

The Brussels Magazine

Date : 01/06/2018

Page : 20-21

Periodicity : Monthly

Journalist : --

Circulation : 40000

Audience : 0

Size : 1003 cm²

THE BRUSSELS
Magazine

Les Plaisirs de la Table

Glaces inspirées de pralines

Revoici la belle saison, celle béni pour déguster des glaces... Neuhaus dévoile ses trois glaces gourmandes artisanales, à personnaliser d'un onctueux nappage au chocolat et une garniture au choix. Côté parfums, les pralines les plus emblématiques de la marque donnent le ton. Comment procéder concrètement ? Dans une des boutiques Neuhaus, on sélectionne d'abord un parfum : vanille, chocolat ou framboise. Ensuite,



on choisit le nappage au chocolat belge, et on saupoudre le tout d'un délicieux croquant. Pour ses gourmandises glacées, Neuhaus s'est inspiré de quelques-unes de ses pralines cultes : Caprice, Désir et Séduction. Les maîtres chocolatiers Neuhaus ont traduit ces saveurs emblématiques en crèmes glacées onctueuses et sorbet fruité. Les trois saveurs sont la *Glace Vanille* inspirée par la célèbre Caprice, une glace artisanale onctueuse, à la vanille de Madagascar. La *Glace Chocolat* inspirée par la praline Désir, une glace artisanale au chocolat noir et aux fèves de cacao péruvien. Enfin, le *Sorbet Framboise* inspiré par la Séduction, un sorbet artisanal à la framboise. ■

D.T.

(www.neuhauschocolates.com)

Fruits et légumes sauvés du gaspillage

Pour la 4^e année consécutive, Delhaize propose actuellement, dans tous ses magasins de Belgique, des légumes au calibre non standardisé mais présentant une fraîcheur et une qualité identiques à celles des légumes dits «normaux». Le client peut acheter, pour la somme de 1 €, un assortiment de 1 kg de légumes-fruits «difformes». Cette année, Delhaize dispose de 186.000 sachets de «drôles de légumes» prêts à la vente. Ces paquets sont principalement composés de tomates, aubergines, courgettes et concombres, en fonction des disponibilités. L'an dernier, ce sont ainsi 530 tonnes de fruits-légumes qui ont été sauvés du gaspillage alimentaire. Le principe est simple : le client



retrouve dans l'assortiment des «drôles de légumes» exclusivement des produits originaires de Belgique. La composition varie en fonction de l'offre du marché et peut donc changer d'un jour à l'autre. Le printemps et l'été sont les saisons idéales pour lancer ce projet, car c'est la période où l'offre de légumes belges est la plus importante. ■

C.F.

Ballons en chocolat Leonidas

A l'occasion de la Coupe du Monde de Football, Leonidas dévoile une gamme de chocolats en forme de ballons de football et aux couleurs des équipes participantes. Convivialité et gourmandise sont les maîtres-mots de cette nouvelle sélection Leonidas qui



ravira les papilles tant lors des matches disputés lors de la Coupe du Monde que le 10 juin pour célébrer la fête des pères. Ces chocolats sont disponibles en sachet ou en boîte transparente à garnir selon son choix. A noter aussi que Leonidas offre un authentique ballon de football aux couleurs de la marque dès l'achat de 630 grs de chocolats (dans la limite des stocks disponibles). Ce ballon peut être garni, selon la préférence du client, d'un assortiment de 6 boules différentes ou de 3 couleurs différentes pour créer un drapeau. ■

L.B.

(www.leonidas.be)

Le saké japonais chez Rob

Si le saké chinois est un alcool fort, distillé et consommé comme digestif dans les restaurants asiatiques, le saké japonais, en revanche, est une boisson issue de la fermentation du riz. Il titre généralement entre 13° et 17° d'alcool et se consomme tout au long du repas, de l'apéritif au dessert. Il se déguste à différentes températures, à servir entre 5° et 55°C. Très souvent d'un raffinement exquis, le saké japonais sublime le goût des plats, tant ceux issus de la cuisine japonaise que ceux de la gastronomie belgo-française. En matière de gastronomie, les Japonais ne laissent rien au hasard. Précis et perfectionnistes, ils développent l'Art du Saké depuis près de 1.800 ans. Pour en comprendre toutes les subtilités et choisir les meilleures références existantes, l'équipe de Rob The Gourmet Market s'est alliée à Frédéric Habay, expert en vins de riz nippons et certifié «Saké Sommelier» en



2015. La sélection de sakés japonais de grande qualité 100% Junmai (sans alcool ajouté) proposée chez Rob est le résultat de cette étroite collaboration.

