Stéphane Derenoncourt heeft het beredeneerde werk in de 6 ha grote wijngaard absolute voorrang.

En de 'Godeau'-stijl? In een nauwkeurige wijnbereiding met zachte extractie domineren de merlotdruiven meesterlijk, met een toets van cabernet franc. De malolactische gisting op vat zorgt voor een weergaloze afwerking. Zeer aromatisch met rood en zwart fruit en fijne kruiden. De smaak is breed en krachtig, de tanninestructuur diep en rijk, maar zonder bitterheid. Een aangename en harmonische wijn, van de eerste slok tot de afdrank. (Meer bepaald bij Espace Pirard)





Recettes en bataille !

L'Almanach Culinaire de Waterloo 1815 est un livre de recettes et d'anecdotes illustrées, avec comme fil conducteur la bière Waterloo. Philippe Votquenne, chef Euro-Toques de grand talent, a toujours été passionné par l'histoire napoléonienne. Son ambition est de faire découvrir les recettes de cuisine utilisées par les soldats des différentes nations réunies sur le champ de bataille de Waterloo, le 18 juin 1815. C'est un livre passionnant qui nous emmène par le petit bout de la lorgnette sur des précisions historiques qui feront comprendre au lecteur les raisons fondamentales de la défaite des troupes de l'Empereur.

Les 20 recettes reposent sur un long travail d'anthropologie alimentaire. Elles sont emplies d'authenticité et très faciles à réaliser car elles relèvent de la cuisine des soldats en campagne avant leur départ sur le champ de bataille. Ce livre est par ailleurs magnifiquement illustré par des dessins aquarellés très documentés de l'artiste peintre Yolande Damien, une élève du peintre montois Renée Arnould. Quant aux photos des recettes, elles sont de Jean-Jacques De Neyer.

Distribution

Ferme de Mont Saint Jean
Chaussée de Charleroi 591
B-1410 Waterloo
+32 (0)2 385 01 03
+32 (0)473 72 06 08

Musée Wellington à Waterloo
Chaussée de Bruxelles 147
B-1410 Waterloo
+32 (0)2 352 09 19
+32 (0)2 357 28 60

Boutique du musée
«Champ de bataille de Waterloo»
Route du Lion 252-254
B-1420 Braine-Alleud
+32 (0)2 02 385 19 12

24,50 €



PHILIPPE VOTQUENNE
 Chef de cuisine renommé « Euro Toques Belgique » et un cuisinier professionnel pendant toute l'occupation à l'école hôtelière de Tournai et à la suite de la cuisine. En outre, il est le fondateur de l'Association du goût et de l'esprit culinaires, du label de qualité touristique « La Grosse Four », et d'autres concours internationaux réservés aux futurs professionnels de la restauration. Maîtrise d'histoire et de cuisine, particulièrement celle de l'époque du « 1er Empire », ce livre fut l'occasion pour lui de mêler ces deux passions.

YOLANDE DAMIEN
 Artiste peintre diplômée de l'École Normale Supérieure de Mons, elle a été l'élève du peintre montois R. Arnould. Elle reçoit le « Prix de la Culture Française » du Salon d'Art International du Musée Antiquaire Européen, ainsi que plusieurs Médailles d'Or internationales à différents Grands Prix de « l'Académie Européenne des Arts ». Déjà en 1987, à l'occasion d'une exposition à la Galerie Hattier de Bruxelles, le critique d'art « Stéphane Rey » la reconnaissait comme « illustratrice avant tout ».

Depuis elle continue dans cette voie, notamment par l'illustration.



L'arbre de Wellington

Lors de la bataille, Wellington aurait occupé, un poste d'observation près du carrefour de la chaussée de Charleroi et du chemin de la Croix (route actuelle menant au Lion). Un bel orme s'élevait à cet endroit.

C'est là que six bataillons de régiments d'infanterie écossais les Highlanders se tenaient et portaient le kilt. Les officiers, plus frileux ou plus pudiques, portaient le pantalon.

Peu après la bataille, cet arbre devint le centre d'intérêt des touristes anglais visitant le champ de bataille.

Outre la volonté de se trouver à l'endroit précis où se tint le vainqueur de Waterloo, ces touristes arrachèrent feuilles, branches et écorce afin d'en faire des souvenirs.

L'orme en piteux état, fit le bonheur d'un marchand britannique appelé Georges Children qui eut l'idée d'acheter l'arbre pour en faire des souvenirs.

Il en fit même deux fauteuils qu'il offrit, l'un à la Reine Victoria, et l'autre au duc de Wellington.

Cet achat fit grand bruit et fut taxé « d'acte de vandalisme réalisé par un trafiquant d'arbre » !! Même Victor Hugo s'empara de cette « affaire » dans les Misérables.

Vers 1980, un nouvel arbre a été replanté au même endroit pour le

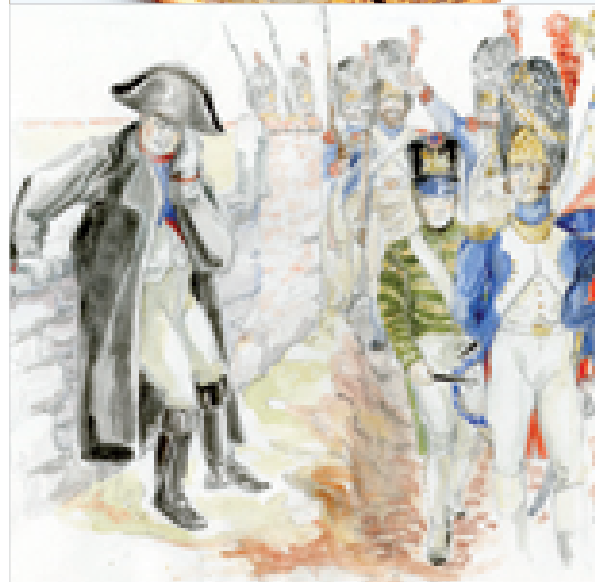
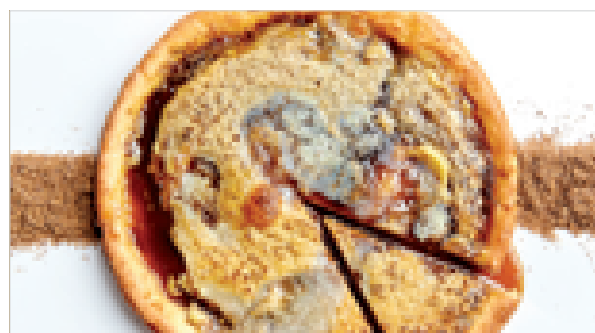


DESSERTS

Recepten in slagorde!

De “Almanach Culinaire de Waterloo 1815” is een kookboek met geïllustreerde recepten en anekdotes, waarvan het Waterloo-bier de leidraad vormt. Philippe Votquenne, een zeer getalenteerde Euro-Toqueschef, heeft altijd heel veel belangstelling gehad voor de napoleontische geschiedenis. Hij wil de lezers laten kennismaken met de keukenrecepten die werden gebruikt door de soldaten van de verschillende landen die op 18 juni 1815 hebben gestreden op het slagveld van Waterloo. Het is een boeiend boek geworden, dat ons wijst op historische feiten die de lezers de fundamentele redenen van de nederlaag van de troepen van de Keizer zullen doen begrijpen.

De 20 recepten zijn de vrucht van een lang antropologisch voedselonderzoek. Ze zijn authentiek en kunnen gemakkelijk worden bereid, want ze behoren tot de veldkeuken van de soldaten vóór ze naar het slagveld vertrokken. Het boek is bovendien prachtig geïllustreerd met zeer goed gedocumenteerde aquareltekeningen van kunstenaar Yolande Damien, een leerlinge van de Bergense schilderes Renée Arnould. De foto's bij de recepten zijn van Jean-Jacques De Neyer.





Le Rallye Gourmand Euro-Toques 2015

C'est sous un soleil radieux que la trentaine de membres participant au Rallye Euro-Toques 2015 s'est retrouvée dans la maison du Parc naturel des Plaines de l'Escaut à Bonsecours.



Après la dégustation de jus de fruits locaux et d'un petit déjeuner organisé par la société Bridor, tous les convives ont pris la direction de la Distillerie Gervin pour y déguster une belle gamme d'alcool et de liqueur aux parfums rares et surprenants. La Brasserie des Légendes à Ellezelles fut propice à la découverte d'une bière régionale, la Quintine, et permit de découvrir une région verdoyante aux décors champêtres appelée les Petites Ardennes.

Une halte au restaurant Aux Mets Encore fut l'occasion de déguster un assortiment de charcuteries en provenance de la coopérative de produits de la région d'Ath, la société Coprosain. Paul Vankeerberghen, directeur de l'entreprise, nous fit un brillant exposé sur la philosophie et les pratiques traditionnelles et artisanales de ces produits du terroir local. L'après-midi fut étonnante car organisée dans une chèvrerie traditionnelle, Le Petit Fouleng, où séjournent pas moins de mille chèvres qui produisent le lait utilisé dans la fabrication d'un fromage frais très agréable. Notre périple nous mena au Manon d'Hor où le couple Dejasse fabrique encore, à façon, des pralines de vrai chocolatier d'une finesse remarquable. Le rallye se termina par la visite du Château de Louvignies.

Guidés par Florence de Moreau, la charmante propriétaire des lieux, nous avons découvert une remarquable exposition intitulée « La cuisine et l'art de la table, de l'Ancien Régime à Napoléon III ».

La soirée s'y termina en beauté dans les salons où nous pûmes déguster un menu « Talleyrand » préparé par le traiteur Xavier Adam. Zakouskis, foie gras à la Cambacérès, suprême de volaille à la Joséphine, gâteau Massena, café et mignardises.

LE NOUVEAU RANGE ROVER EVOQUE

NÉ À L'ÉTAT SAUVAGE, GRANDI EN VILLE.



ABOVE & BEYOND

landrover.be



LE NOUVEAU RANGE ROVER EVOQUE. À PARTIR DE 35.500 € OU 399 € PAR MOIS.

Avec son design révolutionnaire et son tout nouveau moteur diesel Ingenium – le moteur le plus économique et le plus écologique que nous ayons jamais créé –, le nouveau Range Rover Evoque est paré pour explorer la ville avec style. Et grâce à la nouvelle technologie All-Terrain Progress Control, il vous garantit aussi les performances tout-terrain propres à Land Rover. Venez le découvrir ou réservez un essai dès aujourd'hui.

Land Rover Liège by Spirletautomobiles

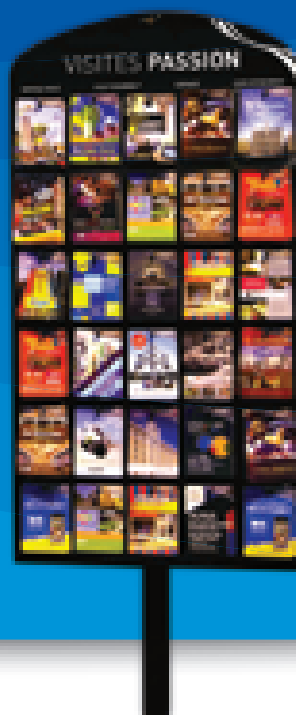
Rue Haroun Tazieff 10
4032 Liège (Chênée)
Tél. 04/344.01.01
www.landroverliege.be

4,2-8,2 L/100 KM – 109-189 G/KM CO₂

Prix nets au 1/09/2015, TVA c. Modèles illustrés avec options et/ou accessoires. Informations environnementales [AR 19/03/04] : www.landrover.be. Donnons priorité à la sécurité. La conduite « tout terrain » doit se faire dans le respect du Code de la route et de l'environnement. Hors TVA. Renting financier avec option d'achat 20 % sur une durée de 60 mois. Valable uniquement à des fins professionnelles. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Alphalease, société de leasing, rue Ravenstein 60/15 – 1000 Bruxelles. Cet exemple est basé sur les conditions tarifaires valables au 01/09/2015, prix net du véhicule € 26.824 HTVA, remise fleet déduite et un acompte de € 654 HTVA. Ces conditions peuvent fluctuer en fonction du marché.



GRÂCE À **BHS PROMOTION**,
DÉCOUVREZ TOUTES
LES **CURIOSITÉS TOURISTIQUES**
DE **VOTRE RÉGION.**





De culinaire rally van Euro-Toques 2015

Onder een stralende zon ontmoetten de ongeveer dertig deelnemers aan de Euro-Toquesrally 2015 elkaar in het huis van het Natuurpark van de Scheldevlakte in Bonsecours.

Na te hebben genoten van plaatselijke vruchtensappen en van een ontbijt dat werd georganiseerd door de firma Bridor, vertrokken alle disgenoten naar de 'Distillerie Gervin' om er te proeven van een mooi gamma alcohol en likeur met zeldzame en verrassende parfums. In de 'Brasserie des Légendes' in Ellezelles konden ze kennismaken met het streekbier Quintine en op verkenning gaan in een landelijke groene streek die 'de kleine Ardennen' wordt genoemd.

Tijdens een pauze in het restaurant 'Aux Mets Encore' kon men proeven van een assortiment fijne vleeswaren van de Coprosain-coöperatieve voor producten uit de streek van Aat. Directeur Paul Vankeerberghen gaf er ons een schitterende uitleg over de aanpak en de traditionele en ambachtelijke werkwijzen voor het maken van die plaatselijke producten. Het werd nog een verbazende namiddag, met een bezoek aan een traditionele geitenhoeve, 'Le Petit Fouleng', waar liefst duizend

geiten de melk leveren voor de aanmaak van een zeer aangename verse kaas. Onze tocht bracht ons verder naar de 'Manon d'Hor', waar het echtpaar Dejasse nog steeds tegen maakloon echte en bijzonder lekkere chocoladepralines produceert. De rally werd afgesloten met een bezoek aan het kasteel van Louvignies.

Onder leiding van Florence de Moreau, de charmante eigenares van het domein, bezochten we een interessante tentoonstelling over 'De keuken en de tafelkunst van het ancien régime tot Napoleon III'.

Een mooie avond brachten we door in de salons, waar we konden genieten van een 'Talleyrand'-menu dat was bereid door traiteur Xavier Adam. Zakoeski, eendenlever op de wijze van Cambacérès, verfijnde gevogeltefilet à la Joséphine, Massena-gebak, koffie en zoete lekkernijen.







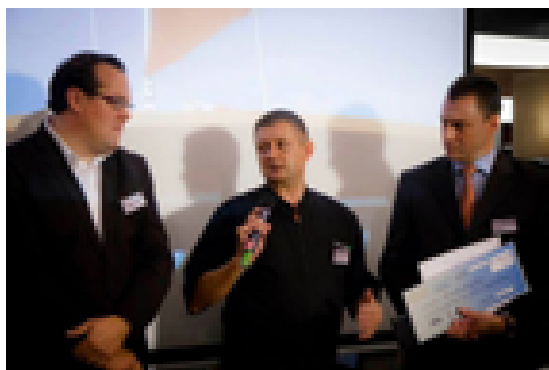
BRÈVES DE COMPTOIR



Neuf nouveaux membres intègrent « Les Grandes Tables du Monde » en 2015

Negen nieuwe leden bij 'Les Grandes Tables du Monde' in 2015

- Pour la Belgique le nouveau membre c'est Christophe HARDIQUEST (Restaurant Bon Bon**) à Bruxelles. Il rejoint ainsi la prestigieuse équipe belge (13 restaurateurs au total) dont voici les nominés:
 - + L'Air du Temps à Liernu (Sang-Hoon Degeimbre)
 - + Auberge du Moulin Hideux à Noirefontaine (Yolande et Julien Lahire)
 - + Bruneau à Bruxelles (Véronique et Jean-Pierre Bruneau)
 - + Le Chalet de la Forêt à Bruxelles (Pascal Devalkeneer)
 - + Château du Mylord à Ellezelles (Jean-Baptiste et Christophe Thomaes)
 - + Comme Chez Soi à Bruxelles (Laurence et Lionel Rigolet)
 - + De Karmeliet à Bruges (Mireille et Geert Vanhecke)
 - + L'Eau Vive à Arbre (Anne et Pierre Résimont)
 - + Hertog Jan à Zedelgem (Gert De Mangeleer et Joachim Boudens)
 - + Hof Van Cleve à Kruihoutem (Lieve et Peter Goossens)
 - + Sea Grill à Bruxelles (Yves Mattagne)
 - + Slagmolen à Opglabbeek (Karlijn Libbrecht et Bert Meewis)
- Voor België is het nieuwe lid Christophe HARDIQUEST (Restaurant Bon Bon**) in Brussel. Hij voegt zich bij de prestigieuze Belgische ploeg (13 in het totaal) waarvan hier de genomineerden:
 - + L'Air du Temps in Liernu (Sang-Hoon Degeimbre)
 - + Auberge du Moulin Hideux in Noirefontaine (Yolande en Julien Lahire)
 - + Bruneau in Brussel (Véronique en Jean-Pierre Bruneau)
 - + Le Chalet de la Forêt in Brussel (Pascal Devalkeneer)
 - + Château du Mylord in Ellezelles (Jean-Baptiste en Christophe Thomaes)
 - + Comme Chez Soi in Brussel (Laurence en Lionel Rigolet)
 - + De Karmeliet in Brugge (Mireille en Geert Vanhecke)
 - + L'Eau Vive in Arbre (Anne en Pierre Résimont)
 - + Hertog Jan in Zedelgem (Gert De Mangeleer en Joachim Boudens)
 - + Hof Van Cleve in Kruishoutem (Lieve en Peter Goossens)
 - + Sea Grill in Brussel (Yves Mattagne)
 - + Slagmolen in Opglabbeek (Karlijn Libbrecht en Bert Meewis)



Grande finale à quatre à l'Atelier Yves Mattagne

Grote finale met zijn vieren in het Atelier van Yves Mattagne

• La finale du concours organisé par Open Blue et Ispc-Océan Marée s'est déroulée au sein de l'Atelier Yves Mattagne sur le site de Tour & Taxis à Bruxelles. Le vainqueur du concours «Let's Cook Cobia» est Pascal Martens, Chef du restaurant Vertes Feuilles à Saint-Sauveur. Le deuxième est Steven De Bisschop, qui est Chef à domicile (Kok@home). Terminent troisième *ex aequo* Pascal Marcin, qui a ouvert son nouveau restaurant à Autre-Eglise (Ramillies), et Xavier Bernes, du restaurant «The Restaurant» à l'intérieur de The Hotel à Bruxelles. (M.J.)

