

PORTRAIT | Une matinée à la criée à Sète avec Anne Majourel

TENDANCE | Déco, food, cosméto... le chanvre s'invite partout

ATELIER | Au cœur de la fabrique de chaussures Louis Vuitton







LE BIBIMBAP, SPÉCIALITÉ CORÉENNE À MÉLANGER AVANT DE DÉGUSTER. © REPORTERS



6 | MANUFACTURE

CHAUSSEUR DE LUXE

10 | ZOOM

LE CHANVRE, ÇA PLANE POUR LUI

14 | PORTRAIT

ANNE MAJOUREL, LA CHEFFE QUI N'EN FAIT QU'À SA TÊTE

18 | GASTRONOMIE

GANGNAM STYLE DANS L'ASSIETTE

22 | RECETTE

TOMATES FARCIES AVEC LES RESTES

24 | RESTO

C'EST MOI QUI T'INVITE : OLD BOY

26 | INSPIRATION

QUE FAITES-VOUS CE WEEK-END, CARLO DE PASCALE?













SUIVEZ-NOUS ONLINE

www.sosoir.be | Twitter (@SoSoirMag) | Instagram (@sosoirmagazine) | Facebook (@SoSoirMag)

SO SOIR, MAGAZINE DU JOURNAL LE SOIR Éditeur responsable Patrick Hurbain, 100 rue Royale, 1000 Bruxelles Administrateur délégué Bernard Marchant Directeur général du Soir Olivier De Raeymaeker Rédacteur en chef du Soir Christophe Berti RÉGIE PUBLICITAIRE ROSSEL ADVERTISING Crossmedia Account Manager Mailika Afkir Tell. 02 225 57 30, mailika afkir@rossel.be International Media Coordinator Dominic Petitjean Tel. 432 2 225 57 50, Dominic Petitjean@rossel.be Assistant commercial Steve Delecuw Tel. 02 225 52 45 Imprimerie Remy Roto à Beauraing RÉDACTION redaction@sosoir.be Responsable de la rédaction Ingrid Van Langhendonck Coordinatrice de la rédaction Florence Frans Correctrice Sigrid Descamps Community Manager Anissa Hezzaz Conception graphique Prémédia créatif Projet éditorial Frédéric Mahoux Journalistes Carlo De Pascale, Sigrid Descamps, Florence Hainaut, Marie Honnay, Myriam Baya, Magali Eylenbosch, Ingrid Van Langhendonck Photographe Ingrid Otto.



BEAUX ANNIVERSAIRES

Quand deux marques belges soufflent sur leurs bougies...

Arteeshow, le label qui met l'art belge à l'honneur, entend célébrer sa première année avec une édition limitée et numérotée dédiée à l'artiste Evelyne Axell (dont l'une des œuvres L'entretien, orne déjà l'un des best-sellers de la marque). Pour que cette nouvelle collection autour de La femme au serpent puisse voir le jour, le label lance une opération de crowdfunding à soutenir sur www. kisskissbankbakn.com. C'est aussi la meilleure façon de s'assurer l'acquisition d'une des pièces. Alors, à vos clics!

La Gantoise Jo De Visscher fête de son côté la première décennie de son label haut de gamme, avec une édition spéciale de chemises pour hommes limitée à 50 exemplaires. Quand il n'y en a plus, il n'y en a plus!



Chemise jodvisscher, édition limitée, 250 €.

COUPS DE CŒUR

Trois pièces repérées à l'Uptown design, qui vient d'ouvrir ses portes.



La chaise en bois d'Atelier 365 (chez Momento By Gaya)



Le tricycle indoor d'Isra Otmane (chez Atelier de Coloration).



Uptown design 2018, jusqu'au 29 septembre, www.uptowndesigntour.com

LA LOI DE LA PLAGE

On profite du dernier week-end estival pour repartir sur la côte. À Knokke, on va découvrir Code Civil, un concept store qui a ouvert ses portes cet été et qui propose des vêtements hommes et femmes, des accessoires, des soins pour la peau... Avec un service personnalisé et une ambiance multiculturelle. Bonne nouvelle: d'ici quelques mois, sa propriétaire, Tania Jarre, ouvrira une seconde boutique à Bruxelles.

11 Lichttorenplein, 8300 Knokke-Heist, www.codecivil.be



CECI N'EST PLUS UN MAGASIN

Ça bouge sur la chaussée de Waterloo à Ixelles. Là où autrefois s'érigeait une grande surface, se tient désormais Strokar Inside, un lieu dédié à la culture urbaine imaginé par Alexandra Lambert et le photo-reporter Fred Atax. Leur ambition? Attirer dans ce grand atelier-laboratoire "les plus grands artistes ou talents montants du Street Art, du graffiti, de la peinture et de la photographie urbaines et sensibiliser le grand public à la beauté de la discipline." Au menu : expositions, performances, live, fresques, ateliers, visites guidées, ventes exclusives... Avec, déjà en préparation pour novembre, une première foire internationale bruxelloise. Nous, on aime, et vous?

569 Chaussée de Waterloo, 1050 Ixelles, www.strokar.be



ON FAIT QUOI CE WEEK-END?



Entre shoppeuses raisonnables.

Dimanche, on file à Charleroi sillonner le slow market de Robert La Fripe. Un marché axé sur la consommation raisonnée avec des vêtements vintages, de la musique, de la gastronomie, mais aussi des ateliers basés sur l'écologie, dont celui sur la cuisine sauvage et végétale animé par Rainbowlogie.

Le 16 septembre de 11 h à 19 h, Passage de la Bourse. Facebook: Robert La Fripe Vintage & slow market.



Entre adeptes de la petite reine.

On profite du *Dimanche sans voiture* pour appuyer sur la pédale tout en découvrant l'architecture Art Nouveau de Bruxelles avec le *Lindemans Lambic Tour.* Soit 40 km de promenade avec une visite guidée de la brasserie et un concert jazz dans le bois de la Cambre pour finir la journée.

www.lindemanslambictour.be



Entre apprentis détectives.

À l'occasion des Journées du Patrimoine à Bruxelles, Arkadia propose une surprenante enquête au Botanique. Dans la peau d'un émule de Sherlock Holmes, découvrez ce haut lieu culturel et ses jardins autrement. En plus, c'est gratuit.



QUAND ON VEUT, OÙ ON VEUT!

Shine Highlighter, 16,99€.

Tel est le credo d'Isabel Marant, qui vient de signer avec L'Oréal Paris une série de produits de maquillage nomades, à porter en toutes circonstances. Une mise en beauté sexy, avec un zeste de sophistication urbaine. Cette collection a été conçue comme je conçois mes collections de prêt-à-porter: elle se porte quand on veut, où on veut... explique la styliste. Le résultat? Cinq produits de base (seulement trois sont disponibles en Belgique par contre), à glisser dans son sac et à emporter partout.