Comme pour les vins, il existe une grande variété de sakés. Les catégories dépendent avant tout des méthodes de production et les sakés japonais offrent une large palette de saveurs. Peu d'Occidentaux connaissent bien le monde du saké japonais. Et pourtant, les possibilités d'accords mets-sakés sont innombrables, que les préparations culinaires soient d'inspiration asiatique, japonaise ou française. Il permet de merveilleux mariages avec les crustacés et les poissons, mais aussi avec les légumes, les fromages, les viandes, les volailles et même le choco-

colat. ■

C.F.

Costa d'Amalfi

La Côte amalfitaine est parmi les plus belles du monde. Au-delà d'une géographie exceptionnelle, elle est aussi une terre de haute gastronomie. Un petit coin de cette Italie du sud s'est installé depuis 18 mois dans une ancienne maison typique du quartier Schuman : le restaurant Costa d'Amalfi.



Configuré sur deux niveaux, le décor est à la fois classique et contemporain, avec des murs capitonnés et de grands miroirs, des tables en bois verni recouvertes d'élégants chemins de table en cuir beige. Cinq associés, provenant de la Côte amalfitaine, président aux destinées de cette maison et revendiquent fièrement les produits et la gastronomie authentiques de leur région. Ce sont

donc tous les ingrédients originaires de la Côte amalfitaine qui sont utilisés pour la préparation des plats proposés à la carte. Parmi les spécialités suggérées : le Poulpe grillé, mousse de pois chiches noirs et thym (14,50 €); un excellent Vitello tonnato (14,50 €); les Ravioli à la sauge, ricotta de bufflonne et truffe noire (17,50 €); le Risotto au safran, moelle de bœuf, copeau de grana (17,50 €); le Filet de Bar, tomates cerises, câpres et olives (22,50 €); le Filet de bœuf (italien) très tendre, fumé minute aux herbes aromatiques et servi sous cloche (27,50 €). Pour les desserts : le Caprese au chocolat (8,50 €) et une Panna cotta aux fruits rouges (7 €).

Une belle carte de vins, à prix sages, reprend des flacons de toutes les régions d'Italie. Et, avec l'arrivée de la belle saison, une cour-terrace accueille les convives. Le restaurant est désormais ouvert également le dimanche midi.

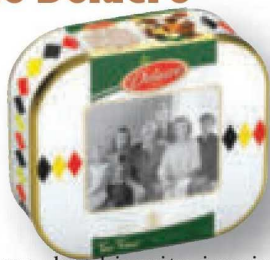
Les amateurs de cuisine italienne méridionale seront ravis. ■

C.F.

(Costa d'Amalfi : 192 rue Stevin - 1000 Bruxelles - ☎ 02 330 70 99)

Boîte Royale Delacre

En sa qualité de Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique depuis 1879, *Delacre* présente une nouvelle *Boîte Royale* destinée aux gourmands, collectionneurs ou inconditionnels, non seulement de la monarchie belge mais aussi de la marque. L'édition 2018 illustre les symboles de la belgitude à travers un portrait de la famille royale, rehaussé des couleurs nationales en style jacquard. Cet écrin propose une sélection de seize variétés de biscuits à (re)découvrir. Avec, entre au-



tres, les biscuits iconiques comme la *Marquissette*, les *Cigarettes Russes* et les *Biarritz*. Disponible dans les points de vente habituels. ■

D.T.

Café glacé rafraîchissant

Nespresso présente, en édition limitée, deux nouveaux cafés à déguster en version glacée et aux noms évocateurs : *Inspirazione Shakerato* et *Inspirazione Salentina*. Des cafés qui s'inspirent de deux recettes authentiques de café glacé italien et disponibles sous forme de capsules *Nespresso* traditionnelles. Le premier se distingue par des arômes puissants de cacao, alors que le second a un goût à la fois audacieux et équilibré.

Pour mieux les faire découvrir, un gigantesque *Nespresso Ice Bar* sera installé, les 22 et 23 juin, à la

place Flagey. Il sera ouvert au public, les deux jours, de 12h à 20h. Alors qu'à l'intérieur, on pourra se rafraîchir à -10°C (des plaids sont prévus !) tout en savourant un délicieux café glacé, une véritable plage accueillera les passants à côté du Ice Bar. Pour compléter le tout, *Hannah Van Ongevalle* - barmaid, copropriétaire du bar à cocktails *The Pharmacy*, à Knokke-Heist, et grande amatrice de café - proposera quelques recettes de cocktails qui devraient faire monter la température d'un cran dans le Ice Bar ! ■

S.D.