• De finale van de wedstrijd die georganiseerd werd door Open Blue en 'Ispc-Océan Marée' vond plaats in het kader van het 'Atelier van Yves Mattagne' op de site van Turn & Taxis in Brussel. De winnaar van de wedstrijd 'Let's Cook Cobia' was Pascal Martens, Chef van restaurant Vertes Feuilles in Saint-Sauveur. De tweede werd Steven De Bisschop, Chef aan huis (Kok@home). Op de derde plaats eindigden *ex aequo*, Pascal Marcin, die zijn nieuwe restaurant opende in Autre-Eglise (Ramillies), en Xavier Bernes, van restaurant 'The Restaurant' onder het dak van The Hotel in Brussel. (M.J.)



Un nouveau centre de formation Horeca à Bruxelles

Een nieuw opleidingscentrum voor de Horeca in Brussel

• Le nouveau centre Horeca Formation Bruxelles a été inauguré à Anderlecht en présence des Ministres de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Monsieur Didier Gosuin et de Madame Joëlle Milquet. Il s'agit d'un bâtiment de 2.300 m² composé de bureaux, de trois cuisines professionnelles, de deux salles de restaurant équipées d'un bar, d'une salle de conférence, d'un centre d'œnologie et d'un espace hôtel. On parle d'un investissement de six millions d'euros.

Le magazine *Gastromania* et la firme San Pellegrino viennent de réaliser le premier guide des «50 Young Talents». Il s'agit des 50 Chefs âgés de moins de 30 ans qui sont répertoriés dans le guide. Ces jeunes Chefs ont été choisis par un jury professionnel. Selon les initiateurs du projet, le guide ne doit pas être vu comme une vision globale de la gastronomie en Belgique, mais comme «un hommage aux jeunes talents».

Le guide ne sera pas vendu. Il sera disponible dans les restaurants des Chefs sélectionnés. (M.J.)

• Het nieuwe centrum Horeca Opleidingen Brussel werd officieel geopend in Anderlecht in aanwezigheid van de Ministers Didier Gosuin en Joëlle Milquet van de Federatie Wallonië-Brussel. Het betreft een gebouw van 2.300 m² met kantoren, drie professionele keukens, twee restaurantzalen met bar, een vergaderzaal, een oenologiecentrum en een hotelgedeelte. Dit alles vertegenwoordigt een investering van zowat 6 miljoen euro.

Het magazine *Gastromania* en San Pellegrino hebben samen de eerste gids '50 Young Talents' uitgebracht. De gids repertorieert vijftig Chefs jonger dan 30 jaar. Deze jonge Chefs zijn uitgekozen door een professionele jury. Volgens de initiatiefnemers van dit project moet de gids niet beschouwd worden als een compleet overzicht van de Belgische gastronomie, maar eerder als een eerbetoon aan de jonge talenten.

De gids kan niet gekocht worden, maar zal beschikbaar zijn in de restaurants van de geselecteerde Chefs. (M.J.)





©doc.Pascal Marcin

Ouverture du Restaurant Pascal Marcin

- Pascal Marcin quitte les commandes du Domaine du Château de Modave pour créer son nouveau restaurant, le « Pascal Marcin ». Il vous accueillera au sein du Koru Hotel à Autre-Eglise.

Le Koru Hotel, c'est un hôtel avec sept chambres, un restaurant, un spa et un splendide jardin. Un endroit de rêve pour se détendre au cœur du Brabant wallon. (M.J.)

KORU HOTEL

Rue du Piroy 67

B-1367 Autre Eglise

+ 32 (0) 81 36 03 00 – info@koru-hotel.be

Opening van het restaurant van Pascal Marcin

- Pascal Marcin geeft de leiding door van het 'Domaine du Château de Modave' om zijn nieuw restaurant op te starten: restaurant 'Pascal Marcin'; Hij ontvangt u voortaan onder het dak van het Koru Hotel in Autre-Eglise.

Het Koru Hotel is een hotel met zeven kamers, een restaurant, een wellness en een prachtige tuin. Een ideale plek om zich te ontspannen in het hart van Waals-Brabant. (M.J.)



©doc.Paulus

La Gastronomie du cœur au Standard de Liège

Gastronomie du cœur bij Standard Luik

Quatre prestigieux chefs ont relevé le défi de servir quatre préparations de homards.

- Le dimanche 10 octobre dernier dans les installations du Standard de Liège, Eddy Deketelaere, du restaurant l'Ecailler (Liège), Agron Billa, traiteur Goosse (Liège), ainsi que deux chefs Euro-Toques Joël Rademaker, traiteur Les Cours (Battice), et Benoit Bourivain assisté de Patrick Celeghin, traiteur Paulus (Ciney) ont servi un repas gastronomique autour du homard pour un public de 600 convives.

Ils étaient épaulés pour le service en salle par les élèves de l'École d'Hôtellerie de Liège, encadrés de leurs professeurs. De nombreux convives avaient répondu présents pour cet événement organisé par le Rotary Club Herstal et le Lions Club de Liège / Hauts-Sarts.

Tout le bénéfice de cette dixième édition du Festival de la Gastronomie est allé à l'ASBL Resto du Cœur de Liège, association devenue incontournable dans l'aide aux plus démunis grâce à la distribution de repas à prix modiques ou gratuits. (M.J.)

Vier gerenommeerde Chefs namen de handschoen op om vier kreeftbereidingen op te dienen.

- Op zondag 10 oktober serveerden Eddy Deketelaere, van restaurant l'Ecailler (Luik), Agron Billa, traiteur Goosse (Luik), alsook twee Euro-Toques Chefs Joël Rademaker, traiteur Les Cours (Battice) en Benoit Bourivain bijgestaan door Patrick Celeghin, traiteur Paulus (Ciney) een gastronomische maaltijd in het stadion van Standard Luik voor 600 genodigden.

Voor de zaal werden zij ondersteund door de leerlingen van de hotelschool in Luik, omringd door hun leraren. De aanwezigen waren talrijk opgekomen als antwoord op de uitnodiging van de Rotary Club Herstal en de Lions Club van Liège / Hauts-Sarts.

De volledige opbrengst van deze tiende editie van het Festival van de Gastronomie ging naar de VZW Resto du Cœur in Luik, een vereniging die onlosmakelijk is verbonden met de verdeling van goedkope of gratis maaltijden aan de zwaksten in onze samenleving. (M.J.)

À CHAQUE TABLE SES PERLES



Bru, l'eau belge légèrement et naturellement
perlée aime les tables, toutes les tables.

www.bru.be

facebook.com/bruwater

 **BRU**[®]



Zucsu

Zucsu lance, en collaboration avec Gault&Millau, le deuxième guide des restaurants pour les personnes souffrant de diabète.

- Ce 12 novembre, Zucsu et Gault&Millau ont dévoilé le deuxième opus d'un véritable guide gastronomique pour les personnes atteintes de diabète. Pour réaliser ce guide, Zucsu a conçu une méthode pour évaluer l'attention accordée par les restaurants aux personnes diabétiques. 300 restaurants ont ainsi été passés au crible. En outre, le guide compte bon nombre de contributions pratiques relatives au diabète réalisées avec l'aide de spécialistes.

Le guide Zucsu est le premier guide au monde destiné aux personnes atteintes de diabète. Encore un témoignage de plus de la volonté de l'équipe Gault&Millau de lutter contre la malbouffe dans la pratique d'une cuisine plus saine axée sur des produits durables.

Cette année, les ambassadeurs Zucsu sont Wouter Keersmaekers, Lionel Rigolet, René Mathieu et Olivier Bourguignon. (M.J.)

In samenwerking met Gault&Millau lanceert Zucsu de tweede editie van de restaurantgids voor diabetici.

- Op 12 november 2015 hebben Zucsu en Gault&Millau de tweede editie voorgesteld van een echt gastronomisch naslagwerk voor diabetici. Om deze gids te realiseren heeft Zucsu een methode ontworpen om de aandacht voor de noden van diabetici door restaurants te evalueren. Driehonderd restaurants zijn op die manier gescreend. Bovendien bevat de gids een heel aantal

bijdragen door specialisten m.b.t. diabetes.

De Zucsu-gids is ook een wereldprimeur voor diabetici. Nogmaals een bewijs van de inzet van het team van Gault&Millau in de strijd tegen ondermaatse gastronomie door het inzetten op gezond voedsel met duurzame producten.

Dit jaar zijn de Zucsu-ambassadeurs Wouter Keersmaekers, Lionel Rigolet, René Mathieu en Olivier Bourguignon. (M.J.)

Euro-Toques, les agriculteurs et l'Inno Potato Award 2016



- Beaucoup d'entre vous ont déjà découvert le superbe cahier des pommes de terre* édité en automne dernier par Euro-Toques. Celui-ci doit naturellement continuer son chemin et notre volonté est de promouvoir toutes actions qui favorisent la qualité.

Dans cette logique, comme le concours pour les agriculteurs de pommes de terre connaît en 2016 sa 4^e édition, nous souhaitons que le plus grand nombre y participe et fasse avancer la qualité d'un des fleurons de notre agriculture. En effet, si vous êtes un producteur de pommes de terre à la recherche de nouveautés, si vous réfléchissez à une méthode pour améliorer la qualité de vos pommes de terre. Ou si vous développez une machine afin de travailler plus efficacement, si vous visez principalement la qualité du sol ou si vous vous efforcez à réduire l'érosion du sol, inscrivez-vous sans plus attendre à l'Inno Potato Award. Vous serez peut-être récompensé pour votre innovation...

Vous êtes un producteur de pommes de terre innovant? Inscrivez-vous à L'INNO POTATO AWARD 2016!

Contact & info: www.innopotato.be – info@innopotato.be

* Vous pouvez obtenir ce cahier des pommes de terre via le secrétariat (voir sommaire)



©doc.Confrérie de l'Oie

Un premier prix européen pour la Confrérie de l'Oie

La Confrérie de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Mangier de Visé a remporté le 1^{er} prix européen de la meilleure préparation gastronomique.

- C'est en février 1987, à l'initiative de gastronomes amateurs de bonne chair et inquiets de voir la disparition de recette ancestrale de l'oie à l'instar de Visé au menu des restaurants visétois et des alentours, que la confrérie vu le jour. Le cri de ralliement de la confrérie, est « Oie un jour, Oie toujours! ».

La Confrérie a toujours voulu porter au plus haut cette recette unique qui n'est pas du folklore mais l'héritage d'une recette ancestrale où l'oie est l'emblème de la ville de Visé. C'est la ville de Visé qui a été sélectionnée pour représenter la Belgique à ce congrès. Durant cette manifestation, deux extraits de films sur Visé et sur la Confrérie ont été présentés.

La présence de 650 membres de Confréries au congrès international du CEUCO à Perpignan le 21 novembre dernier couronna la confrérie de l'Oie parmi 101 confréries venant de huit pays (Espagne, Italie, Portugal, France, Belgique, Hongrie, Grèce et Macao). Ce prix prestigieux pour une recette de terroir contribuera à la renommée culinaire de la Ville de Visé, de la Région de la Basse-Meuse et de l'Oie à l'instar de Visé. (J.C.)

Eerste Europese prijs voor de 'Confrérie de l'Oie'

De 'Confrérie de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Mangier' (of 'Broederschap van de heerlijke gans en de vrolijke kennis van lekker eten') uit Wezet heeft de eerste Europese prijs voor de beste gastronomische bereiding gewonnen.

- De broederschap werd in februari 1987 opgericht door gastronomen die van lekker vlees hielden en die vreesden dat het voorouderlijke recept voor gans op de wijze van Wezet zou verdwijnen uit de plaatselijke restaurants in Wezet en omstreken.

De Broederschap heeft als devies "Oie un jour, Oie toujours!" ("Eens gans, altijd gans").

De dignitarissen hadden Euro-Toques vroeger al uitzonderlijk toegestaan om een facsimile te publiceren van het befaamde recept, waarvan Jean Castadot een van de vurigste verdedigers is.

Op 21 november vond in Perpignan het internationaal congres van de CUECO plaats. België werd daar vertegenwoordigd door de Stad Wezet. Er werd een uittreksel getoond uit twee films over Wezet en de Broederschap.

De 650 congresgangers bekroonden de Broederschap van de Gans uit 101 broederschappen uit acht landen (Spanje, Italië, Portugal, Frankrijk, België, Hongarije, Griekenland en Macau). Die prestigieuze prijs zal bijdragen tot de culinaire faam van de Stad Wezet, van de Streek van de Benedenmaas en van de Gans op de wijze van Visé. (J.C.)





Benoît Nihant

Passion chocolat !

Ayant changé de carrière à l'aube de ses 30 ans, ce jeune entrepreneur s'est complètement investi dans le chocolat haut de gamme.

©Jean Castadot

Rien ne prédestinait Benoît Nihant à devenir artisan chocolatier. Son diplôme d'ingénieur commercial (ULg) en poche, il entame une carrière prometteuse dans le bon créneau de l'industrie métallurgique.

Sa femme Anne rencontrée à l'Université s'oriente dans une carrière bancaire. Tout semblait les guider dans un parcours de managers efficaces.

« Au fil des ans, ce parcours du combattant au service de projets élaborés par d'autres commençait à nous lasser. Nous rêvions de travailler ensemble sur un métier plus concret qui nous permettrait de revenir à l'essence des choses. Notre passion étant la gastronomie, la pâtisserie et en particulier le chocolat, notre projet de vie était né », nous explique Benoît Nihant.

Il décide de contacter un des plus grands pâtissiers de Belgique, Monsieur Wittamer, pour débiter son apprentissage. Il va travailler pendant près de deux ans dans cette honorable maison de la Place du Sablon

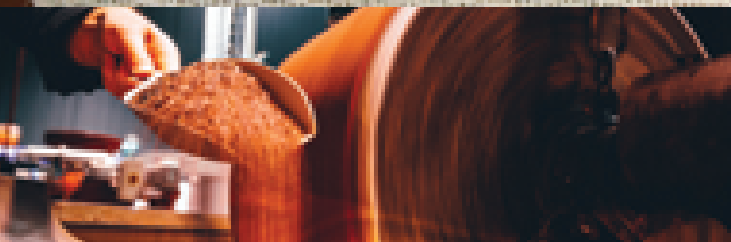
comme ouvrier stagiaire. Anne conserve son emploi à la banque. La cuisine familiale ressemble de plus en plus à un laboratoire et toute la famille goûte les préparations de Benoît le temps d'un week-end. La passion se confirme avec la volonté de produire le meilleur du chocolat dans une optique différente de ce qu'on pouvait offrir sur ce marché à l'époque. Au cours de l'année 2005, Benoît se consacre pleinement à élaborer sa propre gamme de chocolats d'abord dans le garage familial et ensuite dans sa première boutique à Embourg.

Avec l'aide d'Anne, son épouse, il met au point ses premières ganaches : « Benoît Nihant Chocolatier » est né !

Il va méditer et transcender son chocolat en commençant le processus de fabrication dès le départ à partir de la fève de chocolat. C'est un véritable parcours existentiel en constante recherche de liberté de création, de la véritable « haute couture chocolatière ».



©Jean Castadot





©Jean Castadot



Benoît Nihant

Een passie voor chocolade!

Als jonge dertiger gooide deze jeugdige ondernemer zijn loopbaan om en legde hij zich volledig toe op het maken van luxechocolade.