Collection *Most Wanted*, disponible à partir du 19 septembre sur www.di.be, à partir du 27 septembre en magasins.





Le savoir-faire italien en matière de maroquinerie n'est pas une légende. C'est donc à Fiesso d'Artico, près de Venise, que Louis Vuitton a installé sa manufacture de chaussures. Qualité oblige...

PAR MAGALI EYLENBOSCH - PHOTOS D.R. SAUF MENTIONS CONTRAIRES

I nvités cet été à découvrir les secrets de fabrication des souliers Louis Vuitton, nous nous sommes rendus à Fiesso d'Artico, véritable petite capitale des chausseurs située le long des rives de la Brenta. Ici, les matières premières, mais surtout les gestes des artisans de la région font d'eux les maîtres incontestés des souliers de haute qualité. L'imposant bâtiment en béton, érigé en 2009 après trois années d'études et de construction, abrite une incroyable fourmilière. C'est ici que les idées du Directeur Artistique des collections Femmes, Nicolas Ghestquière, prennent vie. Dès l'entrée, le ton est donné. Dans le patio, *Priscilla*, une œuvre en forme d'escarpin géant de l'artiste Joana Vasconcelos, donne le la. C'est sûr, on va parler chaussures, le péché mignon de la plupart des modeuses. Péché pour lequel il faudra quand même débourser entre 500 et 1 500 €, le prix d'un beau chaussant griffé, on le sait.

UN SECTEUR EN OR

La marque communique peu sur les chiffres, elle confie quand même que la demande est aujourd'hui supérieure à la production, pour les modèles les plus tendances. On ne sait pas encore quel sera la pièce phare de l'automne-hiver, mais la saison passée, les étranges baskets Archlight, inspirées des chaussures de basket-ball des années 90, ont fait fureur. Ce n'est pas un hasard si on les retrouve déclinées dans une version haute ou en cuissardes quand le mercure baisse. Et parce que chaque client doit trouver chaussure à son pied, la marque se distingue à peu près dans chaque exercice. Escarpins vertigineux et bottines futuristes, élégants mocassins ou sneakers chic et sportives, à chaque département son soulier. L'équipe de Fiesso d'Artico sait concrétiser tous les désirs. Ceux des clients lorsqu'il s'agit de Made-to-Order (un secteur réservé essentiellement à la clientèle masculine), et ceux de la direction artistique de la Maison, qui transmet sa vision à l'équipe de style. Le challenge consiste chaque fois à allier le sublime, le surprenant et le timing frénétique d'une préparation de défilé... Sécurité oblige, nous n'avons pas été autorisés à prendre des photos des modèles en attente de validation pour les prochaines saisons (gare à la concurrence).

À LA POINTE DU SAVOIR-FAIRE

Si rien n'est trop fou ou trop complexe pour les ateliers, c'est non seulement parce que les artisans affichent une maîtrise zéro défaut, mais aussi parce que les prototypes sont étudiés et testés jusque dans les moindres détails. On retrouve d'abord Gigi Agostini qui façonne les formes à la main d'après le dessin du styliste. Une véritable épreuve d'artiste qui sera ensuite transformée en impression 3D et permettra

Ð

une prise de mesures précise avant de créer un moule en plastique. Le prototype d'une chaussure femme est toujours réalisé en 37, c'est une norme standard. Dans une autre pièce, des échantillons des différents cuirs existants, déclinés dans mille et une couleurs vont permettre au Directeur Artistique de faire un choix. L'étendue des possibilités est ici infinie: veau, autruche, alligator et autres cuirs exotigues... Un million de combinaisons est possible. Chaque prototype passe ensuite l'épreuve du feu. Andrea est chargé des tests depuis trois ans. Rien ne lui échappe. Avant de donner un "ok" pour la production, il malmène sans pitié cuirs, boucles et autres talons. De nouveaux tests seront effectués sur la chaussure terminée. Ils permettront notamment d'évaluer l'interaction entre les différents matériaux et leur résistance dans des conditions extrêmes. Le spécialiste compare aussi les produits des autres grandes marques. Le but étant de proposer "le" meilleur soulier du marché à une clientèle cosmopolite et exigeante. Lorsqu'un modèle est enfin validé, il entre alors en chaîne de production. Chez Louis Vuitton, toutes les étapes de fabrication sont rassemblées sous le même toit. Un modèle nécessite entre 150 et 250 opérations faites à la main. Un travail qui demande soin et précision. Le moindre détail requiert une opération spécifique, de la fixation manuelle du talon jusqu'à l'application d'une retouche de couleur sur la couture d'une ballerine.

JOURNÉES PARTICULIÈRES

La quatrième édition des Journées Particulières de LVMH, un événement créé en 2011 sous l'impulsion d'Antoine Arnault, se déroulera le week-end du 12, 13 et 14 octobre 2018. Elles permettent de mettre en lumière la diversité des métiers et des savoir-faire au sein des Maisons du Groupe en France et au-delà des frontières. Pour l'occasion, un grand nombre de sites et d'ateliers seront ouverts au public. Avec inscription et/ou enregistrement en ligne auparavant, vous pourrez entre autres visiter les sites Louis Vuitton suivants:

- Atelier Asnières près de Paris (maison de famille et atelier)
- Manufacture de souliers à Fiesso d'Artico
- Les Fontaines Parfumées à Grasse
- Atelier Prototypes à Paris
- Atelier de maroquinerie à Ducey (France)

Pour y participer, créez un profil sur le site www.lvmh.fr/ lesjourneesparticulieres. À partir du 22 septembre, il est possible de réserver des billets coupe-file dans la limite des places disponibles.















On le confond à tort avec la marijuana, mais si le chanvre a le pouvoir de nous rendre heureux, ce n'est pas pour la même raison que sa proche cousine. **Green, sain et local,** il se mange, nous habille, hydrate la peau et décore la maison. Focus sur une matière de plus en plus tendance.

PAR MARIE HONNAY, PHOTOS D.R.

arce qu'ils appartiennent à la même famille de plante (cannabis sativa), le chanvre et le cannabis dit "récréatif" sont souvent mis dans le même sac, à tort! En effet, la différence entre les deux est le fruit de centaines d'années de manipulations génétiques qui, petit à petit, ont permis de créer deux produits distincts: I'un a des effets psychoactifs car riche en THC, et l'autre - celui dont on parle ici – est transformable en différentes matières premières: des graines, de l'huile ou des fibres à tisser. À présent, direction Liège, où Sébastien Moray et Romy Di Donato, un jeune couple en quête d'un nouveau défi professionnel, ont commencé à se passionner l'un et l'autre pour le chanvre.