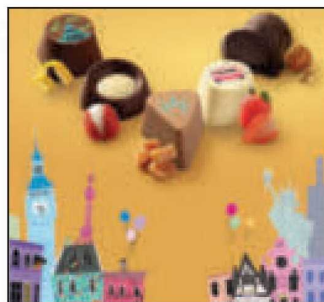
(#NespressoOnIce - #CreatorsOfSummer)



Nouvelle collection Godiva

Dernière-née de l'assortiment *Gold de Godiva* : «*Wonderful City Dreams*», une collection contemporaine de chocolats inspirée par le cosmopolitisme et l'animation de cinq villes emblématiques dans le monde et offrant un voyage culinaire international autour des plaisirs chocolats. Célébrant Londres, New York, Shanghai, Tokyo et Bruxelles, les maîtres chocolatiers ont traduit - en chocolat belge de première qualité - les scènes, les parfums, les goûts et les sons de la ville où ils vivent. Ainsi, la praline *New York* met en vedette une mousse au parfum de cheese-cake agrémentée de crumble de biscuit et coiffée d'une coque en chocolat blond. Le chocolat *London* propose une ganache à la fraise et une mousse au chocolat parfumé à la violette dans un écrin en chocolat blanc. La praline *Tokyo* associe une ganache au chocolat au lait vénézuélien et un soupçon de yuzu, le tout sous une coque en chocolat au lait. Le chocolat *Shanghai* propose une ganache litchi/chocolat

blanc, fourrée de noisettes torréfiées et enrobée d'une coque en chocolat noir. Enfin, la praline *Brussels* se compose d'une ganache généreuse au praliné de noisettes caramélisées, rehaussée d'une brésilienne croquante, et lovée dans une coque en chocolat noir intense en forme de coeur.



Cette édition limitée «*Wonderful City Dreams*» est proposée en boîte décorée d'emblèmes des cinq villes, au format carré contenant 9 pièces, ou rectangulaires avec 18 pièces. ■

(www.godivachocolates.eu)

C.F.



Collection estivale de Neuhaus

Neuhaus fête le 60e anniversaire de ses deux pralines emblématiques à la forme triangulaire caractéristique - *Caprice* et *Tentation* - en proposant une collection estivale aux accents exotiques : «*Summer Irrésistibles*».

Les pralines *Caprice* et *Tentation* ont été créées pour l'Exposition Universelle de 1958 et sont devenues, au fil des ans, de véritables fleurons de la gamme *Neuhaus*. Elles présentent, cet été, une facette exo-

tique en se déclinant aux saveurs fruitées d'ananas, de yuzu et de fruit de la passion.

L'assortiment estival des «*Summer Irrésistibles*» est proposé dans une boîte ludique et haute en couleurs qui souligne le parfum rafraîchissant des pralines. Le coffret-cadeau de 12 pralines (4 par saveur) est disponible, jusque fin du mois d'août, dans tous les points de vente *Neuhaus*. ■

C.F.

(www.neuhauschocolates.com)

Sauce Kermesse

L'été dernier, *Pierre Wynants* du restaurant *Comme chez Soi*, et *Patrick Decorte*, Président de l'*Union Belge des Forains*, ont imaginé une sauce spécialement créée pour accompagner les frites : la *Sauce Kermesse*. Elle est 100% bruxelloise et mêle les deux sauces les plus connues du patrimoine culinaire belge - la mayonnaise et les pickles - agrémentées de quelques épices dont le curcuma. La réalisation de cette



nouvelle sauce a été confiée à la *Maison Didden*, connue pour respecter les saveurs et le caractère artisanal des produits.

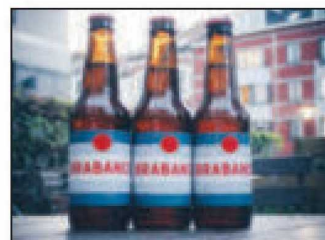
Dans un premier temps, conditionnée uniquement en bocaux de grand format, la *Sauce Kermesse* était exclusivement distribuée dans toutes les bonnes friteries de Belgique. Depuis la mi-mai, elle est également en vente chez *Delhaize*, en bocaux de 300 ml. ■

C.F.

Brabance, une bière belge

Créée en avril 2018, par le jeune entrepreneur belge *Sébastien Van Maderen*, la première bière de la gamme *Brabance* est une bière blonde légère et rafraîchissante, traitée par les brassins *Laduc-Thor* à Thorembais. Elle est légère, assez maltée avec un aspect houblonné. Elle tient son côté fruité des houblons et de la levure, accentué par la présence de baies de la passion.

Cette bière est disponible notamment chez *Otap*, *Le Pantin*,



le Comptoir Rodin et *Belgian Beer Tradition*. ■

(Info : www.brabance.com)

E.L.