Benoît Nihant was helemaal niet voorbestemd om chocolademaker te worden. Toen hij aan de universiteit van Luik afstudeerde als handelsingenieur, begon hij aan een veelbelovende loopbaan in de sector van de metaal-industrie. Zijn echtgenote Anne, die hij aan de universiteit had leren kennen, begon aan een loopbaan bij een bank. Alles liet vermoeden dat ze zouden uitgroeien tot efficiënte managers. “In de loop der jaren begon de routine van projecten die door anderen bedacht waren, ons te vervelen. We droomden ervan om samen te werken aan iets dat concreter was en waardoor we tot de essentie van de dingen zouden kunnen terugkeren. Onze passie was gastronomie, banketbakkerij en meer bepaald chocolade. Daar wilden we ons leven aan wijden”, legt Benoît Nihant ons uit.

Om het vak te leren, besloot hij contact op te nemen met Paul Wittamer, een van de grootste banketbakkers van België. Bijna twee jaar lang gaat hij als arbeider-stagiair werken in dat gerenommeerde huis aan de

Brusselse Zavel. Anne blijft bij de bank. Thuis begint hun keuken meer en meer te lijken op een laboratorium en de hele familie proeft de bereidingen die Benoît tijdens de weekends maakt. Zijn passie zet hem ertoe aan de beste chocolade te maken in een andere optiek dan wat men toen op die markt kon aanbieden. In 2005 legt Benoît zich helemaal toe op het creëren van zijn eigen chocoladegamma. Dat doet hij eerst thuis in de garage en later in zijn eerste winkel, in Embourg. Met de hulp van Anne, zijn echtgenote, ontwikkelt hij zijn eerste chocoladecrèmes. 'Benoît Nihant Chocolatier' is geboren!

Hij gaat nadenken over zijn chocolade en wil die op een hoger peil brengen door het productieproces te beginnen vanaf de chocoladeboon zelf. Het is werkelijk een existentieel parcours waarbij hij voortdurend zoekt naar de creatieve vrijheid om echte 'haute-couturechocolade' te maken.

Un vrai cacao-févier, un club très fermé

Cet artisan peut se targuer d'être l'un des seuls cacao-février en Belgique. Ils sont à peine une douzaine de part le monde à produire du chocolat, de la fève à la tablette (*from bean to bar*). Contrairement à la majorité de ses confrères (les chocolatiers habituels), il n'utilise pas le chocolat en tablette en provenance des usines d'agro-alimentaires.

Benoît Nihant sélectionne les meilleures origines, tisse des liens avec les producteurs de cacao sur leurs plantations et développe un commerce basé sur des rapports équitables: «Certains agriculteurs nous ont narré leurs expériences vécues au quotidien, leur travail de gestion, d'entretien et de conservation de leurs fèves de cacao. Ces rencontres ont été passionnantes. J'insiste sur le fait qu'il faut mieux les rémunérer. Ces paysans peuvent ainsi mieux affiner leurs coûts de production et maintenir au top la qualité de leurs produits».

Pour cet orfèvre du chocolat, il est important de travailler «comme en famille» dans une entreprise à visage humain où tout le monde se connaît et s'entend pour réaliser du bon chocolat proche de la perfection. On retrouve les créations de Benoît et Anne sur de belles tables étoilées du pays, au «Comme Chez Soi» chez Lionel Rigolet mais aussi au Pays du soleil levant où la maison Nihant a pris sa place à l'instar des créations de son maître, Paul Wittamer.

Een echte 'cacaobonenwerker', een zeer gesloten kring

Deze ambachtsman mag er prat op gaan dat hij een van de enige 'cacaobonenwerkers' in België is. Wereldwijd zijn er amper een dozijn die chocolade maken van boon tot reep (*from bean to bar*). In tegenstelling tot het merendeel van zijn confraters (de klassieke chocolademakers) gebruikt hij geen chocolade die uit de voedingsindustrie komt. Benoît Nihant kiest de bonen met de beste oorsprong, legt contacten met cacao producenten op hun plantages en drijft handel op een billijke basis. "Sommige landbouwers vertelden ons over hun dagelijkse ervaringen, over hun werk voor het beheren, onderhouden en bewaren van hun cacaobonen. Dat waren heel boeiende ontmoetingen. Ik dring er altijd op aan dat die mensen beter zouden worden betaald. Zo zullen de boeren hun productiekosten meer kunnen verfijnen en producten van topkwaliteit blijven leveren."

Voor deze chocoladejuwelier is het belangrijk dat men op 'familiale' wijze werkt in een onderneming op mensenmaat, waar iedereen elkaar kent, goede chocolade wil maken en naar volmaaktheid streeft. De creaties van Benoît en Anne vindt men in de beste sterrenrestaurants van het land, zoals in 'Comme chez Soi' bij Lionel Rigolet, maar ook in het Land van de Rijkzonde, waar de firma Nihant haar plaats heeft gevonden naast de creaties van zijn leermeester, Paul Wittamer.



Benoît Nihant Chocolatier

- + **Bruxelles / Brussel**
Chaussée de Waterloo 506 - 1050 Ixelles
- + **Atelier et magasin / Werkplaats en winkel**
Rue de l'Estampage 6 - 4340 Awans
- + **Liège / Luik**
Passage Lemonnier 30 - 4000 Liège
- + **Embourg**
Voie de l'Ardenne 45 - 4053 Embourg



Recette du Martini Praliné

Procédé

- + Faire infuser 100 g de grué de cacao dans 75 cl de Vodka pendant 3 à 5 jours. Filtrer.
- + Au shaker, mélanger 4 cl d'expresso, 3,5 cl de Vodka infusée, 1 cl de sirop de sucre de canne, 2,5 cl de praliné aux noisettes du Piémont et quelques glaçons.
- + Servir dans un verre à Martini, avec quelques copeaux de chocolat fraîchement râpés en surface.

Recept voor Martini Praliné

Techniek

- + 100 g cacaoschilfers gedurende 3 tot 5 dagen goed laten trekken in 75 cl wodka. Dan filteren.
- + In een cocktailshaker 4 cl espresso, 3,5 cl getrokken wodka, 1 cl rietsuikersiroop, 2,5 cl praliné met hazelnootjes uit Piëmont en ook enkele ijsblokjes met elkaar mengen.
- + Serveren in een Martiniglas met bovenop enkele vers geschaafde chocoladekrullen.



Les secrets d'un Blanc Bleu Belge

La famille Paquay exploite la Ferme de Fermine depuis maintenant trois générations. Gérard, son frère Yves et leurs fils y élèvent essentiellement du Blanc Bleu Belge, une race bovine prisée pour la tendreté et la faible teneur en graisses de sa viande.

R Nichée à l'intersection du Condroz, de la Famenne et de l'Ardenne, la Ferme de Fermine s'étend sur 227 ha à la lisière des villages d'Izier et de My, à quelques encablures de Bomal. Trois générations de « Paquay » s'y sont succédé depuis le début des années 1960. D'abord orientée vers l'élevage mixte, l'exploitation s'est tournée principalement vers la production de viande bovine au moment où la deuxième génération a repris le flambeau en 1976. Aujourd'hui, Gérard, 62 ans, son frère Yves et leurs fils élèvent essentiellement du Blanc Bleu Belge. « Il s'agit d'une viande très prisée, pauvre en graisse et très tendre, observe Gérard Paquay. Les bouchers l'apprécient énormément car elle produit peu de déchets. Le rendement carcasse avoisine les 70 %, avec très peu de bas-morceaux. Très demandée, il s'agit certainement de la viande la plus facile à manger. » Les amateurs de chair très tendre privilégieront le filet pur. Les férus de viandes savoureuses opteront pour l'entrecôte, plus grasse. Quant aux adeptes de compromis, ils préféreront sans doute se tourner vers l'aloyau, à la fois tendre et goûteux.

De l'ensilage maison

L'exploitation de la famille Paquay compte une soixantaine de vaches Holstein, race productrice de lait, et 450 animaux viandeux en race Blanc Bleu Belge, nourris à partir d'ensilage réalisé au niveau même de l'exploitation agricole. Celle-ci s'organise sur trois sites, séparés de quelques centaines de mètres, réparties entre les villages de Izier et My. Elle comprend 65 ha

de culture céréalière – froment, épeautre, escourgeon – et 32 ha de maïs. La qualité de l'ensilage est assurée par le maintien d'une bonne flore prairiale via des sursemis réguliers et une fauche précoce. La richesse de la récolte, issue de nos prairies wallonnes, est déterminante pour assurer une production de viande de qualité, tendre et savoureuse. « À la ferme, nous accordons beaucoup d'importance à la qualité de l'alimentation et au bien-être animal. Une bête heureuse et détendue produira une viande meilleure », poursuit Gérard Paquay. Vers l'âge de 14 mois, les taureaux sont placés en boxe pour la phase d'engraissement. Au cours de celle-ci, les animaux ingèrent un mélange sec pailleux plus concentré afin de garantir le goût de la viande. Quant aux vaches, elles ne passent en engraissement qu'après deux ou trois vêlages, vers l'âge de 45 mois. En été, elles pâturent paisiblement, se délectant de la jeune herbe qui tapisse les vastes étendues verdoyantes de l'exploitation. Arrivés à maturité, les taureaux pèsent environ 650 kg, tandis que les vaches peuvent atteindre 850 kg. La viande des femelles est réputée plus riche en goût, tandis que celle des mâles, abattus plus jeunes entre 18 et 24 mois, offre plus de tendreté. La famille Paquay écoule sa production via deux grandes surfaces implantées à Ferrières et Barvaux, une boucherie à Chaudfontaine, et un abattoir à Rochefort. Gérard Paquay se charge de conduire lui-même ses bêtes à l'abattoir.





©WAW_Nicolas Poës

De geheimen van het Belgisch Witblauw

De familie Paquay baat al drie generaties lang Hoeve Fermine uit. Gérard, zijn broer Yves en hun zonen kweken hier hoofdzakelijk het Belgisch Witblauw, een rundveeras dat erg populair is vanwege de malsheid en het lage vetgehalte van het vlees.

Hoeve Fermine ligt op de kruising van de Condroz, de Famenne en de Ardennen, en strekt zich uit over 227 hectare aan de rand van de dorpen Izier en My, nabij Bomal. Drie generaties van de familie Paquay hebben elkaar hier sinds het begin van de jaren zestig al opgevolgd. Oorspronkelijk was de veeteelt er nog gemengd, maar toen de tweede generatie de fakkel in 1976 overnam, richtte ze zich hoofdzakelijk op de productie van rundvlees. Vandaag kweken de 62-jarige Gérard, zijn broer Yves en hun zonen voornamelijk het Belgisch Witblauw. “Dit vlees wordt sterk gewaardeerd, want het bevat weinig vet en is zeer mals”, vertelt Gérard Paquay. “Bij slagers is het erg geliefd omdat er weinig afval overblijft. Het rendement van een karkas ligt rond de 70 %, met erg weinig minderwaardige stukken. De vraag is erg groot want dit vlees is het makkelijkst te eten.” Liefhebbers van zeer mals vlees verkiezen de filet pur. Wie liever vlees met veel smaak op zijn bord krijgt, kiest veeleer voor de wat vettere entrecote. En wie graag beide kwaliteiten combineert, zal ongetwijfeld de voorkeur geven aan een heel mals en smaakvol lendestuk.

Zelfgemaakt kuilvoer

De familie Paquay bezit een zestigtal Holsteinkoeien, een ras van melkkoeien, en 450 vleeskoeien van het ras Belgisch Witblauw. Zij worden gevoederd met kuilvoer, veevoer dat in de boerderij zelf wordt ingekuuld op drie sites, op slechts een paar honderd meter van elkaar, verdeeld over de dorpen Izier en My. De boer-

derij teelt er 65 hectare granen – tarwe, spelt en wintergerst – en 32 hectare mais. De kwaliteit van het kuilvoer wordt verzekerd door het behoud van gezonde graslanden dankzij overbezaaiing en vroegmaaïen. De overvloedige oogst van deze Waalse grasvelden is van cruciaal belang om een productie van kwaliteitsvol, mals en smakelijk vlees te kunnen waarborgen. “Op de boerderij hechten we veel belang aan de kwaliteit van de voeding en het welzijn van het dier. Een gelukkig en ontspannen dier produceert beter vlees”, vervolgt Gérard Paquay. Rond de leeftijd van 14 maanden worden de stieren in boxen gezet voor het vetmesten. In die periode krijgen de dieren een droge en meer geconcentreerde mix van stro om de smaak van het vlees te garanderen. De koeien worden pas vetgemest als ze twee of drie keer gekalfd hebben, rond de leeftijd van 45 maanden. In de zomer grazen ze vredig, genietend van het jonge gras dat op de uitgestrekte groene vlaktes van de hoeve groeit. Zodra ze volwassen zijn, wegen de stieren zo’n 650 kilo, terwijl de koeien wel een gewicht van 850 kilo kunnen halen. Het vlees van de vrouwtjes is bekend voor zijn rijkere smaak, terwijl dat van de mannetjes, die op jongere leeftijd, tussen 18 en 24 maanden, worden geslacht, veel malser is. De familie Paquay stuurt haar productie naar twee groothandels in Ferrières en Barvaux, een slager in Chaudfontaine en een slachthuis in Rochefort. Gérard Paquay brengt zelf zijn dieren naar het slachthuis.



©WAW_Nicolas Poës

Histoire de famille

Né au sein d'une fratrie de huit enfants, Gérard a assisté aux mutations du monde agricole. « *Je me souviens du jour où mes parents ont repris l'exploitation de Ferme. Je nous revois descendant d'Izier, par la route, à pied, avec nos quelques vaches pour rejoindre notre nouvelle ferme. J'ai travaillé à la ferme dès la fin des mes primaires. Mes fils, Marc et Gilles, ont quant eux suivi une formation de sept ans à l'école Saint-Quentin de Ciney. Aujourd'hui, ils gèrent un quart de l'exploitation.* » Les temps changent et les générations défilent, mais la passion du métier demeure intacte. Encore faut-il pouvoir l'apprécier à sa juste valeur une fois le produit dans l'assiette.

Familiegeschiedenis

Gérard is geboren in een gezin van acht kinderen en maakte heel wat veranderingen in de landbouw mee. "Ik herinner me de dag dat mijn ouders de uitbating van Ferme in handen namen. Ik zie ons nog altijd lopen van Izier, over de weg, te voet, met onze paar koeien op weg naar de nieuwe boerderij. Ik heb op de hoeve gewerkt van aan het eind van de lagere school. Mijn zonen Marc en Gilles hebben elk een opleiding van zeven jaar op de school Saint-Quentin in Ciney achter de rug. Vandaag beheren ze een kwart van onze hoeve." Tijden veranderen en generaties gaan voorbij, maar de passie voor het vak vermindert niet. Ook als het eindproduct in het bord ligt, dient het nog altijd naar waarde geschat te worden.



©WAW_Nicolas Poës

Conseil de cuisson

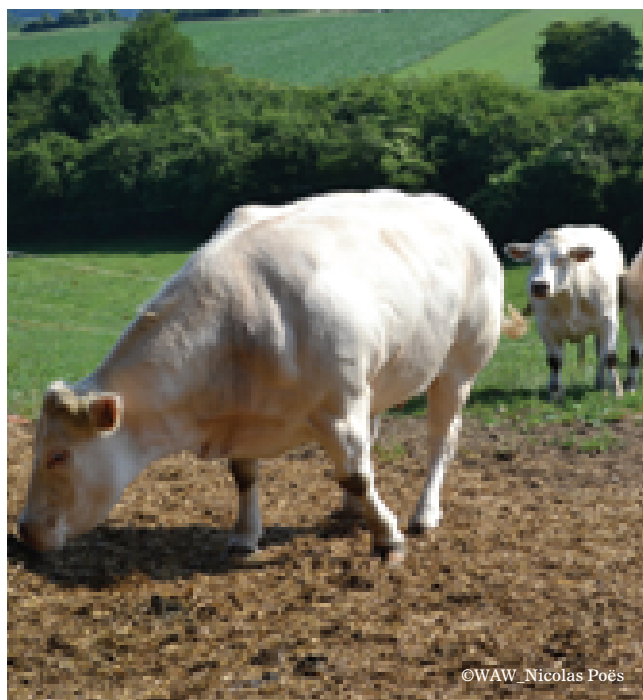
À savourer nature

Un bon boucher vous recommandera un steak épais et saignant à l'intérieur, saisi dans du beurre bien chaud. Inutile de noyer la viande sous des nappes de sauces. L'idéal pour en apprécier toute la saveur reste encore de l'agrémenter d'un peu de fleur de sel après la cuisson. On ne badine pas avec les produits de qualité.