LA PETITE HISTOIRE

Il y a deux ans, après un passage par de grands restaurants (dont celui d'Yves Mattagne), Sébastien a eu envie d'explorer d'autres voies. La première idée de ce jeune chef trentenaire fut de créer une tisane à base de chanvre. Romy, designer industriel de formation, n'a quant à elle pas résisté non plus à l'attrait de la plante dont elle a vite perçu le potentiel. Au lieu de se contenter de créer une simple boisson, le couple décide d'ouvrir un concept store entièrement consacré au "chènevis", l'autre nom du chanvre. Romy Di Donato: Ce qui nous a séduits en premier, c'est que cette plante est une alternative durable aux cultures traditionnelles. Parce qu'il n'a besoin que de peu d'eau, qu'il se satisfait

d'engrais organiques et qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser le moindre pesticide, il est facile à cultiver, très écologique et régénère la terre. Tombé dans l'oubli pendant très longtemps car remplacé par le coton dès le XIXe siècle, le chanvre n'est qu'au début de son come-back. À nouveau cultivé depuis 2009 en Belgique, il concerne actuellement 450 hectares de terres agricoles. C'est un bon début.

DU JEAN AU LINGE DE MAISON ÉCOLO

Pour fabriquer un T-shirt en coton, il faut 4000 litres d'eau contre seulement 350 pour le même en chanvre, poursuit Sébastien Moray enthousiaste. Une info qui ne peut qu'interpeller les gens soucieux d'écologie. Mais qu'on ne s'y méprenne pas, les qualités de la plante ont toujours été reconnues. La preuve : le tout premier jean Levi's de l'histoire était... en chanvre. Aujourd'hui, même le secteur de la construction s'y intéresse de près (pour créer des liants, notamment). Et si la fibre ne sert plus à fabriquer des modèles 501, elle est utilisée pour créer des vêtements à l'aspect brut et au rendu très naturel, mais aussi du linge de maison. Sébastien : Les marques que nous distribuons (dont Couleur Chanvre pour les draps, les kimonos...) sont de petites structures locales qui valorisent les produits "100% chanvre", l'artisanat local et qui utilisent des teintures écologiques. Sur les étagères de chez Marie-Jeanne à Liège (le concept store fondé par

PROFESSION: TISSERANDE DE CHANVRE

Josette Thonon est tisserande. Son credo: filer et tisser des fibres naturelles bio et locales au sein de son atelier situé à Malmedy. C'est ma passion pour le tissage (qui dure depuis 20 ans) qui m'a amenée à m'intéresser à cette matière. Quand les responsables de la filière chanvre m'ont contactée, j'étais déjà conscientisée à l'importance de garantir la traçabilité des matières qui entrent dans la composition de mes produits. Du chanvre roumain, je suis donc passée au chanvre belge cultivé en province de Luxembourg et transformé à Marloie. Je pense que j'arrive au bon moment, car mes ateliers de tissage rencontrent un franc succès! Le public s'intéresse de plus en plus aux fibres naturelles. Quant à mes créations (des tapisseries et des sacs en mélange de chanvre et coton bio, vendus chez Marie-Jeanne, ndlr), leurs prix rebutent. Il s'agit pourtant de pièces uniques réalisées sur base d'une culture locale et raisonnée. En effet, à ce jour, il n'existe aucune filature industrielle en Wallonie. Je réalise donc le filage du chanvre à la main. Parce gu'elle dégage une odeur particulière, presque envoûtante, et qu'elle se décline en une large palette de beiges, le chanvre a un côté fascinant. C'est, à mon sens, l'alternative parfaite au lin et au coton. Lorsque je le tisse, j'ai l'impression de m'inscrire dans le futur de la filière textile et de contribuer à faire bouger les choses à ce niveau.



Infos sur les visites d'ateliers et les workshops sur fleurdelice.be

le couple), on trouve aussi une petite sélection de cosmétiques. Romy précise: Notre choix s'est porté sur Ho Karan, un label breton vegan et bio qui mise sur le caractère ultra-nutritif de l'huile de chanvre, bien plus concentrée en acides gras essentiels que celle d'argan ou d'avocat et qui contient aussi de la vitamine E.

CUISINE INTERNE

Désormais complètement convertis au chanvre, Romy et Sébastien veulent encore affiner leur concept. Sébastien se concentre sur le volet alimentaire du végétal, moi sur mon premier métier, celui de designer. En marge des accessoires de déco que nous proposons au magasin, je lance une première collection d'objets en chanvre qui seront présentés cet automne à Liège dans le cadre de la triennale du design Reciprocity. À terme, je souhaite développer des pièces entièrement biodégradables tout en respectant la nature même de la fibre. Nos recherches autour de la plante nous ont poussés à changer notre manière de vivre et à revoir notre mode de consommation. C'est une porte d'entrée vers de nouveaux choix de vie, nous confie Romy. Des choix qui se prolongent en cuisine, le domaine de prédilection de Sébastien. Après transformation (par des processus toujours réalisés au niveau local et artisanal), la graine de chanvre donne de la farine, de l'huile et des grains entiers ou décortiqués. Sébastien : Après une seconde transformation éventuelle. celui-ci permet d'obtenir d'autres produits plus funs, comme des cookies, spaghettis, chocolats, mueslis, vinaigrette... Quant à notre premier projet, celui de créer une boisson, il s'est finalement matérialisé sous la forme d'une bière, la Marie-Jeanne, produite à Hombourg au sein d'une microbrasserie qui partage nos valeurs. Conçue pour être dégustée avec le repas, cette bière fraîche aux notes herbacées et au goût très nature ne vous fera pas planer mais il est probable, en revanche qu'elle contribue à vous convertir à termes à la "chanvre mania". •

Chez Marie-Jeanne, rue Cathédrale 37 à Liège. En marge de la boutique, Sébastien propose une petite sélection de plats à base de chanvre à déguster le midi.







RECETTE EXPRESS

HOUMOUS AU CHANVRE

- 2 à trois tasses de pois chiche cuits ou en boîte
- 1/2 tasse de tahiné (pâte de sésame)
- Le jus d'un citron frais
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1/4 de tasse de graines de chanvre décortiquées
- 2 à 3 brins de persil frais émincé
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Mettez tous les ingrédients sauf le persil, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le robot. Mixez bien durant quelques secondes et ajoutez juste assez d'huile d'olive pour créer une texture crémeuse. L'huile d'olive donne un houmous plus riche, à la saveur plus prononcée. Ajoutez du sel et du poivre puis mélangez encore jusqu'à ce que l'assaisonnement soit à votre goût. Garnissez de persil frais et servez avec des chips tortillas, crudités ou crackers.

FINLEY

TOUT EST DANS LE MIX



NOUVEAUX PREMIUM MIXERS DE FÏNLEY

Finley égaie désormais vos apéritifs avec de délicieux premium mixers. Succulents seuls ou dans des cocktails alcoolisés.



TONIC

Un tonic affirmé, pur et raffiné qui allie une amertume rafraîchissante, mais subtile à une touche fruitée d'agrumes. La classe à l'état pur, rehaussée de merveilleuses petites bulles. À mélanger avec les meilleurs gins et vodkas.