Kooktip

Voor een natuurlijke smaak

Een goede slager zal u een dikke steak aanbevelen, bloederig aan de binnenkant, gebakken in hete boter. Het is niet nodig om het vlees te overgieten met lepels saus. Om van de volle smaak te genieten hoeft u na de bereiding er enkel nog wat fleur de sel op te sprenkelen. Kwaliteitsproducten verdienen respect.



©WAW_Nicolas Poës



Membres d'honneur - Ereleden

Paul Bocuse
Membre fondateur
Président d'Honneur



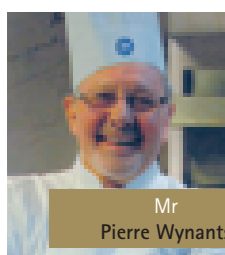
Baron
Pierre Romeyer
Président fondateur.
Ambassadeur Honorariat.
Président d'honneur.



Les ambassadeurs Honorariats | De ereambassadeurs



Baron
Pierre Romeyer



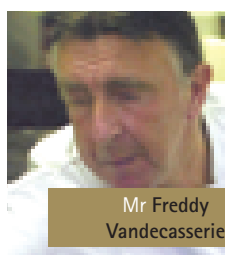
Mr
Pierre Wynants



Mr
Geert Van Hecke



Mr
Claude Dupont



Mr Freddy
Vandecasserie



Mr
Eddy Van Maele

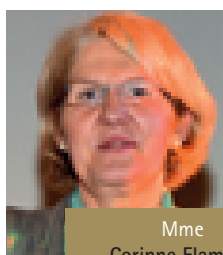


Mr
Yves Mattagne

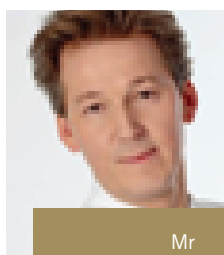


Mr
Michel Theurel

Les Artisans de l'excellence | Uitmuntende vakmensen



Mme
Corinne Flamand
De Wulff:
Petits gris de Namur



Mr
Pierre Marcolini
chocolatier Marcolini



Mr
Raymond Leroy
Cuvée Rufus

Les Messagers de l'excellence | Uitmuntende gezanten



Mr
Jacques Kother
Guide
des connaisseurs
(à titre posthume)



Mr
Christian
De Paep
Journaliste radio
et télévision (RTL)



Mr
Philippe Bidaine
Journaliste de presse
écrite (La Dernière
Heure ea.)



Bouchon d'en Face

Lyon au cœur de Maastricht

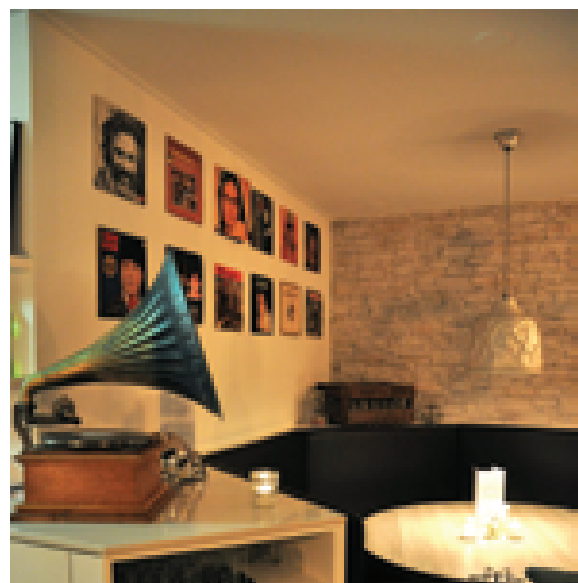
Envie de manger un bon plat d'inspiration lyonnaise et de ressentir un choc culturel dans un bistrot sympa à la Française ? C'est à Maastricht dans le quartier du Wyck que ça se passe. En face du pont principal, dans la rue qui relie la gare au centre-ville, on se promène dans une ambiance de bars chic, de restaurants trendy et de belles boutiques de luxe. Avec l'aura planante du mentor, Robert Lesenne.

Yves Mullenders et Quint Dubois voulaient s'orienter vers la bistronomie en souvenir de Robert Lesenne qui avait créé le Bistrot d'en Face à Liège. Tombés sous le charme de cette adresse gourmande, ils ont voulu recréer le concept à Maastricht : pratiquer une cuisine abordable, goûteuse et décomplexée dans le cadre typique d'un bouchon lyonnais. Pari tenu ! Le restaurant a été nommé au Nederland Award 2015 dans le top 10 des restaurants d'obédience française pour son ambiance et son atmosphère conviviale. Une autre reconnaissance leur fut attribuée par le jury des lecteurs du Magazine « Vivre en France » comme le restaurant le plus sympa au-delà des frontières. Un double exploit pour un restaurant ouvert depuis 2013.

L'intérieur du restaurant est revisité de main de maître par un étudiant de l'Académie d'Art de Maastricht. On est bien face au zinc dans un endroit feutré « où la vie est belle » pour passer une soirée romantique ou pour refaire le monde entre copains sur fond musical de chansons du répertoire français. Le Chef Gyan Vliegen maîtrise bien les arcanes des « petits plats canailles à la française ». Le repas s'ouvre pour ma part sur un duo de croquettes de crevettes et de veau. Une véritable tuerie. Un plat imaginaire et susceptible de relever le défi d'être parmi les meilleures croquettes de Maastricht, une ville où cette spécialité est devenue un beau sujet de conversation culinaire. L'autre entrée ne fait que confirmer sa réputation d'une des meilleures recettes du restaurant : tartare de thon et crevettes grises. Nous continuons avec l'entrecôte béarnaise, le plat fétiche de cette maison. Nous terminons par des crêpes Suzette d'anthologie présentées sous forme « Comédie française » et flambées à table.

La carte des vins est intéressante et compte de beaux flacons dont Rhône oblige, un vin de la famille Perrin. Un Rhône 2014 produit en biodynamie à base d'un assemblage de grenache-mourvèdre. Un flacon pur plaisir, fruité et souple à partager entre amis.

Tout n'est pas encore dit pour cet endroit magique où il est prudent de réserver. Le bouche à oreille fonctionne si bien pour ce « Bouchon » que ce restaurant ouvert sept jours sur sept ne désemplit pas.





BOUCHON D'EN FACE
Wijkerbrugstraat 54
Maastricht 6221 ED
+31 43 311 6438
www.bouchondenface.nl

Bouchon d'en Face

Lyon in hartje Maastricht

Wil je een lekkere Lyonese schotel eten en een cultuurschok beleven in een sympathiek Frans restaurantje? Dan moet je naar de Maastrichtse Wyckbuurt gaan. Tegenover de hoofdbrug, in de straat van het station naar het stadscentrum, wandel je langs sjeke bars, trendy restaurants en mooie luxeboetieks. Daar waart nog de geest rond van de mentor, Robert Lesenne.

Ter nagedachtenis van Robert Lesenne, die in Luik de 'Bistrot d'en Face' had geopend, wilden Yves Mullenders en Quint Dubois zich op de bistronomie richten. Ze waren bezweken voor de charme van dit lekkere adres en wilden het concept ook introduceren in Maastricht: een betaalbare, lekkere en onbevangen keuken in het typische kader van een Lyonese 'bouchon', een restaurantje dat streekgerechten serveert. En dat is hun gelukt! Omwille van de sfeer en de gezelligheid, werd dit eethuis voor de Nederland Award 2015 genomineerd in de top 10 van de restaurants in Franse stijl. Een andere erkenning kregen ze van de jury van het magazine 'Vivre en France', als het sympathiekste restaurant buiten de grenzen. Een dubbele prestatie voor een restaurant dat pas in 2013 werd geopend.

Het interieur van het restaurant is meesterlijk heringericht door een student van de Maastrichtse Kunstacademie. Het werd een plaats waar het goed toeven is, waar men een romantische avond kan doorbrengen of onder vrienden de wereld verbeteren, met Franse chansons als achtergrondmuziek. Chef Gyan Vliegen beheerst prima de knepen van de 'petits plats canailles à la française', namelijk populaire en eenvoudige Franse gerechten. Wat mij betreft, kan de maaltijd beginnen met een duo van garnaal en kalfskroketter. Geweldig. Een vernuftig voorgerecht, dat tot de beste kroketter van Maastricht behoort en waarover veel culinaire gesprekken in de stad gaan. Het andere voorgerecht staat bekend als een van de beste schotels van het restaurant: tartaar van tonijn en grijze garnalen. Daarna nemen we een entrecote met bearnaisesaus, het stergerecht van dit huis. We eindigen met voorbeeldige crêpes Suzette in 'Comédie française'-vorm, die aan tafel worden geflambeerd.

De wijnkaart is interessant en bevat mooie flessen, waaronder een biodynamisch geproduceerde rhônewijn uit 2014 van de familie Perrin, op basis van een assemblage van grenache en mourvèdredruiven. Een fruitige en soepele fles puur plezier om onder vrienden te drinken.

Daarmee is nog niet alles gezegd over deze magische plek, waar reserveren geen overbodige luxe is. De mond-tot-mondreclame is immers zo efficiënt voor deze 'bouchon', dat dit restaurant zeven dagen op zeven zo goed als vol zit.

Libérez les Saveurs avec Lipton Trendy T

Lipton Trendy T est présenté dans des **sachets pyramidaux** qui permettent une diffusion optimale du thé dans l'eau chaude. Facile à utiliser, l'emballage plat individuel sert à une conservation parfaite du goût et du parfum du thé. En plus, c'est facile à utiliser.

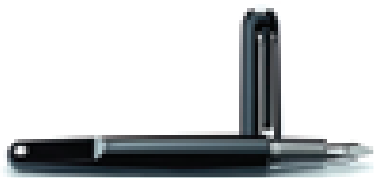
L'assortiment de Lipton Trendy T se compose de **9 variétés**. La **nouvelle variété, Lipton Thé Vert Mandarine Orange**, est un thé vert rafraîchissant au goût de mandarine et d'orange. Un véritable moment de plaisir, même pour les plus fins gourmets.

**Nouvelle
variété !**



Thé Vert

Mandarine Orange

**SIGNATURE**

Yves Maquinay
Rue Saint-Paul 38
B-4000 Liège
+32 (0) 4 223 29 26

Les plus beaux stylos se récoltent en décembre...

Nul n'ignore que, dans notre société actuelle, l'acte d'écriture quotidienne perd de son importance au profit des techniques électroniques. Ce constat ne doit cependant pas induire une disparition, à court ou à long terme, de l'instrument le plus noble que l'homme ait jamais créé comme moyen d'expression, dans un prolongement à la sensation on ne peut plus naturelle de sa main, le stylo-plume.

L'ingéniosité et la créativité des fabricants de stylos redore sans cesse la noblesse croissante de l'image de ceux-ci. Devenant ainsi un outil dont l'authenticité ancestrale (le stylographe « moderne » inventé par Lewis Edson Waterman datant de 1884) est rassurante, le stylo-plume a aussi évolué pour devenir, entre autres, un objet dont chacun peut s'approprier ses aspects d'œuvre d'art tout en gardant une fonctionnalité indéniable pour un coût souvent très abordable. Ces différents critères en faisant le cadeau de Noël par excellence les différents fabricants n'hésitent pas à « plancher » l'année durant pour nous éditer dès l'automne venue des pièces aux caractéristiques exceptionnelles voire uniques. Le réseau francophone (France, Belgique, Suisse, Canada) du Stylographe, regroupant les meilleurs spécialistes professionnels, élit chaque année une dizaine de ces stylos suivant différents critères (innovation, design, stylos masculin/féminin, scolaire, etc.). En cette période de réflexion pour optimiser vos choix de cadeaux à vos proches voici quelques-uns de ces élus en cette fin d'année 2015.

Et c'est avec un plaisir sincère que j'entame en toute galanterie cette courte liste par l' élu du trophée du stylo féminin : le Pelikan Souverän® 600 Pink. Livré dans un écrin rappelant le laçage d'un corset, il conserve les

caractéristiques typiques à la marque en les transcendant d'une féminité on ne peut plus exacerbée.

À la suite, je ne peux qu'enchaîner directement, avec humour et par contraste, sur le trophée du stylo masculin. L'édition limitée James Bond par ST. Dupont. Avec son guillochage évoquant celui, intérieur, du canon d'une arme à feu, il contient également un compartiment secret que tout espion se doit de posséder.

Le plus prestigieux trophée, celui de l'année, revenant cette fois au nouveau Mont-Blanc justement dénommé M (on pense inmanquablement à la première lettre de la marque, mais il faut savoir qu'il a été créé en collaboration avec le designer réputé d'Apple, Marc Newson). Fabriqué en résine précieuse chère à la manufacture hambourgeoise, ses lignes fluides et son capuchon à fermeture magnétique avec alignement automatique lui assurent un design d'une continuité parfaite.

Tous les autres trophées (et bien d'autres stylos remarquables) figurent dans l'album annuel du Stylographe que la maison Signature vous offrira gracieusement sur simple demande lors de votre prochaine visite dans la boutique située au n° 38 rue Saint-Paul de l'Ardente Cité de Liège.



De mooiste vulpennen plukt men in december...

Iedereen weet dat handgeschreven teksten in onze huidige samenleving terrein verliezen aan elektronische technieken. Die vaststelling mag echter niet leiden tot het verdwijnen van het edelste uitdrukingsmiddel dat de mens ooit heeft gemaakt en dat als het ware een verlengstuk van zijn hand is: de vulpen.



De vindingrijkheid en de creativiteit van de vulpenfabrikanten blinkt hun steeds adellijker wordend blazoen voortdurend op. Zo wordt de vulpen een instrument waarvan de voorouderlijke authenticiteit (de 'moderne' stylograaf werd in 1884 uitgevonden door Lewis Edson Waterman) geruststellend is. De vulpen is ook geëvolueerd tot een kunstwerk, terwijl ze tegelijk onmiskenbaar functioneel is en dikwijls zeer betaalbaar. Aangezien die verschillende criteria er het kerstgeschenk bij uitstek van maken, aarzelen de fabrikanten niet om het hele jaar door te werken aan stukken met uitzonderlijke en zelfs unieke kenmerken, die ze dan in de herfst aan ons voorstellen. Het Franstalige netwerk (Frankrijk, België, Zwitserland, Canada) van de Stylograaf, dat de beste professionele specialisten omvat, kiest elk jaar een tiental van die vulpennen uit volgens verschillende maatstaven (innovatie, design, vulpennen voor dames en voor heren, schoolvulpennen enz.). In deze periode waarin u nadenkt om de best mogelijke geschenken aan uw dierbaren te geven, som ik u hier enkele uitverkorenen op voor de jaarwisseling.

En het is met oprecht genoegen dat ik dit korte lijstje heel galant begin met degene die de trofee voor de vrouwelijke vulpen won: de Pelikan Souverän® 600 Pink. Ze wordt geleverd in een etui dat doet denken aan de manier waarop een korset wordt dichtgerijgd.

Verder heeft ze alle typische kenmerken van het merk, maar overstijgt die door een vrouwelijkheid die niet nadrukkelijker kon zijn.

Daarna kan ik niet anders dan, met zin voor humor en contrast, naar de trofee voor de mannelijke vulpen gaan: de beperkte oplage van James Bond door ST. Dupont, met haar guillochering die doet denken aan de binnenkant van de loop van een vuurwapen, dat ook een geheim vak bevat dat elke spion moet hebben.

De meest prestigieuze trofee, namelijk die van het jaar, gaat deze keer naar de nieuwe Mont-Blanc, die gewoon M heet (wat onvermijdelijk doet denken aan de eerste letter van het merk, hoewel men moet weten dat de pen werd gecreëerd in samenwerking met de beroemde designer van Apple, Marc Newson). De pen is gemaakt van het kostbare hars dat de Hamburgse fabriek zo dierbaar is. De vloeiende lijnen en de dop met magneetsluiting en automatische uitlijning zorgen voor een design met perfecte continuïteit.

Alle andere trofeeën (en heel wat andere opmerkelijke vulpennen) staan in het jaarlijkse Stylograaf-album dat de firma Signature u op eenvoudig verzoek gratis zal aanbieden bij uw volgende bezoek aan de boetiek in de rue Saint-Paul nr. 38 van de Vurige Stede Luik.





LE LIBRAIRE TOQUÉ

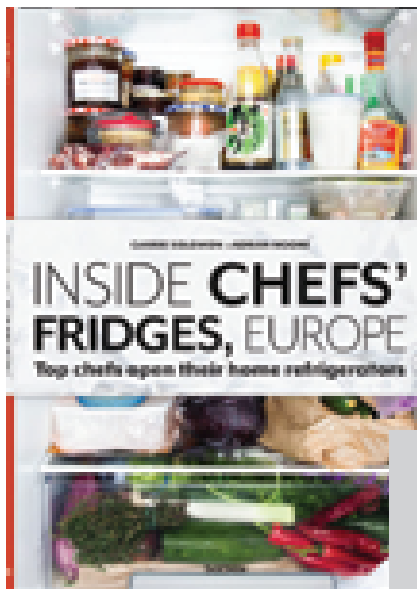
BENOÎT CLOËS

Le Libraire Toqué

Rue du Marché 3

B-5000 Namur

+32 (0) 81 65 65 30



Inside Chef's Fridges, Europe
Le réfrigérateur des
plus grands chefs

Inside Chef's Fridges, Europe
De koelkast van de grootste chefs

Carrie Solomon & Adrian Moore
Editions Taschen (FR/ENG/DE/IT)

39,99 €

Qui n'a pas rêvé d'être quelquefois l'invité intime d'un chef, de pouvoir se poser dans le fauteuil de son salon, loin du brouhaha des casseroles et du coup de feu, d'avoir le privilège de se servir dans son frigo, comme un ami. Car ouvrir cette boîte de Pandore, c'est connaître enfin les vrais goûts de notre hôte, pas ceux qui sont guidés par une carte, par les contraintes et quelquefois par la mode, mais uniquement ceux qui sont dictés par le plaisir, par cette trêve que chaque cuisinier souhaite retrouver chaque soir après le service ou lorsqu'il est en congé, en famille ou même seul. Cette invitation, Carrie Solomon et Adrian Moore l'ont rendue possible au travers de ce bel ouvrage qui nous donne accès à 40 frigos et autant de chefs de l'avant-garde culinaire européenne : David Toutain, Thierry Marx, Andoni Luiz Aduriz, Sanghoon Degeimbre, Alexandre Gauthier, Massimo Bottura... Si l'on sent que certains chefs versent légèrement dans la mise en scène, la plupart ont pleinement joué le jeu, en offrant en toute humilité une part d'eux-mêmes. Chaque chapitre présente le chef, son parcours, ses affinités de goût, son frigo et deux recettes issues de ce dernier. L'intérêt réside essentiellement dans la découverte de produits, de condiments et de préparations liés à une culture, un pays et une histoire.

Wie heeft er niet ooit van gedroomd eens de persoonlijke gast van een chef te zijn, in de zetel van zijn salon te zitten, ver van het pannengekletter en de drukte, zichzelf te kunnen bedienen uit zijn koelkast, zoals een vriend. Want wie die doos van Pandora opent, zal eindelijk de echte smaak van onze gastheer kennen, niet degene die door de kaart opgelegd wordt, door dwang of soms door de mode, maar enkel de smaak die hem plezier doet, waaraan hij 's avonds na de werkuren of tijdens de vakantie wil kunnen toegeven, met zijn gezin of zelfs alleen. Die uitnodiging hebben Carrie Solomon en Adrian Moore mogelijk gemaakt met dit mooie boek, dat ons toegang geeft tot 40 koelkasten en evenveel chefs van de Europese culinaire avant-garde: David Toutain, Thierry Marx, Andoni Luiz Aduriz, Sanghoon Degeimbre, Alexandre Gauthier, Massimo Bottura... Hoewel sommige chefs een beetje toneelspelen, zijn de meesten er voluit voor gegaan en hebben ze heel nederig iets van zichzelf gegeven. Elk hoofdstuk is gewijd aan een chef, aan zijn loopbaan, zijn smaakaffiniteiten, zijn koelkast en aan twee recepten uit die laatste. Het belang schuilt hoofdzakelijk in het ontdekken van de producten, specerijen en bereidingen die verband houden met een cultuur, een land en een geschiedenis.





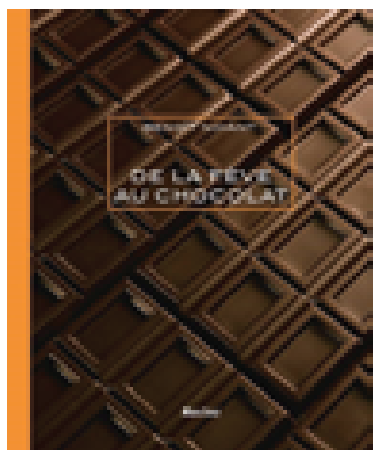
L'Amandier Cuisine, père & fils

« L'enfant terrible » de sa génération a un parcours qui ferait rougir d'envie plus d'un aficionado de la gastronomie : Nuance, De Pastorale, Noma, Quique Dacosta, l'Air du Temps... Pourtant, Martin Volkaerts, le dernier candidat belge à l'émission Top Chef a souhaité revenir à ses premiers amours et conjuguer, avec son père Marc'O, cuisine classique et contemporaine au sein du restaurant familial. Cet ouvrage effectue un retour sur l'histoire d'une famille, d'une transmission et des valeurs de L'Amandier, cette adresse désormais incontournable, à deux pas du Lac de Genval. Au total, près de 50 recettes illustrées par les photographies d'Antoine Mélis, où sobriété, silence, matière et contraste se marient parfaitement. De la conception à l'impression, ce livre est 100 % belge.

Audrey Verbist, Marc'O et Martin Volkaerts
Editions Génération W
en version française uniquement

45 €

Het 'enfant terrible' van zijn generatie heeft een parcours afgelegd, dat meer dan één aficionado van de gastronomie jaloers zou maken: Nuance, De Pastorale, Noma, Quique Dacosta, L'Air du Temps... En toch heeft Martin Volkaerts, de laatste Belgische kandidaat voor het programma 'Top Chef', willen terugkeren naar zijn eerste liefde en, samen met zijn vader, Marc'O, de klassieke en de hedendaagse keuken combineren in het familierestaurant. Dit werk gaat over de geschiedenis van een familie, over het doorgeven van de waarden van L'Amandier, dat adres waar men niet naast kan kijken, op een steenworp van het meer van Genval. Het bevat in totaal bijna 50 recepten die door Antoine Mélis werden geïllustreerd met foto's waarin soberheid, stilte, materie en contrast perfect samengaan. Van het ontwerpen tot het drukken, is dit boek 100 % Belgisch.



De la fève au chocolat

Après Pierre Marcolini, Benoît fut un des seuls chocolatiers belges (et liégeois de surcroît!) à travailler le chocolat à partir de la fève brute. Ingénieur commercial de formation, cet autodidacte à

décidé en 2005 de quitter son emploi pour lancer sa chocolaterie. Le succès fut rapidement au rendez-vous.

Dix ans plus tard, les chocolats de Benoît Nihant se retrouvent tant à Liège, Maastricht qu'à Bruxelles, et s'exportent jusqu'en Asie. L'ouvrage retrace ces dix années d'évolution et nous plonge dans un univers fait de voyages, de destinations lointaines, d'appellations aux noms exotiques, à la recherche des pépites sacrées qui seront ensuite torréfiées dans les ateliers de Liège. Agrémenté de 75 recettes accessibles, ce recueil permet à la fois de découvrir le monde du chocolat, sa et « ses » cultures, sa transformation et sa dégustation.

Na Pierre Marcolini was Benoît een van de weinige Belgische (en bovendien Luikse!) chocolademakers die chocolade produceert vanaf de ruwe boon. Deze autodidact heeft een diploma van handelsingenieur, maar besloot in 2005 ontslag te nemen uit zijn betrekking om zijn chocolademakerij op te starten. Hij kende daarmee al vlug succes.

Tien jaar later vindt men de chocolade van Benoît Nihant zowel in Luik, Maastricht als in Brussel. Hij wordt zelfs uitgevoerd naar Azië. Dit boek schetst die tien jaar van evolutie en dompelt ons onder in een wereld van verre reizen en exotische namen, op zoek naar die onaantastbare bonen, die later in Luik zullen worden gebrand. Dit werk bevat 75 doenbare recepten en laat de lezer tegelijk kennismaken met de wereld van de chocolade, de teelt, de verwerking en de degustatie.

Benoît Nihant
Editions Racine - en version française uniquement

24,95 €





Sunday, bloody Sunday

Imola, 1^{er} mai 1994, au Grand Prix de San Marino dont il occupait alors la tête, creusant inexorablement son avance sur un Michael Schumacher combatif comme d'habitude, dans la courbe de Tamburello, négocié avec toute sa maestria à plus de 220km/h, un des plus grands champions automobiles de tous les temps, Ayrton Senna da Silva, nous quittait.



L'enquête mettra plus tard en évidence qu'une pièce de la suspension avant s'est brisée au début de la course et que le débris aurait touché le casque du champion. Personne n'a oublié cette horrible image retransmise mondialement de la tête de Senna s'inclinant doucement sur son volant... après l'arrêt de sa Williams Rothmans « blanc bleu or » totalement détruite. Son décès sera confirmé officiellement vers 18h30. Il laisse, aujourd'hui encore, pour tous les fans de F1, un vide immense. C'est aussi un exemple extraordinaire pour tous les pilotes actuels. Magic Senna, n'a pas encore de vrai successeur. Il est devenu une légende, en quelque sorte, immortelle dans l'inconscient collectif.

Le petit brésilien, puis le grand passager de la pluie

Ayrton Senna da Silva est né le 21 mars 1960 dans une famille dont le père était un riche propriétaire terrien brésilien. Il a débuté son ascension vers la gloire à partir de 1973, date à partir de laquelle il n'a plus jamais

arrêté de piloter des bolides de toutes les catégories, le menant au baquet d'une F1. L'histoire veut que ce soit Emerson Fittipaldi qui lui a mis le premier pied à l'accélérateur. Et l'adolescent grandira en glanant tous les honneurs en karting (Champion d'Amérique du Sud en 1977, Vice-Champion du Monde en 1978/79), en Formule Ford (1981/82) et en Formule 3 (Champion de Grande Bretagne en 1983). Sa personnalité, son style de conduite et son talent évident intéresseront bien évidemment les écuries de F1. Williams testera alors ce jeune prodige... Elle sera sa première – et dernière – écurie.

C'est cependant avec la modeste écurie Toleman qu'il commencera sa carrière en F1, à partir de la saison 1984. Il marquera déjà ses premiers points lors de sa seconde course. Mais c'est sous la pluie à Monaco au sixième grand prix de cette même année que, sous des déluges, va naître la légende du « Passager de la pluie »...



Sunday, bloody Sunday

Imola, 1 mei 1994. Tijdens de Grote Prijs van San Marino reed hij strijdlustig op kop en vergrootte onverbiddelijk zijn voorsprong op Michael Schumacher. In de bocht van Tamburello, die hij meesterlijk tegen méér dan 220 km/u aansneed, heeft Ayrton Senna da Silva, een van de allergrootste autorenners aller tijden, ons verlaten.

Uit het onderzoek zou later blijken dat een onderdeel van de voorste ophanging het aan het begin van de koers had begeven en dat dit afgebroken stuk de helm van de kampioen had geraakt. Niemand zal ooit dat vreselijke beeld vergeten, dat de televisie wereldwijd uitzond: het hoofd van Senna dat zachtjes op het stuur rustte... nadat zijn 'wit-blauw-gouden' Williams Rothmans volledig vernield tot stilstand was gekomen. Omstreeks 18.30 u werd zijn overlijden officieel bevestigd. Bij alle F1-fans laat hij tot op vandaag een immense leegte achter. Hij blijft ook een buitengewoon voorbeeld voor alle huidige autorenners. Magic Senna heeft nog geen echte opvolger. In het collectieve bewustzijn is hij een onsterfelijke legende geworden.

De kleine Braziliaan en dan de grote reiziger in de regen

Ayrton Senna da Silva werd op 21 maart 1960 geboren. Zijn vader was een rijke Braziliaanse grootgrondbe-

zitter. Zijn weg naar de roem begon in 1973, het jaar vanaf wanneer hij nooit meer ophield bolides van alle categorieën te besturen, wat hem aan het stuur van een F1 bracht. Het verhaal wil dat het Emerson Fittipaldi was die hem leerde rijden. De jongeman begon allerlei prijzen te winnen in karting (Kampioen van Zuid-Amerika in 1977, Vicewereldkampioen in 1978/79), in Formule Ford (1981, 1982) en in Formule 3 (Kampioen van Groot-Brittannië in 1983). De F1-renstallen zagen natuurlijk zijn persoonlijkheid, zijn rijstijl en zijn onmiskenbaar talent. Williams ging dat wonderkind testen... Het zou zijn eerste – en ook zijn laatste! – team worden. Het was bij de bescheiden Toleman-renstal dat hij in 1984 zijn F1-loopbaan begon. Zijn eerste punten won hij met zijn tweede wedstrijd. Maar het was in de gie-tende regen in Monaco, tijdens de zesde grote prijs van dat jaar, dat de legende van de 'Reiziger in de Regen' ontstond...





Dans des conditions dantesques, réalisant tour après tour les meilleurs chronos en course, il atomise la plupart des autres pilotes (il reprendra 27 sec en 10 tours au Professeur Prost!) et terminera premier (puis sera rétrogradé en seconde position) de la course arrêtée au 32^e tour par notre Jacky Ickx, l'autre « Maître de la Pluie ». La légende de celui qui ne s'appelait pas encore « Magic » était en route...

Lotus, John Players Special, Camel puis Mac Laren et Marlboro

À partir de 1984, Senna intègre l'écurie Lotus Renault, alors à l'apogée de sa gloire, en particulier avec la livrée noir et or du sponsor. Il réalisera une très belle saison, avec de multiples pole positions (il en réalisera 65 sur ses dix ans de carrière) et gagnera deux Grands Prix (au Portugal, sous une pluie battante, et le très rapide Francorchamps). Ce sont deux victoires importantes parmi les 41 victoires de sa carrière. Puis c'est en jaune et Camel avec le motoriste Honda que se poursuit la saga en 1987 avec une victoire (Monaco), dernière victoire à ce jour de Lotus F1.

En 1988, Senna rejoint McLaren (où il apporte aussi le moteur Honda) et partage avec Alain Prost la livrée rouge et blanc de Marlboro. Ce faisant, il se prépare quelques années de rivalités fortes, exacerbées par l'ambiance dans le team et par la relation qu'en feront les médias. Les deux pilotes, aux tempéraments diamétralement opposés, écriront cependant ensemble (si j'ose dire) les plus belles pages de la F1. Ils écraseront totalement la concurrence. Entre 1988 et 1991, Ayrton sera trois fois Champion du Monde, Prost étant sacré une nouvelle fois en 1989, avant de rejoindre Ferrari en 1990.

L'Histoire est en marche

En 1992, Williams-Renault et un pilote encore plus fou que Senna, Nigel Mansell, domineront sans concurrence deux saisons de F1. Manifestement, le matériel d'Ayrton (McLaren) est rapide mais relativement peu fiable malgré l'aide d'une électronique performante (TAG). Ses tentatives pour passer chez Williams en 1993 se heurteront à Prost qui, après une année sabbatique, revenait à la compétition chez Williams. Malgré un matériel McLaren perfectible et vieillissant (Honda se retire aussi en 1993), Senna réalisera encore quelques courses d'anthologie, notamment à Donington Park, sous la pluie. Ayrton amorce alors 1994... réconcilié avec Prost (retiré à l'époque) auquel quelques minutes avec le départ funeste d'Imola, il confiera devant les caméras « qu'il lui manquait »...

C'est à nous, depuis lors, que Senna manque...

Terwijl hij, in danteske omstandigheden, ronde na ronde de beste tijd neerzet tijdens de koers, verpulvert hij de meeste andere piloten (in 10 ronden loopt hij 27 seconden in op Professor Prost!) en eindigt hij eerste (maar zal later tweede worden geplaatst) in die koers, die tijdens de 32ste ronde wordt stilgelegd door onze Jacky Ickx, die andere 'Meester in de Regen'. Zo ontstond de legende van degene die toen nog geen 'Magic' heette...

Lotus, John Players Special, Camel en dan Mac Laren en Marlboro

Vanaf 1984 gaat Senna naar Lotus Renault, een renstal die toen op het hoogtepunt van zijn roem stond, meer bepaald met de zwarte en gouden livree van zijn sponsor. Hij rijdt een zeer mooi seizoen, met veel pole positions (hij zou er 65 veroveren tijdens zijn tienjarige loopbaan), en wint twee grote prijzen (Portugal in de stortregen en de zeer snelle prijs van Francorchamps). Het zijn twee belangrijke overwinningen van de 41 die hij ooit behaalde. In 1987 zet hij zijn zegetocht voort in het geel, met Camel en met motorenfabrikant Honda, waarbij hij wint in Monaco, de laatste overwinning van Lotus F1 tot op heden.

En 1988 gaat Senna naar McLaren (terwijl hij ook de Hondamotor meebrengt) en hij deelt met Alain Prost het rood en wit van Marlboro. Daardoor gaat hij enkele jaren van felle rivaliteit tegemoet, die nog aangescherpt wordt door de sfeer in het team en door wat de media erover vertellen. Beide piloten, die qua temperament elkaars tegenpool zijn, zullen toch samen (tegen wil en dank) de mooiste F1-bladzijden schrijven. Ze zullen de concurrentie compleet verpletteren. Tussen 1988 en 1991 zal Ayrton driemaal wereldkampioen worden en Prost nog eens opnieuw in 1989, vóór hij in 1990 naar Ferrari overstapt.