GINGER ALE

Une création douce, mais rafraîchissante relevée d'une pointe de gingembre. Ce mixer équilibré mettra parfaitement en valeur les alcools forts ambrés, comme le rhum et le whisky.



TONIC AU CITRON ET SEL DE MER

Une saveur inédite et audacieuse. Les arômes du sel de mer et du citron se mélangent à des notes florales et anisées. Se marie à merveille avec le gin, la tequila et d'autres alcools forts classiques.



MUSCOVADO TWIST

Complexe, mais équilibré : ce mixer est une véritable réussite. Sa touche raffinée de vanille associée au sirop d'agave complimente à la perfection le rhum et le whisky.



-1,5 EUR

4X20CL FÏNLEY PREMIUM MIXERS

TONIC, TONIC AU CITRON ET SEL DE MER, GINGER ALE, MUSCOVADO TWIST



Anne

LA CHEFFE





Drôle, sincère, déterminée, passionnée, Anne Majourel est la cheffe du seul

restaurant étoilé de Sète.

Majourel

QUI N'EN FAIT QU'À SA TÊTE

Elle aimait la cuisine en autodidacte. En quelques années, elle est passée de passionnée à étoilée. Derrière cette petite femme qui rigole tout le temps et qui fuit les médias, il y a une professionnelle respectée... Confidences sous le soleil!

PAR FLORENCE HAINAUT. PHOTOS D.R.

n l'a croisée un soir d'été à Sète, alors qu'on venait manger à la Coquerie, son restaurant. On est reparti tard dans la nuit, après des heures de papote, légèrement gris et totalement conquis. On a donc pris un nouveau rendez-vous parce qu'on voulait passer du temps avec elle et en savoir plus sur elle. Ah bon? lance-t-elle ce matin-là dans un grand coup de volant dans une toute petite rue sétoise. Accrochée la portière, je lui dis qu'elle conduit comme quelqu'un du Sud. La criée commence dans quelques minutes et elle ne veut pas en louper une miette. Comme tous les jours, elle se gare dans un crissement de pneus et trottine jusqu'à la salle de vente, en saluant tout le monde et en tapant dans le dos de solides marins pêcheurs qui font le double de sa taille. Tout le monde connaît Anne Majourel. Il faut dire que c'est la seule cheffe étoilée de la ville, et à voir les sourires qui naissent sur son passage, il est évident que tout le monde l'apprécie.

TU VEUX DE LA SEICHE?

Dans cette criée aux poissons – la plus importante de la Méditerranée –, des grossistes et des gens qui font du négoce, des poissonniers... Et une seule cheffe! Impossible de trouver plus frais, le poisson sort du bateau. Et c'est juste en bas de chez moi. Petit boîtier électronique en main, elle enchérit sur les lots qui l'intéressent, crée son menu en fonction de ceux qu'elle remporte. Oh des étrilles, j'adore ça, je les prends. Elles finiront en bisque fabuleuse. À une distance de 20 mètres, Anne arrive à déterminer qu'un poisson a passé trop de temps sur le pont du bateau. Mais si on regarde bien, elle ne brille pas cette dorade. Par contre je vais prendre les maquereaux, tiens. Grillés et fumés avec une vinaigrette aux olives, ils se sont avérés parfaits. Tu veux de la seiche? Sautée à l'ail au persil, à grignoter, pour le plaisir. Bon, allez, ça suffit, je me suis assez fait plaisir, on y va. Elle charge les bestioles dans les bacs réfrigérés, reprend son volant, comme quelqu'un du Sud donc (Mais tu trouves vraiment que je conduis mal?) et se gare devant La Coquerie. Lyvia, Nicolas et Julien l'aident à décharger. Je ne sais pas ce que j'ai fait pour mériter une équipe si chouette, ils sont vraiment super, se félicite-t-elle, sans penser une seconde que c'est sans doute elle qui crée cette ambiance si bienveillante. La Coquerie, c'est un tout petit restaurant, adossé au cimetière marin. De sa cuisine ouverte, elle voit la mer et adore ça. Elle lève des filets en chantant, les blaques fusent.

UN RESTO DE POCHE ÉTOILÉ

Mais arrête de me prendre en photo quand je rigole, ça ne fait pas sérieux! Plus facile à dire qu'à faire: elle rit tout le temps. Ce qui n'empêche pas les filets de maquereaux de s'entasser à une vitesse hallucinante. Il faut dire qu'elle a du métier. Pendant vingt-cinq ans, avec son mari Jean-Luc, ils ont tenu le Ranquet, à Tornac, dans les Cévennes et transformé le lieu en restaurant étoilé et puis en hôtel chic. Elle passe d'autodidacte à étoilée. Ils revendent tout en 2009 et viennent s'installer à Sète, où Jean-Luc est né. Tranquilles, peinards, au soleil, les doigts de pieds en éventail. Si ce n'est qu'Anne Majourel, c'est la version humaine du lapin Duracell à qui on mettrait des nouvelles piles chaque matin. Impossible de jouer les retraités, ça la chatouille, ça la gratouille, elle remet le couvert. La Coquerie naît, l'étoile arrive très vite. Puis Jean-Luc disparaît brutalement. Sans son ombre bienveillante et rassurante, Anne vacille. Mais elle tient. Puis, au fur et à mesure du temps, s'affirme. Il n'y



a plus qu'elle et ce projet ne ressemble plus qu'à elle. Elle s'épanouit, apprend à gérer les clients, évite les suréclairages médiatiques. Son resto de poche est plein tout le temps, elle refuse du monde tous les jours: Je ne veux pas plus de publicité, c'est déjà assez dur de dire non aux gens! Autour d'elle, une équipe qui l'adore et qui tient plus de la famille que du milieu professionnel, mais aussi des amis comme Gilbert, le voisin metteur en scène, qui vient prendre l'apéro plusieurs fois par semaine. Et puis Lara, la complice, avec son palais affûté. Elle lui a tricoté une maille nature à sa carte des vins, et partage son plaisir à rire et sourire de tout. Drôle, sincère, déterminée et passionnée, elle donne envie de ne plus jamais partir et d'écrire une supplique pour rester boire des verres avec elle à Sète. Son côté direct peut désarçonner, on est loin du côté amidonné des grandes tables. En plein service, elle virevolte, gère chaque détail, va servir à table, vérifie que tout roule, blague avec les clients, dirige ses employés avec une bienveillance qu'on a rarement croisée. On mange excellemment bien, chez elle, et pour pas très cher : le menu unique est à 65 €, un prix brasserie pour un étoilé. Fin de soirée, parfois, des clients s'attardent. Ce soir-là, elle finit par aller leur offrir une coupe de bulles On n'est pas là pour souffrir, hein! Bon, vous m'excuserez, je suis pieds nus, c'est pas grave? Forcément, il y a les clients qui deviennent des amis. *Tu veux goûter le filet mignon* séché? C'est un client qui me l'a apporté. C'est vrai que les fleurs, c'est périssable. Puis le filet mignon c'est tellement bon! •

www.annemajourel.fr



"À UNE DISTANCE DE 20 MÈTRES, ELLE ARRIVE À DÉTERMINER QU'UN POISSON A PASSÉ TROP DE TEMPS SUR LE PONT DU BATEAU."