De geschiedenis is bezig

In 1992 zullen Williams-Renault en een nog 'gekkere' piloot dan Senna, namelijk Nigel Mansell, twee seizoenen de onbetwiste meesters van de F1 zijn. Het materieel van Ayrton (McLaren) is wel snel, maar weinig betrouwbaar, ondanks een sterke elektronica (DAG). Zijn pogingen om in 1993 naar Williams te gaan, zullen op het veto van Prost stuiten, die na een sabbatjaar opnieuw bij Williams ging rijden. Ondanks het onvolmaakte en verouderde materieel van McLaren (Honda zou ook stoppen in 1993), zal Senna nog enkele memorabele koersen rijden, meer bepaald in Donington Park, in de regen. Ayrton begint dan aan 1994... verzoend met Prost (die zich toen teruggetrokken had) aan wie hij enkele minuten vóór het fatale vertrek in Imola voor de camera's zou zeggen dat "hij hem miste"...

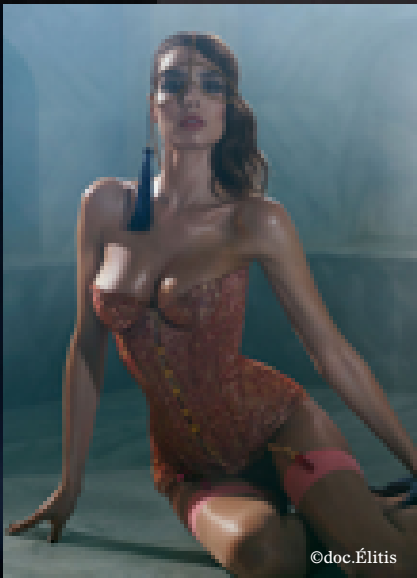
Sindsdien zijn wij het die Senna missen...



©doc.Élitis



©doc.Élitis



©doc.Élitis

Cet hiver, sortons couvertes...

Accessoire de mode incontournable, le chapeau a toujours eu la cote. Ces dernières saisons, il a fait un véritable retour en force ! Synonyme de style et d'élégance, le chapeau sublime les silhouettes et vous distingue dans la foule... De nombreuses enseignes nous en proposent, mais celui dont nous rêvons particulièrement, c'est celui de la célèbre Maison Michel. La mythique Maison Française existe depuis 1936 et est propriété de CHANEL depuis 1996. Les modèles sont nombreux et variés mais en cette période de fin d'année, pourquoi ne pas craquer pour les oreilles de lapin en dentelle. Ensuite prévoir à se dévêtir.

Osez la dentelle sans modération, jouez la transparence et parfois optez pour les invisibles, le « nude » est partout, on le porte comme une seconde peau. La marque japonaise Wacoal est devenue la spécialiste, avec ses culottes et soutiens gorges, qui disparaissent sous votre tenue. Pour les plus fun, il y a une belle palette de teintes acidulées, du jaune citron, du rose fuchsia et même du léopard chez Dolce & Gabbana... Et pourquoi pas un peu de déco sous le sapin.... avec ELITIS. Leur philosophie : Oser, innover, jouer les explorateurs. Leur devise : Concevoir des produits très actuels, avec une technique d'avance.

Le studio de création intégré, va dans le sens de la recherche, de la diversité et des confrontations. Les propositions, toujours étonnantes, créent l'évènement. Fasciné par la beauté des îles grecques, du soleil, du bleu de la mer et du ciel, Patrice Marraud des Grottes l'est aussi par les mots. Il s'inspire du nom du poète grec contemporain, Odyssée as Elytis, pour nommer sa société, créée à Toulouse en 1988. Chaque saison, Patrice nomme les produits de ses collections : « Recherche sirène désespérément », « Assouvir ses désirs », « Bleu comme la nuit » ... Feuilleter une collection, c'est commencer un voyage poétique. La collection est à découvrir en exclusivité chez REGAIN.





Deze winter dragen we een hoed...

Hoeden zijn modeaccessoires die altijd in trek zijn geweest. De jongste seizoenen kwamen ze steeds sterker in de aandacht! Ze zijn synoniem van stijl en elegantie, doen een figuur beter uitkomen en laten u opvallen in de massa... Er zijn veel merken die hoeden aanbieden, maar degene waar we echt van dromen, zijn die van 'Maison Michel'. Dat legendarische Franse huis bestaat sinds 1936 en werd in 1996 eigendom van CHANEL. In deze eindejaarsperiode zijn er veel uiteenlopende modellen. Waarom zouden we niet eens vallen voor konijnenvoren van kant? En er rekening mee houden dat we ons moeten uitkleden?

Durf ongeremd voor kant te gaan, wees doorzichtig en kies voor onzichtbare hoeden die we dragen als een tweede huid, want 'nude' vindt men overal. Het Japanse merk Wacoal is erin gespecialiseerd, met zijn slipjes en beha's die onder de kleren verdwijnen. Voor wie echt fun wil zijn, is er een mooi gamma zuurtjeskleuren, citroengeel, fuchsiaroze en zelfs luipaard bij Dolce & Gabbana...

En waarom niet een beetje art deco onder de kerstboom... met ELITIS? Dit merk wil ons doen durven, innoveren en op verkenning uitgaan. Hun wachtwoord is: zeer actuele producten ontwerpen met een technische voorprong. De geïntegreerde ontwerpstudio gaat in de richting van onderzoek, diversiteit en confrontaties. De altijd verbazende aanbiedingen zijn evenementen op zich. Patrice Marraud des Grottes is gefascineerd door de schoonheid van de Griekse eilanden, door de zon, het blauw van de zee en de lucht, maar ook door woorden. Hij vindt zijn inspiratie bij een hedendaagse Griekse dichter, Odysse as Elytis, wiens naam hij gebruikte voor de firma die hij in 1988 oprichtte in Toulouse. Elk seizoen geeft Patrice namen aan de producten uit zijn collecties: "Zoek wanhopig sirene", "Zijn verlangens bevredigen", "Blauw als de nacht"... Een collectie overlopen, is beginnen aan een poëtische reis. De collectie is exclusief te vinden bij REGAIN.



©doc.Élitis

REGAIN

Balmoral 30A
B-4845 Sart-lez-Spa
+32 (0) 87 77 48 44
+32 (0)478 25 84 52
info@regain.be
www.regain.be



©doc.Élitis



©doc.Élitis



Jules César fumait-il le cigare ?

Les fouilles de certains sites archéologiques en Europe ont permis de découvrir des objets démontrant que les civilisations romaines fumaient dans des pipes une sorte de champignon séché. Le tabac a fait son apparition sur le continent européen bien plus tard suite aux voyages des grands explorateurs comme Christophe Colomb.

Alors, Jules César fumait-il le cigare ?

Acette question existentielle, la réponse est affirmative même si aucun manuel d'histoire n'en fait état, et pour cause. Julius Caesar Newman, né en Hongrie en 1875, traversa l'Atlantique en 1888 à la recherche du rêve américain, son frère aîné s'orienta vers le métier de tailleur alors que lui, âgé d'un peu plus de treize ans, souhaitait déjà fabriquer des cigares. Sa conviction était si profonde que sa mère finit par lui payer les conseils d'un torcédor expérimenté qui lui apprit le métier. En 1895, à 20 ans, il démarre sa propre fabrication de cigares avec une production de 500 pièces.

En 1991, pour fêter le 100^e anniversaire de la création de son entreprise qui se profile à l'horizon, son fils Stanford sort le Diamond Crown, un cigare qu'il a mis au point en collaboration avec la célèbre Carlos Fuente s.a. La liga est faite de six ou sept feuilles (une ou deux de plus que les ligas traditionnelles) et les tabacs utilisés ont vieilli cinq ans minimum afin d'obtenir une plus grande richesse aromatique. Il s'agit d'un hommage à son père et Stanford veut créer le meilleur cigare, sans se préoccuper ni du temps, ni de l'argent, ni du potentiel de vente. Le succès est au rendez-vous et, en 2002, dans la lignée, la série Diamond Crown Maximus est mise sur le marché.

La gamme est revisitée en 2010 et un nouvel assemblage est élaboré par la Tabacalera A. Fuente en République Dominicaine. La cape provient de graines cubaines plantées en Equateur alors que la sous-cape fait appel au terroir dominicain. La tripe est un savant mélange de tabacs des Caraïbes et d'Amérique Centrale.

Mi-septembre, nous assistions à Bruxelles à la présentation par Monsieur Newman en personne pour la JC Newman Cigar Cie, accompagné de Monsieur Jean-Christophe Hollay, Directeur de la société Davidoff of Genève chargée de la distribution. Le Toro Diamond Crown qui nous est présenté est habillé d'une cape lisse et huileuse, quand on le porte au nez, des arômes de paille, de café, voire de cuir s'en dégagent. Nous l'allumons, le tirage s'avère aisé et la combustion régulière, des saveurs complexes, riches et grasses de foin, cuir, café dominant par leur présence. Arrivés au deuxième tiers, les notes de cuir, d'épice, de poivre, de bois précieux, d'expresso sont plus perceptibles. Elles se prolongent dans le troisième tiers avec quelques notes de terre et d'épices supplémentaires.

Distribué par la Maison Davidoff of Genève, des cinq modules de la marque, seul le Robusto (4.3/4 x 52) au prix de 20 € est disponible actuellement sur le marché belge.

Rookte Julius Caesar sigaren?

Tijdens opgravingen op archeologische sites in Europa ontdekten men voorwerpen die aantonen dat men tijdens de Romeinse beschaving pijpen rookte met een soort gedroogde paddenstoelen. Tabak verscheen pas veel later op het Europese continent, als gevolg van de tochten van grote ontdekkingsreizigers zoals Christoffel Columbus. Zou Julius Caesar sigaren hebben gerookt?

Het antwoord op die levensbelangrijke vraag is bevestigend, ook al maakt geen enkel geschiedenisboek er melding van, en met reden. Julius Caesar Newman, die in 1875 in Hongarije geboren werd, stak in 1888 de Atlantische Oceaan over om de Amerikaanse droom na te jagen. Zijn oudere broer werd kleermaker, terwijl hijzelf, toen hij iets ouder dan dertien jaar was, al sigaren wilde maken. Hij was daar zozeer van overtuigd, dat zijn moeder voor hem uiteindelijk de adviezen van een ervaren torcedor betaalde, die hem het beroep aanleerde. In 1895 begon hij op 20-jarige leeftijd zijn eigen sigarenproductie ten belope van 500 stuks.

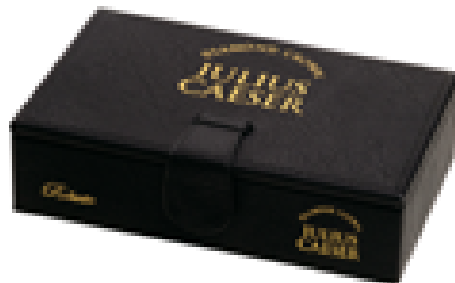
Om in 1991 de 100ste verjaardag van de oprichting van zijn onderneming te vieren, bracht zijn zoon Stanford de Diamond Crown uit, een sigaar die hij had ontwikkeld in samenwerking met de beroemde Carlos Fuente n.v. De liga is gemaakt van zes of zeven bladen (1 of 2 meer dan de traditionele ligas) en de gebruikte tabak was minstens vijf jaar oud, om meer aromatische rijkdom te verkrijgen. Het was een eerbetoon aan zijn vader en Stanford wilde de beste sigaar ooit creëren, zonder zich te bekommeren om tijd, geld of verkoopspotentieel. Het werd een succes en in 2002 werd in het verlengde daarvan de reeks Diamond Crown Maximus op de markt gebracht.

Het gamma werd opnieuw bekeken in 2010 en er werd een nieuwe samenstelling uitgedokterd door de Tabacalera A. Fuente in de Dominicaanse Republiek. Het dekblad komt van Cubaans zaad dat in Ecuador werd geplant, terwijl er voor het omblad een beroep werd ge-

daan op de Dominicaanse bodem. Het binnengoed is een uitgekiend mengsel van tabak uit de Caraïben en uit Centraal-Amerika.

Half september waren wij in Brussel aanwezig op de voorstelling door de heer Newman zelf van de JC Newman Cigar Cie. Hij was vergezeld door de heer Jean-Christophe HOLLAY, distributiedirecteur van de firma Davidoff of Genève. De Toro Diamond Crown die ons werd voorgesteld, heeft een glad en olieachtig dekblad en ze ruikt naar stro, koffie en zelfs leder. We steken ze aan, ze trekt gemakkelijk en brandt regelmatig. Complexe, rijke en vette smaken van hooi, leder en koffie overheersen. Aan het tweede derde merkt men duidelijker toetsen van leder, specerijen, peper, kostbaar hout en espresso. Die blijven aanwezig in het laatste derde, samen met enkele bijkomende toetsen van aarde en specerijen.

De sigaren worden verdeeld door de firma Davidoff of Genève. Van de vijf modules van het merk is momenteel enkel de Robusto (4.3/4 x 52) op de Belgische markt verkrijgbaar tegen de prijs van € 20.



MARC LECLERCQ

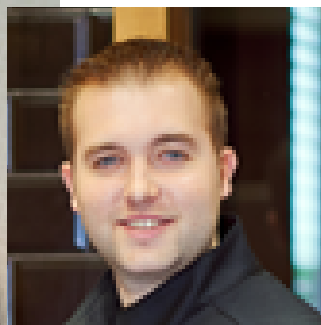
Rue Saint-Paul 42

B-4000 Liège

maisonleclercq@skynet.be



CARL GILLAIN
RECETTE - RECEPTEN



Marcassin

légumes rouges et
airelles / porto

Everjong

rode groenten en
bosbessen / porto



CUISSON DU MARCASSIN

- + filet, 120 g par personne
- + Saler avant coloration, colorer dans une poêle bouillante, passer au four à 90°C degrés pendant 4 à 6 minutes en fonction de la taille. Repos à l'alto sham.

LÉGUMES ROUGES

- + Mini-betterave, 1/personne, cuisson 20 minutes à 100°C.
- + Oignons rouges pickles (cf. croustade)
- + Mousseline de betteraves rouges au porto. Cuire les betteraves 1h 30 à 180°C, les éplucher, les mixer avec 5/100 de beurre, 1/100 de sel et 1/100 de porto. Conserver en boîte.

CHOUX ROUGES ET OIGNONS ROUGES

- + Ciseler 50 g de chou rouge et 50 g d'oignons rouges, verser du sushi su pour immerger le tout et mettre sous vide. 24h de repos.
- + Betterave Chioggia crue, assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre.

AIRELLES

- + Réaliser une compotée d'airelles avec 5/100 de sucre et légèrement saler. Mixer le tout et coller à l'agar agar à raison d'1/100. Mixer lorsque le gel est pris, réserver en burette.

SAUCE AU PORTO

- + Réduire 500 ml de porto avec 2 échalotes à sec, mouiller avec 3 l de fond de gibier. Réduire de moitié, vérifier assaisonnement, sushi su, sel, poivre (léger), porto.

GARNITURES

- + Pourpier d'hiver

BEREIDEN VAN HET VLEES VAN HET EVERJONG

- + *filet, 120 g per persoon*
- + *Zouten vooraleer het een bruin korstje te geven in een hete pan. Het naargelang de omvang 4 tot 6 minuten op 90 graden laten braden in de oven. Dan laten rusten in de alto shaam.*

RODE GROENTEN

- + *Minibiet, 1 per persoon, 20 minuten koken op 100°C.*
- + *Pickles van rode uien (of knapperig pastetje met rode uien)*
- + *Mousseline van rode bieten met porto maken. De bieten 1.30 uur laten koken op 180°C, ze schillen, ze mixen met 5/100 boter, 1/100 zout en 1/100 porto. Ze dan bewaren in een doos.*

RODE KOOL EN RODE UIEN

- + *50 g rode kool en 50 g rode uien fijnsnijden. Er sushi su opgieten om alles onder te dompelen en dan onder vacuüm plaatsen. 24 u laten rusten.*
- + *Rauwe Chioggia-biet, kruiden met olijfolie, zout en peper.*

BOSBESSEN

- + *Een bosbessencompote maken met 5/100 suiker en die binden met 1/100 agar agar. Mixen wanneer de gel stevig geworden is. Bewaren in een kannetje.*

PORTOSAUS

- + *500 ml laten indikken met 2 droge sjalotten. Er 3 l wildfond bijgieten. Voor de helft laten indikken. Bijkruiden met sushi su, zout, (lichte) peper, porto.*

GARNEERSEL

- + *Winterpostelein*





Saint-Jacques

Tarama maison / Nashi / Daikon

Ingrédients

3 Saint-Jacques par personne
(Saint-Jacques de Dieppe 4/5)

TARAMA MAISON

200 g d'œufs de cabillaud fumés
20 cl de crème fraîche épaisse
90 g de mie de pain
jus d'1 citron jaune
poivre blanc
Conserver en burette.

GARNITURES

Brunoise de poire nashi
Rouleaux de daikon, assaisonner à l'huile de citron
Daikon cress
Maviar de la maison Petrossian
Cacahuètes salées

Procédé

SAINT-JACQUES

- + Couper chaque Saint-Jacques en 3 grosses tranches dans l'épaisseur. Assaisonner de fleur de sel et légèrement poivrer. Un trait d'huile de citron vert.

Sint-jakobsnoten

Tarama maison / Nashi / Daikon

Ingrediënten

3 sint-jakobsnoten per persoon
(sint-jakobsschelpen uit Dieppe 4/5)

ZELFGEMAAKTE TARAMA

200 g gerookte kabeljauwkuit
20 cl dikvloeibare room
90 g broodkruim
het sap van 1 citroen
witte peper
Bewaren in een spuitflesje.

GARNITUUR

Brunoise van nashipeer
Rolletjes daikon, kruiden met citroensap
Daikon Cress
Maviar van het Huis Petrossian
Zoute pinda's

Techniek

SINT-JAKOBSNOTEN

- + Snijd elk sint-jakobsnootje in de dikte in drie flinke plakken. Kruid met een weinig peper en fleur de sel. Besprenkel met een beetje limoenolie.



CARL GILLAIN
RECETTE - RECEPTEN

Over het idee van een
**knapperig
gevogelpasteitje**
met truffels en oude
parmezaanse kaas

Sur l'idée d'une
**Croustade de
volaille**
et truffes au vieux parmesan

Ingrédients

POUR FARCE DE VOLAILLE

250 g de blanc de volaille « coq des prés »
50 g de mousseline d'oignons // 100 g de crème
90 g de blancs d'œufs // Sel et poivre

Procédé

FARCE

- + Mixer la volaille, la passer au chinois fin, mélanger tous les ingrédients ensemble + la volaille passée au chinois, couler sur plaque sur ± 0.8 mm. Filmer au contact de la farce et cuire dans un four vapeur à 65°C pendant 12 à 15 minutes. Détailler des cylindres de 70 mm de diamètre.

MOUSSELINE D'OIGNONS

- + Faire suer 1 kg d'oignons, colorer jusqu'à ce qu'on ne récupère que 650 g de préparation. Ajouter 35 g de beurre, sel et poivre.

SAUCE À LA TRUFFE

- + Réaliser un fond de volaille brun de 2 l et donc faire réduire avec un oignon doux, une échalote, 50 g de brisures de truffes jusqu'à récupérer ± 1 l de fond. Ajouter un trait de sushi su et saler si besoin.

OIGNONS ROUGES AU PICKLES

- + Réaliser un pickles avec 75 g de sucre, 200 g de vinaigre et 300 g d'eau. Verser le mélange bouillant sur un oignon rouge épluché et couper en 4. Laisser refroidir à température ambiante.

GARNITURES

- + Râpée de truffes d'hiver
- + Râpée de parmesan de 24 mois
- + Tahoon cress en herbe

Ingrediënten

VOOR DE VULLING MET GEVOGELTE:

250 g wit van biologische scharrelkippen
50 g uienmousseline // 100 g room
90 g wit van eieren // zout en peper

Techniek

BEREIDEN VAN DE VULLING

- + *Het gevogelte mixen, het door een fijne puntzeef doen, alle ingrediënten samen mengen + het gezeefde gevogelte uitgieten op een plaat op $\pm 0,8$ mm. De vulling in folie wikkelen en gedurende 12 tot 15 minuten in een stoomoven verwarmen op 65°C . Versnijden in rolletjes met een diameter van 70 mm.*

BEREIDEN VAN DE UIENMOUSSELINE

- + *1 kg uien laten slinken, laten aanbakken tot er een bereiding van 650 g overschiet. 35 g boter bijvoegen, alsook zout en peper.*

TRUFFELSAUS

- + *2 l bruine gevogeltefond maken en dan laten indikken met een zoete ui, een sjalot en 50 g truffelsnipers, tot er ± 1 l fond overblijft. Een scheut sushi su bijvoegen en zouten, indien nodig.*

RODE UIEN MET PICKLES

- + *Pickles maken met 75 g suiker, 200 g azijn en 300 g water. Het kokende mengsel op een geschilderode ui gieten en die dan in 4 snijden. Laten afkoelen op kamertemperatuur.*

GARNEERSEL

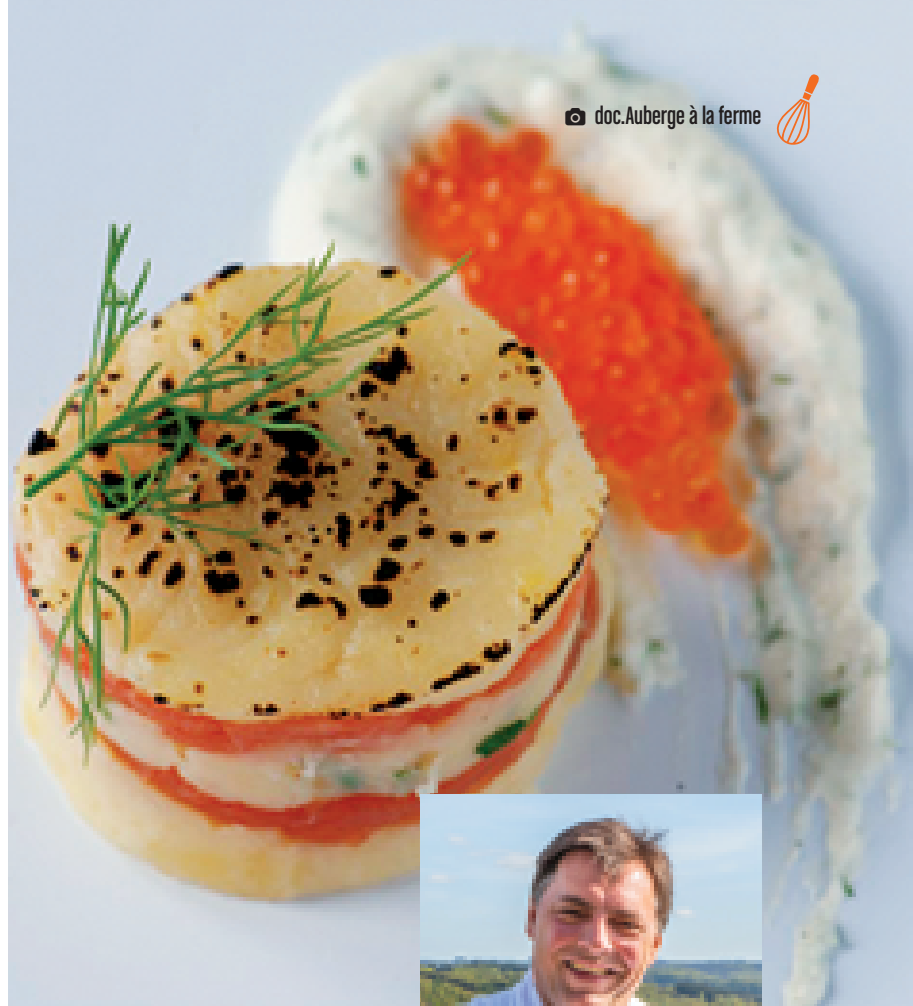
- + *Geraspte wintertruffels*
- + *Geraspte parmezaanse kaas van 24 maanden oud*
- + *Jonge kiempjes van Tahoon cress*



'Victoria'-patapas
afgewisseld met lichtgerookte
zalm en een romige emulsie
met zalmforelkaviaar

Patapas de « Victoria »

alterné de saumon légèrement
fumé et son émulsion
crémée aux caviar de truite



Ingédients

POUR 4 PERSONNES

1 kg de pomme de terre farineuse pour frite ou purée
type Victoria ou Bintje
100 g de saumon légèrement fumé et salé
100 g de crème battue additionnée de ciboulette émin-
cée et d'un filet de jus de citron
50 g de caviar de truites saumonées
Sel, poivre

Procédé

- + Cuire les pommes de terre à la vapeur et les réduire très fine en purée épicée à votre goût
- + Déposer 5 mm de cette préparation au fond d'un emporte pièce et alterner ensuite cercle de saumon / purée et ainsi de suite pour remplir complètement la forme, l'écrasé de pomme de terre doit être bien chaud car c'est à déguster tout de suite
- + Démouler ensuite sur une cuillère à dégustation ou une petite assiette
- + Pour le décor, battre la crème ciboulette / jus de citron et former une jolie décoration sur le côté du patapas, y déposer les œufs de truites saumonées au centre
- + Ce Patapas est à déguster avec un bon verre de vin blanc sec, une bonne bière régionale ou encore un champagne brut

Ingrediënten

VOOR 4 PERSONEN

1 kg Victoria-aardappelen of Bintjes, in elk geval een bloemige aardappel zoals wordt gebruikt voor frieten of puree
100 g lichtgerookte en gezouten zalm
100 g opgeklopte room met fijngesneden bieslook en met een scheutje citroensap
50 g kaviaar van zalmforel
Zout en peper

Techniek

- + Stoom om te beginnen de aardappelen gaar en maak er vervolgens een zeer fijne puree van, die u naar smaak kunt kruiden met zout en peper.
- + Doe van die bereiding een laagje van 5 mm dik in een uitsteekvorm en wissel dan af met een cirkeltje zalm en met puree en doe zo verder tot uw vorm helemaal vol is. Doe dit alles met de warme geplette aardappel, want de bereiding moet onmiddellijk worden opgediend en gegeten.
- + Maak de vorm daarna leeg op een lepel of op een klein bordje; in dat laatste geval moet u zorgen voor bestek om mee te eten.
- + Ter versiering kunt u de room met de fijngesneden bieslook kloppen en er een scheutje citroen aan toevoegen, waarmee u vervolgens de rand van de patapas mooi kunt verfraaien; leg de eitjes van de zalmforel in het midden.
- + Bij deze patapas kunt u een glas droge witte wijn, een heerlijk streekbier of zelfs een droge champagne drinken.



MICHEL BOREUX
PLAT - HOOFDGERECHT

Feuilleton de veau

de lait aux champignons,
jus à la sauge officinale

Ingédients

POUR 4 PERSONNES

1 filet mignon de veau de 1 kg
5 tranches de jambon d'Ardenne
2 lamelles de tome Wallonne
400 g de champignons de saison
3 oignons blancs moyens
50 g de beurre de ferme
100 g de crêpe de porc

SAUCE

50 cl de jus de veau lié
1 bouquet de sauge officinale
10 cl de crème
Sel et poivre du moulin

Procédé

- + Tailler les oignons en lamelles, les confire tout doucement avec du beurre de ferme pendant 20 minutes environ dans une casserole à couvert. Saler légèrement. Après les avoir soigneusement nettoyés, poêler les champignons avec un peu de beurre pendant 3 minutes. En réserver la moitié et hacher le reste grossièrement avec un peu de sauge.

POUR LE FEUILLETON DE VEAU

- + Parer et tailler horizontalement le filet mignon de veau en 3 tranches de même taille. Poser le jambon sur deux tranches de veau, le fromage, les oignons cuits et les champignons hachés avec la sauge. Refermer le tout en « sandwich » et former un rouleau dans la crêpe, ficeler légèrement à l'aide d'une ficelle à brider pour maintenir le tout.
- + Préchauffer le four à 180°C.
- + Saisir le veau dans une cocotte avant de l'enfourner et conduire la cuisson du veau jusqu'à obtenir une température de 56°C à cœur (voir avec un thermomètre muni d'une sonde à cœur).

POUR LE JUS À LA SAUGE OFFICINALE

- + Faire chauffer le jus de veau, ajouter les feuilles de sauge. Dès que le parfum subtil de la plante est obtenu, débarrasser la sauge.

DRESSAGE

- + Couper le filet mignon en tranches et servir avec la fricassée de champignons, le jus et les feuilles de sauge à part.
- + Tailler les oignons en lamelles, les confire tout doucement avec du beurre de ferme pendant 20 minutes environ dans une casserole à couvert. Saler légèrement. Après les avoir soigneusement nettoyés, poêler les champignons avec un peu de beurre pendant 3 minutes. En réserver la moitié et hacher le reste grossièrement avec un peu de sauge.





Le Patacroc de milvas et sa ganache 70 % cacao



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

350 g de pommes
de terre Milvas
200 g de chocolat
concentré à 70 %
200 g de crème
liquide
50 g de farine de
boulangier
50 g de sucre fin
3 œufs
150 g de broyage
d'amandes
4 boules de glace
vanille

Préparation

- + Porter la crème liquide à ébullition, la verser sur le chocolat concassé et mélanger de façon homogène.
- + Laisser prendre la ganache à température ambiante
- + À l'aide d'une poche, réaliser des barrettes de 5 cm sur 1 cm environ et ensuite réserver au frigo
- + Laver et éplucher les Milvas, les couper grossièrement et les mettre à cuire dans de l'eau salée ou au cuiseur à vapeur. Une fois cuites, les placer sur une plaque au four et les enfourner à 180 °C durant 15 minutes (cette opération permet de sécher la chair des pommes de terre)
- + Les passer ensuite au presse-purée, y incorporer 1 œuf, la farine, le sucre et mélanger
- + À l'aide d'un rouleau de pâtissier, étaler la pâte obtenue sur le plan de travail comme une pâte à tarte et détailler des rectangles de 8 cm sur 5 cm
- + Poser ensuite les bâtons de chocolat sur les rectangles, les enrouler et laisser reposer au frigo 20 minutes
- + Passer ensuite les patacroc dans la farine, dans 2 œufs battus puis, pour terminer, dans les amandes hachées ou broyées
- + Frire les patacroc dans de l'huile d'arachide à 150 °C (celle-ci donne un bon goût de noisette grillée) jusqu'à l'obtention d'une belle coloration, puis terminer au four à 160 °C pour chauffer le centre
- + Pour le dressage, couper les patacroc en 2 afin de faire couler un peu le chocolat et les accompagner d'une boule de glace vanille également préparée à la maison...
- + Bonne dégustation de cette recette originale d'accompagnement de café ou de thé. Vos invités seront étonnés lorsque vous leur annoncerez que l'ingrédient principal est la pomme de terre !





Grijspootpatrijs op 2 manieren

VOOR HET WITLOF

- + 10 stuks mini witlof uit volle grond - klontje boter - snuif nootmuskaat - peper en zout - sap en rest van ½ citroen.
- + Leg de witlof in een beboterde schaal en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Zet net onder met water en voeg het klontje boter en de citroen en het sap toe. Dek af met boterpapier en leg er iets op zodat de witlof onder het waterpeil blijft. Gaar 40 min in een oven van 145 graden. Giet af en laat afkoelen in de koeling tot nodig.

VOOR DE KROKET VAN RISOTTO

- + 200 gr risottorijst - 400 gr gevogeltefond - 2 fijngesneden sjalotten - 1 geplet teentje look - 1 dl room - 100 gr parmezaanse kaas - 25 gr fijngehakte wintertruffel - peper en zout - 3 blaadjes geweekte gelatine - 100 gr eiwit - 200 gr panko (Japans broodkruim) - 100 gr bloem.
- + Stoof de sjalot en de look in olijfolie samen aan zonder te kleuren, voeg de risottorijst toe en stoof mee tot glazig. Voeg de gevogeltefond toe en gaar alles op een medium vuur ongeveer 12 minuten. Voeg de room toe en de parmezaanse kaas en kruid af met peper en zout. Voeg de geweekte gelatine toe en de fijngehakte wintertruffel, stort uit op een plaat en laat min. 2 uur afkoelen in de koeling. Snijd of steek uit in een vorm en wentel in de bloem, eiwit en panko om zo een kroketje te bekomen. Bewaar onder plastic in de koeling.

VOOR DE DUXELLE VAN CHAMPIGNONS

- + 300 gr eekhoorntjesbrood in brunoise gesneden - 2 fijngesneden sjalotten - 2 teentjes look - peper en zout - 2 eetlepels kippenfond - 1 klontje boter - ½ bos fijngesneden peterselie - sap van ½ citroen.
- + Stoof de look en sjalot aan in een beetje olijfolie zonder te kleuren, voeg de champignons toe en gaar mee, kruid af met peper en zout, eens bijna gaar voeg je de kippenfond en het klontje boter toe en laat uitkoken tot de paddenstoelen beginnen te blinken. Voeg de fijngesneden peterselie toe en het citroensap.

Yoghurt rode biet & framboos



VOOR DE SHOTS VAN RODE BIET

- + 100 gr rode bietensap - 100 gr frambozencoulis - 1 kriekbier ingekookt tot de helft - sap van 1 limoen - xanthana
- + Alles mengen en indikken met xanthana tot gewenste dikte. In pipet doen en bolletjes van spuiten in een bad gevuld met vloeibaar stikstof. Uithalen en in de diepvries bewaren.