INCONTOURNABLES

Impossible de passer à Sète sans manger ces deux spécialités!

LA TIELLE

Bizarrement peu connue en dehors de la ville, c'est LA spécialité. On a rarement croisé plus addictif que cette tourte au ragoût de poulpe épicé. Elle se mange tiède, avec les doigts, en essayant de ne pas en mettre partout. Les aïeules des sétois actuels, d'origine italienne, les confectionnaient comme casse-croûte pour



leurs pêcheurs de mari. Attention qu'ici, on ne rigole pas avec le sujet. Il a divisé des familles et brisé des couples. Rares sont les habitants qui acceptent de se prononcer quand on leur demande qui fait la meilleure tielle de la ville. Comme on est belge, Anne Majourel admet, du bout des lèvres, qu'elle a un faible pour celles de Sophie Cianni. Du coup, on en a dix dans notre congélateur.

Tielles Sophie Cianni & Co, 19 Grand rue Mario Roustan, 34200 Sète.

LES HUÎTRES

À quelques kilomètres du centre-ville, l'étang de Thau s'étend sur 7500 hectares. Outre les flamants roses et les véliplanchistes, on y trouve surtout des parcs à huîtres à perte de vue. Chez Anne, on trouve souvent des Tarbouriech. Et pour les déguster, il y a un endroit un peu magique. Vous n'êtes jamais allés au Saint



Bath? Je vous préviens, ça provoque des émotions. Au bout d'un chemin de terre, une cabane. Au bout de la cabane, une grande salle ensoleillée et une terrasse installée sur le ponton. Au bout du ponton, les parcs à huîtres. Au final, un moment suspendu entre vue sur le lac et grands slurps ostréicoles. On comprend pourquoi les Tarbouriech sont servies au Ritz, elles sont incroyables. Pensez à réserver.

www.tarbouriech.fr



Tunisie, le pays aux multiples voyages



GANGNAM dans l'assiette

Petit voyage dans une cuisine qui, chez nous, se laisse doucement apprivoiser et dont on peut facilement introduire, même dans notre quotidien, quelques ingrédients qui sont de véritables bombes de saveurs.

PAR CARLO DE PASCALE, PHOTOS D.R.

ans le monde des initiés autoproclamés des tendances culinaires, depuis dix ans environ, une année sur deux, on annonce alternativement l'avènement de la cuisine coréenne et de la cuisine péruvienne. Nous reviendrons un jour sur la péruvienne, mais en ce qui concerne celle du pays du matin calme, cela fait quelques années qu'elle n'en finit pas d'arriver. À ce jour, les restaurants coréens n'abondent pas sur notre territoire et les épiceries spécifiquement coréennes ne se comptent que sur un seul doigt ou presque. Pourtant, la cuisine coréenne a une spécificité bien nette parmi les autres cuisines d'Asie, elle a conquis la côte Est des Etats-Unis, et

plus près de nous, l'Allemagne, sans encore totalement s'imposer chez nous.

PARTIR À LA DÉCOUVERTE

Un œil et un palais peu attentifs auraient vite fait de catégoriser cette cuisine en tout point pareille aux autres cuisines asiatiques. De fait, notre ethnocentrisme simplificateur va détecter qu'il y a des baguettes, du riz, de la viande et des légumes en lamelles... Pas de quoi faire l'effort d'approfondir. Mais voilà, du bout de notre lorgnette, on a toujours besoin de simplifier, de réduire les choses que nous ne connaissons pas à un plus petit dénominateur commun. Or,

à l'instar de l'immense Chine, du Japon ou de la Thaïlande, les cuisines en Corée sont multiples : populaire, aristocratique, terrienne, maritime, végétarienne (la cuisine dite "des Temples") ou régionale, quoique pour ce qui concerne l'aspect régional de la cuisine de la Corée du Nord, on n'a pas raiment vérifié. Zoom sur quelques "marqueurs" typiquement coréens...

KIMCHI, GOCHUJANG, ETC

Tout d'abord la table coréenne, comme dans tous les pays d'Asie, voit arriver les plats en même temps; le paradigme "entrée-plat-dessert" étant définitivement occidental.

Toutefois, et c'est une caractéristique tout à fait coréenne, nombre de plats sont servis obligatoirement avec des banchans, des "accompagnements" dont la traduction en anglais est plus heureuse, side dishes. Parmi ceux-ci l'incontournable kimchi qui, de par sa lactofermentation, a conquis les pages détox de la plupart des magazines depuis quelques années. Fermentation? On en parlera, elle est essentielle dans le goût typique, intense, riche, long en bouche de la plupart des plats coréens.

Côté ingrédients, le riz, évidemment. Ici aussi, il est souvent mélangé aux autres ingrédients comme dans le *bibimbap*, ainsi que d'autres céréales comme le sarrasin, qui finit dans les nouilles. Les légumineuses sont très présentes en cuisine coréenne (souvent mélangées au riz également, comme si les Coréens avaient inventé la cuisine vegan), mais pas que... Les pommes de terre le sont également,

SAN DEGEIMBRE



Saang Hoon
Degeimbre, chef du
restaurant doublement
étoilé l'Air du Temps
à Liernu, est belge,
wallon, cent pour cent
wallon... et est né en
Corée. Il y a une dizaine

d'années, il a fait le voyage des origines et a commencé à se prendre de passion pour cette cuisine qui avait déjà enflammé la côte Est des Etats-Unis. Quand on lui demande ce qu'il manque à la cuisine coréenne pour conquérir la Belgique, il pense qu'il s'agit d'une question de masse critique de citoyens coréens en Belgique. Il y a 5 000 citoyens coréens chez

nous, pas assez pour générer suffisamment de restaurants coréens de qualité. Une cuisine "étrangère" se développe toujours au départ d'un noyau d'expatriés, c'est ce qui s'est passé en Allemagne où les Coréens sont nombreux. Il y a dix ans, j'avais été consulté pour juger de l'exportabilité de la cuisine coréenne, et les Coréens eux-mêmes ont accepté l'idée de ne pas tout contrôler, de laisser faire la fusion food à base de cusine coréenne. Si San Degeimbre pratique avant tout sa cuisine propre, il reconnaît volontiers avoir toujours dans le garde-manger, les condiments de base coréens et pratiquer avec bonheur la lactofermentation dans ses différents restaurants.



ou encore les patates douces et un beau nombre de légumes, racines, feuilles choux (fermentés ou non), puis il y a les champignons, qui remplissent un véritable rôle de protéines dans nombre de plats végétariens.