VOOR DE MERINGUE VAN RODE BIET

- + 400 gr sap van rode biet - 100 gr cabernet sauvignon azijn - 3 gr xanthana - 40 gr albumina (eiwitpoeder) - 75 gr bloedsuiker.
- + Alles buiten de bloedsuiker goed mengen en opkloppen met de keukenrobot. Beetje bij beetje de bloedsuiker toevoegen en nog even laten doorkloppen tot mooie pieken ontstaan. In een spuitzak doen en op een bakmat spuiten in mooie dotjes. Drogen in de oven op 70 graden ongeveer 2 uur. Uithalen, laten afkoelen en bewaren in een afgesloten doos.

VOOR DE GEL VAN FRAMBOOS

- + 250 gr boiron framboos - 250 gr water - 1 flesje kriekbier ingekookt tot de helft - 6 gr agar
- + Alles mengen en kort opkoken, uitstorten op een plaat en laten afkoelen in de koeling. Eens goed koud en opgesteven afdraaien in de mixer tot een gladde gel. Bewaar in een spuitzak tot nodig.

VOOR DE CRUMBLE VAN FRAMBOOS

- + 200 gr bloem - 100 gr amandelpoeder - 100 gr poeder van gevriesdroogde framboos - 250 gr boter
- + Alles in de keukenrobot mengen en op een plaat dun uitstrijken, in de oven afbakken 45 min op 90 graden. Fijnmalen tussen de handen en in een afgesloten doos bewaren.

VOOR DE MOUSSE VAN RODE WIJNAZIJN

- + 3 blaadjes geweekte gelatine - 30 gr room - 100 gr frambozenpuree - 35 gr suiker - 2 eetlepels rode wijnazijn



Grijspootpatrijs op 2 manieren

VOOR DE KASTANJESOEPE

- + 10 gr truffelpasta - 100 kg kastanjes - 1 fijngesneden sjalot - 20 gr bruine Parijse champignons - 1 teentje look - 20 gr cognac - 2 dl gevogeltefond - 1,5 dl room - 1,5 dl melk.
- + Alles buiten de room en de melk mengen en gedurende 20 minuten laten pruttelen. De melk en room toevoegen en nogmaals 20 minuten laten pruttelen. Mix fijn en passeer door een fijne haarzeef. Kruid af met peper en zout.

VOOR DE TORTELLINI

- + 100 gr pastabloem - 1 ei - 1 dooier - een snuif zout.
- + Alles mengen en kneden tot een egale mooie bol, in plastic wikkelen en minimum 1 uur laten rusten op een lauwe plaats. Rol uit met de pastamachine, snijd in vierkantjes, vul op met een beetje van de duxelle en plooi dicht in tortellinivorm. Leg de geplooid pasta in een handdoek in de koeling. Kook gaar op het laatste moment.

VOOR DE CREME VAN UI

- + 3 grofgehakte uien - 6 stuks ansjovis - 100 gr kippenfond - 100 gr room - 100 gr melk. De uien stoven in boter zonder ze te laten kleuren, blus af met de kippenfond, room en melk en laat gaarkoken, passeer en mix glad met een gedeelte van de gespaarde jus. Voeg de ansjovis toe en mix nogmaals glad, bind eventueel wat bij met xanthana.

VOOR DE PATRIJS

- + 5 stuks patrijs. Snijd de patrijs onder de karkas door zodanig dat de filets nog op het bot zitten. Met de onderkant kan een saus gemaakt worden. Bak de patrijs in olijfolie en boter aan en arroseer regelmatig. Plaats ze ongeveer een viertal minuten in de oven op 150 graden. Laat even rusten en fileer ze van de karkas. Kruid op het laatste moment met peper en pigmentzout.

VOOR DE AFWERKING

- + Takjes Kaapse look - soprafino-azijn - Kaviaar van olijfolie - Krokant van Italiaanse crackers.

Toutes les recettes des Chefs
seront sur le site www.eurtotoques.be
à partir du 2 février 2016.

Alle recepten van de Chefs vindt u
vanaf 2 februari 2016 terug
op de website www.eurotoques.be.

Yoghurt rode biet & framboos

- + 110 gr melkchocolade - 110 gr donkere chocolade - 230 gr half opgeklopte room
- + De room, frambozenpuree, suiker en rode wijnazijn opkoken en op de melk en fondantchocolade gieten. De geweekte gelatine smelten en onder de massa mengen. Het geheel laten afkoelen tot net onder lichaamstemperatuur en dan de half opgeklopte
- + room onder spatelen. In vorm spuiten en kort invriezen tot nodig.

VOOR DE KROKANT VAN RODE BIET

- + 500 gr gekookte rode bieten - 200 gr isomalt - 160 gr bloedsuiker - 40 gr glucose
- + Alles in de thermomix mixen op 80 graden gedurende 20 minuten. Laten afkoelen en in sjabloon uitsmeren. Ongeveer een uurtje drogen in de oven op 90 graden. Bewaar in een afgesloten doos tot nodig.

VOOR DE MOUSSE VAN FRAMBOOS

- + 7 geweekte gelatineblaadjes - 90 gr suiker - 60 gr water - 100 gr eiwit - 400 gr coulis van framboos - sap van ½ limoen - 240 gr room half opgeklopt.
- + De suiker en het water mengen en opkoken, het eiwit in de keukenrobot gieten en op medium snelheid opkloppen. Eens het suikerwater 121 graden is straalsgewijs bij het eiwit gieten. Laten koud kloppen. De geweekte gelatine in een beetje van de coulis oplossen en weer mengen met de rest. Het limoensap ondermengen, het opgeklopte eiwit onderspatelen en de room onderspatelen. Spuiten in vorm en invriezen tot nodig.

VOOR HET VANILLE-IJS

- + 500 gr melk - 200 gr suiker - 120 gr eigeel - 350 gr room - 2 vanillestokken.
- + De vanillestokken leeghalen en mengen met de rest van de ingredienten. Alles opwarmen tot 80 graden (een mooie binding moet ontstaan). Zo vlug mogelijk afkoelen en afdraaien in ijs turbine.

VOOR DE PLATTE YOGHURTMOSSE

- + 6 geweekte gelatineblaadjes - 250 gr yoghurt - 160 gr plattekaas
- + 150 gr bloedsuiker - sap van 1 limoen - 35 gr gevriesd yoghurtpoeder - 1 flesje kriebier tot de helft ingekookt - 250 gr half opgeklopte room.
- + De yoghurt, plattekaas, bloedsuiker, yoghurtpoeder, kriebier en limoensap mengen. De geweekte gelatine smelten en onder de massa mengen, vervolgens de room eronderdoor spatelen. Spuit in vorm en vries in.

VOOR DE AFWERKING

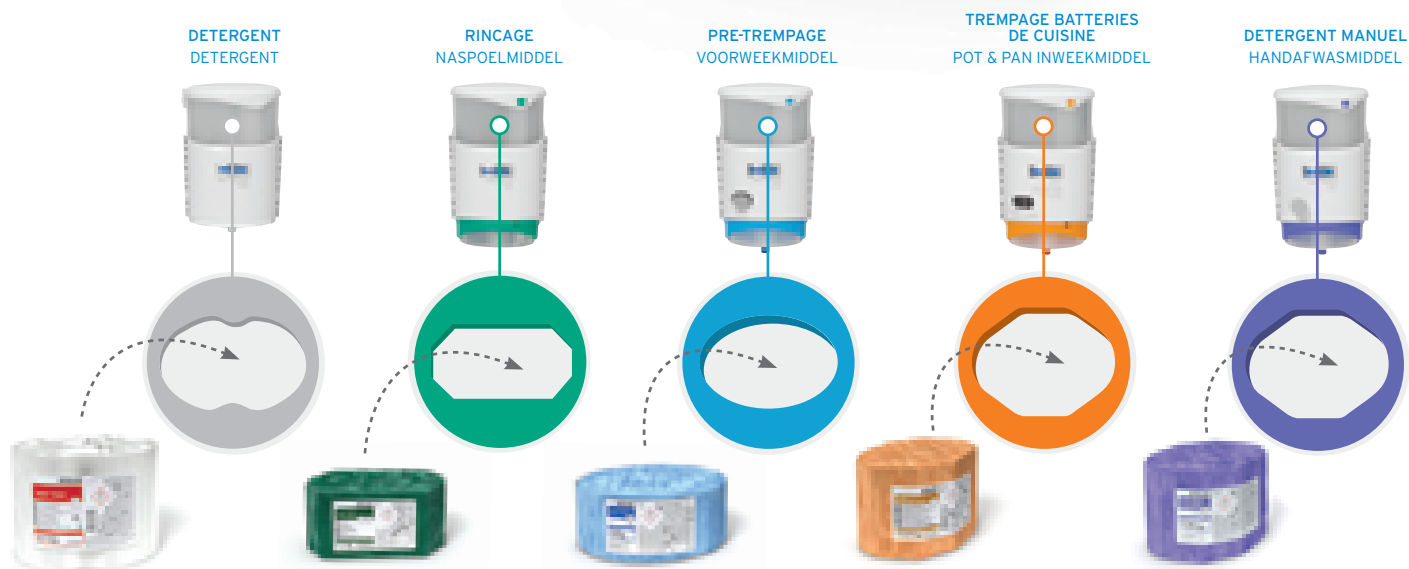
- + Fuchsiabloem
- + Anijsbloem





Découvrez Apex™ Maak kennis met Apex™

Le lavage vaisselle réinventé
De vaatwas heruitgevonden



Sécurité et contrôle

- ▲ Produits non-corrosifs
- ▲ Code couleur et de forme distinctive
- ▲ Remplissage du doseur sécurisé et facile
- ▲ Aucun gaspillage, 100% utilisation du produit
- ▲ 99% de réduction de déchets d'emballage

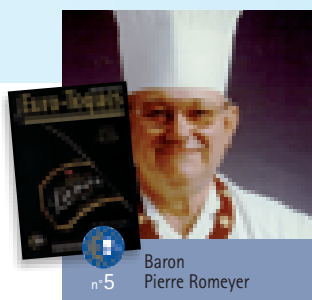
Veiligheid en controle

- ▲ Niet-corrosieve producten
- ▲ Kleur- en vormgecodeerd
- ▲ Veilige en eenvoudige belading
- ▲ 100% verspillingsvrij
- ▲ 99% minder verpakkingsafval

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Pour faire connaissance avec Apex vous-même, contactez votre représentant local Ecolab
Om zelf kennis te maken met Apex, gelieve contact op te nemen met uw lokale Ecolab vertegenwoordiger
BE: +32 2 467 51 11 | BEID@ecolab.com | www.be.ecolab.eu

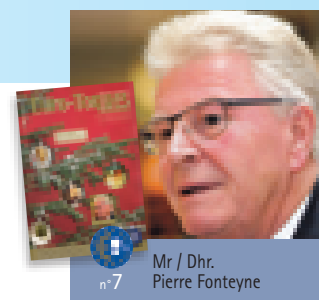
Ces chefs, « d'un homme, une vie, une recette ». Chef-kok, « één man, één leven, één recept »



n°5
Baron
Pierre Romeyer



n°6
Mr / Dhr.
Yves Mattagne



n°7
Mr / Dhr.
Pierre Fonteyne



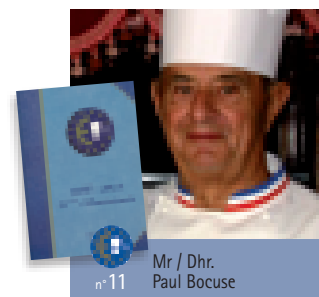
n°8
Mr / Dhr.
Attilio Basso



n°9
Mr / Dhr.
Luigi Ciciello



n°10
Mr / Dhr.
Geert Van Hecke



n°11
Mr / Dhr.
Paul Bocuse



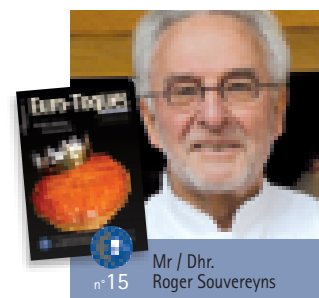
n°12
Mr / Dhr.
Pierre Wynants



n°13
Mr / Dhr.
Claude Dupont



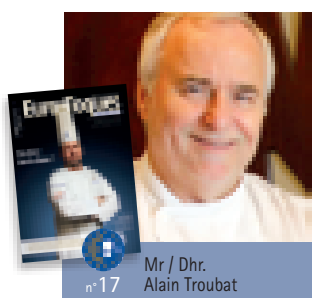
n°14
Mr / Dhr.
Freddy
Vandecasserie.



n°15
Mr / Dhr.
Roger Souvereys



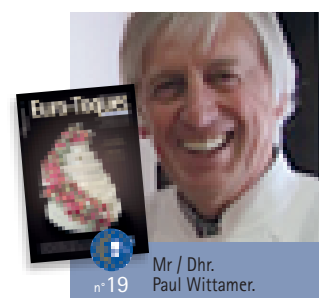
n°16
Mr / Dhr.
Maurice Caerdinael



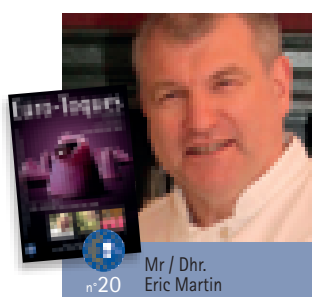
n°17
Mr / Dhr.
Alain Troubat



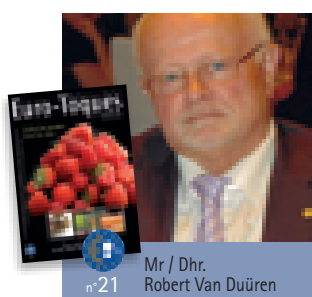
n°18
Mr / Dhr.
Michel Theurel.



n°19
Mr / Dhr.
Paul Wittamer.



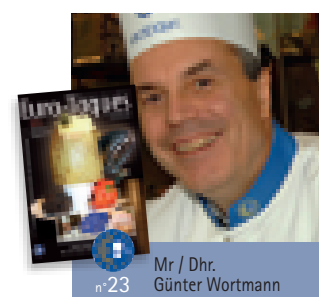
n°20
Mr / Dhr.
Eric Martin



n°21
Mr / Dhr.
Robert Van Duïren



n°22
Mr / Dhr.
Dominique Michou



n°23
Mr / Dhr.
Günter Wortmann



n°24



n°25



n°26



n°27

Partenaires

choisis pour l'excellence de leurs produits et leur professionnalisme



DE HORECASPECIALIST VAN A TOT Z
LE SPÉCIALISTE HORECA de A à Z

ISPC

Responsable pour Euro-Toques

ISPC Liège: Sylvie Pekar: +32 (0) 476 98 16 17

Frédéric Nikelmann: +32 (0) 495 26 87 79



Ocean marée

Contact: Laurent Blomart

+32 (0) 2 523 63 93

laurent.b@oceanmaree.be



Bridor

Contact: Mr. Van Wassenhove

+33 (0)6 12 11 92 99

cvanwassenhove@le-duff.com



SA Spadel

Contact: Xavier Faber

+32 (0) 2 702 39 01



Valrhona

Contact: Mme Dollé

+33 (0) 6 32 64 94 24

olivia.dolle@valrhona.fr



Rational

Contact: Fabian Fremout

+32 (0) 498 16 20 46

F.Fremout@rational.be



Martin's

Contact: Sophie Vercammen

+32 (0) 2 655 62 28



Upignac

Contact: Bureau commercial

+32 (0) 81 51 20 05

commandes@upignac.be



Ecolab

Contact: M. Preud'homme

+32 (0) 472 99 05 94



Unilever

Contact: Alexander Heeren

+32 (0) 2 333 62 85



Au Bleu Sarrau

Contact: Loris Ceccarelli

+32 (0) 477 89 23 42



Partenaire Trophée Romeyer



Euro-Toques Belgique soutien, encourage
et participe aux différents jury de l'ITQI et de
Monde Sélection.



Beurre de qualité

Contact: M. Plaquette

+32 (0) 473 96 00 11

lionel.plaquette@hotmail.com



Warnez

Contact: Verfaillie David

+32 (0) 471 57 90 90

david@pomfresh.be



Dandoy

Contact: Mme Dandoy

+32 (0) 2 511 03 26



Maison fromagère

Contact: Maud Et Pascal Fauville

+32 (0) 19 51 10 59

CHANGEZ VOTRE REGARD SUR LA WALLONIE



ABONNEZ-VOUS
ET BÉNÉFICIEZ DES
AVANTAGES DE WAW

1 an d'abonnement (4 n°)
pour 26,50 €,
des bonnes adresses,
des concerts...

DÉCOUVREZ LE CONTENU
ADDITIONNEL
AU MAGAZINE EN LIGNE



f WAW Wallonie Magazine

www.wawmagazine.be