Du côté des protéines animales, l'œuf est omniprésent, ainsi que viandes et poissons, sans oublier crustacés et coquillages. Mais la force, la puissance et la profondeur de goûts de la cuisine coréenne viennent des condiments. Ils apportent une touche intense aux marinades, aux plats braisés, et aux sortes de ragoûts, très présents dans la gastronomie coréenne. Nous avons la pâte de soja (de type miso en plus corsée, pour les nipponophiles), de grandes variétés de sauce soja (ganjang) ainsi que mon ingrédient coup de cœur : le *gochujang*, une pâte pimentée (pas forcément très piquante) que j'ai envie de mettre même dans mes tartines au petitdéjeuner depuis que j'ai commencé cette petite exploration coréenne. Les pignons de pin sont également très présents et font partie de la culture locale, notamment dans le yoekhoe, le tartare de bœuf à la coréenne, un délice de viande de bœuf, sauce soja, sucre, poire coréenne (ça marche aussi avec celles de chez nous). Le tableau se complète, dans le désordre, d'oignons jeunes, d'ail, de graines de moutarde, de piment et bien sûr d'huile de sésame (un trait d'huile et de sauce soja sur une simple feuille d'épinard et vous serez en Corée).

BIBIMBAP, RAVIOLI, VIANDE BRAISÉE ET BULGOGI

Les plats traditionnels sont nombreux et on connaît surtout les grands classiques, comme le *bibimbap* (mélange de riz cuit, légumes, viande de bœuf et pâte pimentée obtenue à base de gochujang, champignons et jaune d'œuf). Il peut être également proposé dans le bol en pierre brûlant – cette version emporte ma préférence – qui va donner un côté croustillant à une partie du riz et qui donne un caractère

particulièrement joyeux au plat! Les ravioli (un peu à la manière des gyoza japonais) sont également ici présents, et puis des ragoûts bien épicé au bœuf, comme le *yukgaejang*, ou tous les *jjigae*, à base de kimchi, tofu et une foule d'autres ingrédients.

Bulgogi? Bien entendu! Ce que l'on appelle également le Korean bbq fait la fortune des restos coréens dans le monde, la viande de bœuf de ce plat n'étant, pour nos goûts européens, pas vraiment saisie, mais marinée avant cuisson avec une sauce





RECETTE PAEJON

Ingrédients pour 2 crêpes

- 2 bottes de jeunes oignons 200 g de crevettes de bonne taille et de qualité (madagascar, obsiblue...) • 100 g de calamars en rondelles • 2 œufs • 2 verres de farine • 1 verre d'eau
- 1 cuillère à café de poudre d'ail Sel Poivre Huile d'arachide
- **Sauce : •** 4 cuillères à soupe de sauce soja 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre

Lavez les bottes de jeunes oignons puis égouttez-les. Coupez les bottes de jeunes oignons pour obtenir des morceaux de 10 cm de longueur environ. Décortiquez les crevettes et cuisez-les rapidement à la poêle, puis coupez-les en rondelles. Faites sauter également les rondelles de calamar, débitez en petits morceaux. Dans un saladier, mettez la farine puis verser peu à peu l'eau. La pâte obtenue doit être liquide comme de la pâte à crêpes (si nécessaire, ajoutez un peu plus d'eau). Ajoutez ensuite de la poudre d'ail, un peu de sel et de poivre. Cassez un œuf dans le saladier, battez-le légèrement. Faites chauffer l'huile dans une poêle, trempez une botte de jeunes oignons dans la pâte puis étalez-la dans la poêle. Mettez les fruits de mer au-dessus des oignons jaunes puis versez la pâte dans la poêle. Répartissez la pâte de façon homogène. Laissez cuire pendant environ 5 à 7 minutes à feu doux. Retournez la crêpe (ajoutez un peu d'huile si nécessaire) et procédez de même pour la seconde. Servez avec la sauce. Vous pouvez présenter les paejons tels quels ou en les coupant en plusieurs morceaux.

semblable à celle des *jjim*, et plutôt sautée que réellement grillée... Mais ce plat offre un accès facile à la cuisine coréenne et il est généralement réussi par la plupart des restaurants coréens de chez nous. Difficile pour nous d'entrevoir la différence entre les *jjigae* et les *jjim*, que les livres de cuisine coréenne nous traduisent par "plats braisés", mais dont les ingrédients sont en fait... bouillis! Ce qui est braisé en revanche, ce sont les côtes de bœuf, les *soe-galbijjim*, et leur sauce riche à base de sauce soja, poire, ail, vin de riz et huile de sésame.

Un mot encore d'un de mes plats coup de cœur : le paejon, une crêpe à base de farine, crevettes et poireaux (ou jeunes oignons) qui est un véritable délice quand elle est réussie. Je ne peux que vous inviter à vous procurer quelques ingrédients locaux (on les trouve aussi dans certaines épiceries chinoises ou japonaises), franchir le seuil des rares restaurants coréens du royaume (même quand ils ne paient pas de mine) et à vous laisser transporter par ces saveurs proches et lointaines à la fois de ce que nous connaissons de l'Asie. ♥

Les préparations et marinades, sont souvent très épicées, mais adoucies par la fraîcheur des légumes crus.



Dans cette cuisine généreuse, un plat n'est jamais servi seul, mais toujours accompagné de banchan.



Le bibimbap, un plat emblématique.

CARNET D'ADRESSES

MARU (IXELLES)

Le seul restaurant coréen branché, et qui d'ailleurs ne désemplit pas. Aux commandes, une légende vivante de la cuisine coréenne en Belgique, Kiki, et dans l'assiette, quelques vrais morceaux de bravoure comme le paejon, le bulgogi, ou encore un percutant plat de poulet frit pimenté. On regrette les side-orders peu nombreux, et l'addition qui est en rapport avec le quartier ixellois et le côté trendy de l'adresse. www.facebook.com/marubrussels

GANGNAM (WAVRE)

Nous vous avions parlé avec Florence Hainaut de ce spot wavrien - sis rue de Flandre - à la déco chancelante et où la communication n'est pas des plus faciles. Mais dans l'assiette, c'est mon coup de cœur "Corée" à ce jour. Les saveurs sont particulièrement intenses, l'umami est au cube (considéré comme la 5° saveur après le sucré, le salé, l'acide et l'amer, ndlr.), nous avions réellement adoré les plats de ce GangNam (oubliez les vins, et d'ailleurs ça nous est égal tant qu'il y du soju et de la bière).

KOREAN BBQ (TERVUREN)

On m'en parlait comme d'une référence, j'y ai donc fait un saut, ou plutôt un dîner, pour la bonne information de nos lecteurs. Le cadre est déprimant à souhait, ça sent un peu la fin de règne, ou à tout le moins, la fin de l'envie de se décarcasser... Mais dans l'assiette, c'est plutôt bon (sauf le paejon, quelconque), et le tarif est "gentil". Sûrement pas l'adresse pour "scorer", mais pour enterrer une relation, ça ne manque pas d'efficacité.

www.koreanrestaurant.be

EPICERIE SHILLA (AUDERGHEM)

Probablement la seule épicerie coréenne de Belgique. Large choix de sauces, condiments, kimchi et plats surgelés. Vous pourrez compter sur de bons conseil si vous maîtrisez l'anglais (ou le mandarin).

ENVIE DE METTRE LA MAIN À LA PÂTE?

Le Centre culturel coréen organise régulièrement des cours de cuisine. Pour tout renseignement : http://brussels.korean-culture.org

Tomates farcies

AVEC LES RESTES

│ POUR
2 PERSONNES
│ PRÉPARATION: 20 MIN
│ CUISSON:
30 À 40 MIN.

Que ce soit avec un reste de viande ou en version veggie, la facilité et les saveurs réconfortantes de cette recette raviront vos papilles.

TEXTE ET PHOTO MYRIAME BAYA.



Coupez puis videz les tomates. Réservez les chapeaux et la chair. Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez le boulgour cuit avec la saucisse évidée, le lard coupé, les herbes hachées, les graines et la chair des tomates (sans le jus). Salez, poivrez. Remplissez les tomates du mélange en tassant bien. Couvrez avec les chapeaux et déposez-les dans un plat. Versez un filet d'huile d'olive et enfournez 30 à 40 min jusqu'à ce que les tomates et le boulgour soient légèrement dorés.



VEGGIE

Pour une version végétarienne, remplissez-les d'un mélange de quinoa cuit, feta émiettée, menthe fraîche hachée et graines diverses puis cuisez-les comme indiqué dans la recette. On peut choisir de ne pas mettre d'oeuf dans la farce pour la garder légère et aérienne.

BIENFAITS

La tomate est précieuse pour la ligne car elle est peu calorique, riche en fibres, en vitamines C, B, et E, en potassium. Elle contient également des antioxydants qui jouent un rôle majeur dans la prévention des maladies cardiovasculaires et de nombreux cancers comme celui du colon.

ASTUCES

Conservez vos tomates dans la corbeille à fruits, pas au frigo. En dessous de 12°C, elles perdent leur saveur et leur texture.

Comment apprendre à mes enfants à mieux manger

Bio-Planet a à cœur de vous informer et de vous inspirer sur **un mode de vie responsable et équilibré**.

Nous avons rassemblé les réponses aux questions les plus fréquentes au sujet de l'alimentation équilibrée dans un guide exclusif. Emportez-en un gratuitement dans l'un des 28 supermarchés Bio-Planet.

Découvrez également notre offre unique de plus de 6 000 produits, également disponibles sur le site **bio-planet.be**







$\bigcap' F S T M \bigcap$

Carlo et moi sommes toujours un peu suspicieux envers les nouvelles cantines proches du quartier du Châtelain, à Bruxelles. Mais on nous a tellement dit et répété qu'il fallait que l'on aille chez Old Boy... que nous y voici!

TEXTE ET PHOTOS CARLO DE PASCALE ET FLORENCE HAINAUT.

Comme chaque semaine, Carlo de Pascale et Florence Hainaut nous emmènent au resto. Carlo est chroniqueur food et conso, Florence est journaliste. Ils aiment débattre sans fin sur les restaurants avec ou sans menu, les vins avec ou sans sulfites. Bref, ils aiment manger ensemble.

ous sommes ici dans un bistrot asiatique, sans lanterne ni dragon. Même pas un vieux koï qui nage dans un bassin ou une lingette dont on ne sait jamais si elle sert à se débarbouiller ou à se laver les mains. L'endroit, qui a ouvert ses portes cet été, est un joli restaurant en coin, avec beaucoup d'éléments de déco et une grande cuisine ouverte sur un comptoir, ce qui permet de suivre la confection de son plat en direct. C'est minimaliste, mais sans être froid. Pas de réservation possible, et tels les gnous qui convoitent l'accès au point d'eau, il n'est pas rare, un peu avant l'ouverture à 19 h, de voir des gens très beaux et très chics (on n'est quand même pas loin du Châtelain) tourner, l'air de rien, autour de l'objet de leur convoitise, à savoir durant l'été, une des tables en terrasse.

LES CARTES

Ce resto asiatique est le bébé de deux amis, respectivement ingénieur commercial et juriste. N'étant donc pas cuisiniers, ils ont eu l'excellente idée de se faire conseiller par un pro : Yoth Ondara, le chef du Crab Club, un endroit dont bizarrement on ne vous a pas encore parlé (hop, on le met sur la liste!). Nous y retrouvons un petit peu de cuisine taïwanaise et un petit peu de thaï pour les influences, pays d'origine des fondateurs. S'inscrivant dans l'air du temps, la carte se compose de petits plats entre 6 et 12 € à partager. Côté boissons, ils ont une belle carte de vins pleine de chouettes références nature (entre 26 et 67 € la bouteille, une amplitude de prix plutôt prévenante qui permet de ne pas faire doubler le prix du repas quand on doit faire un peu attention), quelques sakés et des cocktails qui nous font de l'œil. On opte pour le O-ren Ishii au gin, shiso (genre de basilic japonais) et gingembre (10 €).

LA DÉGUSTATION

Nous avons goûté le bao (petit pain vapeur) au porc braisé, moutarde verte, cacahuètes et coriandre (6 €). Parfaitement parfait, même si on l'aurait préféré un peu plus saucé. Nous avons choisi également le Thai lettuce wrap (la carte est en franglish), soit du haché de poulet



T'INVITE

à la citronnelle, pâte de piment et au kafir, enveloppé dans une feuille de laitue (6 €) qui nous arrache quelques grognements de bonheur. Même chose pour les wonton (raviolis) frits de boudin noir frit, sauce aigre douce (6 €). Léger bémol pour le poulet rôti à la thaïe et ses deux sauces (12 €) qui devrait être fourni avec un Jerrican d'eau tant il était salé. Mais les sauces sont visiblement faites maison, et dans un restaurant asiatique où l'on trempote des choses dans des petites coupelles, ce n'est pas habituel, donc on apprécie. Vint le thaï ceviche au poisson du jour, dont on a oublié de demander le petit nom, tamarin, citron vert et échalotes frites. Il est parfait!

L'ADDITION

Les plats s'enchaînent un peu rapidement et 30 minutes à peine après notre arrivée, on est presque prêts à céder notre table à l'un des gnous qui rôdent. On joue les prolongations en demandant la carte des desserts. Il y en a un seul : la glace maison à la noix de coco et cacahuètes pilées (5 €). Parfaite conclusion, toute simple mais délicieusement réconfortante. Note finale : 82 €. Vu que Carlo et moi passons tous nos repas à piquer dans l'assiette de l'autre, on est assez fans du concept de plats à partager. Mais il faudra faire attention au moment de la commande, la multiplication de petites choses pas chères peut faire exploser la note, surtout guand la carte est aussi alléchante. On revient? Sans nul doute, ne fût-ce que pour le lunch à 22 € le dimanche. On sent chez Old Boy la patte ultra-pro du chef, et on espère que l'exécution des recettes trouve vite sa vitesse de croisière et que les quelques couacs de cuisson et d'assaisonnement ne viennent plus gâcher nos ronronnements de chats bien nourris.

Old Boy, 110 rue Tenbosch, 1050 Bruxelles. Ouvert du mardi au samedi. le midi (de 12 h à 14 h30) et le soir (de 19 h à 22 h30), le dimanche (de 11 h 30 à 15 h 30). oldboyrestaurant.be

MAIS ENCORE...

Que se passe-t-il au rayon des bonnes nouvelles pour les gastronomes? PAR I.V.L.

L'apéro, c'est le nouveau resto

Exit les trois services, on aime se retrouver tôt, goûter des vins au verre et partager une planchette, des houmous ou encore un risotto crémeux... Vive les bars à vins en mode food sharing!

THE WINE CLUB

Ouvert depuis peu dans le quartier de Fort Jaco, ce bar à la déco chic piquée d'or et de bois précieux offre une jolie sélection de vins, dont quelques bonnes références made in Belgium, de beaux noms de champagnes et une carte qui va du houmous à tremper à la belle entrecôte à se partager, en passant par les frites à la tartufata. Tout y est léché, bien exécuté et donne envie d'y retourner!

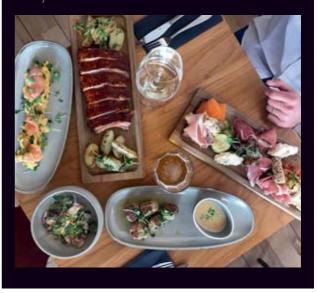


www.thewineclub.be

DJO

Une déco industrielle, une cuisine ouverte et une belle terrasse pour les fins de journées d'été indien. Niché entre Ixelles et Saint Gilles, ce bistro-bar propose également des plats à partager : du chaud et du froid, avec une carte qui permet aussi bien de grignoter que de rester à table toute la soirée, selon son envie du moment. On y déguste des bières de microbrasseries belges, des cocktails de pro, et des vins en direct du producteur. Beau et bon!

www.djo-bistrobar.be



QUE FAITES-VOUS CE WEEK-END

CARLO DE PASCALE?



Chroniqueur en radio et en télé, Carlo est aussi notre gourou des restaurants à découvrir. En cette fin de semaine, il nous emmène à table, et ailleurs...

PAR INGRID VAN LANGHENDONCK.
PHOTO D.R.

CHRONIQUE RADIO ET TANNOUR AU FOUR

Le vendredi soir, je ne vais généralement pas au restaurant, sauf si j'ai un papier à rédiger pour So Soir (rires). En général, je retrouve quelques vieux amis (on dit plutôt des vétérans) pour une partie de tennis. Contrairement à beaucoup de gens, le vendredi soir, ce n'est pas la fin de la semaine pour moi, car le samedi matin, je me lève tôt afin de finaliser ma chronique pour l'émission de radio Bientôt à table, sur la Première. C'est mon rituel, je rédige mon billet

en une heure - billet d'humeur ou chronique autour d'un produit - , puis je file au studio où je participe à l'interview, et j'accompagne Sophie Moens. Après l'enregistrement, j'aime aller manger un truc sur le pouce, un plat léger comme un ramen ou un tannour. C'est une sorte de durum syrien fourré de légumes ou de viande, que j'ai découvert récemment chez My Tannour, un restaurant rue de la Brasserie à lxelles. Je peux y emmener mes filles qui sont vegans, c'est savoureux et pas cher du tout!

TENNIS ET THÉÂTRE

L'après-midi, j'aime jouer au tennis, ou accompagner ma plus jeune fille qui joue également. J'essaye de faire une partie le week-end quoi qu'il arrive, soit le samedi, soit le dimanche matin. Ce samedi soir, j'ai prévu d'aller voir la pièce Festen qui est produite à Boitsfort. Une pièce un peu particulière, qui se passe lors d'un diner familial et où les spectateurs sont donc placés à table plutôt que dans les tribunes. J'avais adoré le film de Thomas Vinterberg à l'époque, et j'aime beaucoup Alain Leempoel qui met ici la pièce en scène. Enfin, je fais partie des gens qui voient d'un œil positif le projet Drohme qui veut réhabiliter le site de l'hippodrome de Boitsfort... Trois raisons de passer une bonne soirée!

CUISINER ET REVOIR RUQUIER

Le dimanche est en mode relax. Si je ne vais pas courir, je passe traîner un peu au marché de la Place Flagey et souvent, à midi, j'emmène mes enfants manger un bout. On aime les burgers du Manhattan's, avenue Louise ou les dim-sum du yi Chan dans le centre-ville. D'autant que ce dernier offre des menus vegans, de quoi ravir mes filles! Le soir, je cuisine. Pas de grandes expériences, je me fais plaisir ainsi qu'à mes proches, parfois même avec des menus veggie que l'on cuisine pour moi. Bref, le dimanche soir, on sinistre la cuisine et on mange en regardant la rediffusion de l'émission de Laurent Ruquier (il rit).

ENVIE D'UNE ESCAPADE ?

À LA DÉCOUVERTE **DU SAVOIR-FAIRE** BRASSICOLE NAMUROIS...





BRASSERIE DE L'ECHASSE

Installée à La Plante dans l'ancienne Brasserie Balon-Perrin datant de 1812, la Brasserie artisanale de l'Echasse a donné vie à la savoureuse bière « La Houppe ». www.houppe.be

BRASSERIE DU CLOCHER

L'ancienne petite église du Piroy à Malonne est dédiée depuis peu au brassage de deux bières locales, les Philomène Florale et Hoptimale. Une découverte originale à partager avec les créateurs du projet. www.brasserieduclocher.be





www.visitnamur.eu



visit_namur



f visitnamur





LA NOUVELLE VOLVO V60

LE NOUVEAU MODÈLE FAMILIAL

La nouvelle Volvo V60 est un break fait pour les familles d'aujourd'hui, véritablement conçu pour protéger ce que vous avez de plus cher.

Grâce à une combinaison de savoir-faire suédois, de fonctionnalités intelligentes et de technologies de sécurité très pointues, la Volvo V60 vous offrira de superbes moments, à vous et à tous ceux qui vous accompagnent.

Voiture familiale créée pour une nouvelle génération, la nouvelle Volvo V60 est réinventée avec un espace intérieur vaste et multifonctionnel et un design tout à fait nouveau. Bref, un break polyvalent, sportif et dynamique, imaginé pour vous faire profiter du meilleur de la vie.



2,1 - 7,6 L/100 KM I 49 - 176 G CO₂/KM (NEDC correlated)