

Les confits Didden

Entreprise 100% belge, fondée il y a plus de 90 ans, et dont *Michèle Didden* (4e génération) est l'unique propriétaire depuis déjà douze ans, la société *Didden* est une référence incontestable dans le domaine des sauces et de condiments de qualité. Elle est leader dans le domaine des confits dont elle détient 70% de parts de marché.



Mme Michèle Didden

ble touche gastronomique aux repas. La grande variété de recettes concoctées par *Didden* offre une vaste palette de saveurs, des traditionnelles aux plus exotiques. Aux confits classiques - «*Oignons blancs*», «*Oignons ardennais*» à la framboise, «*Airelles cuisinées*» - s'ajoute une sélection de spécialités originales comme, entre autres : «*1001*



Nuits» (mélange de figes et de dates relevé d'une touche de cannelle), «*Tomate Chili*», «*Mangue au gingembre*» ou «*Framboises-Litchis*».

Les confits *Didden* sont disponibles dans les épicerie fines et chez les traiteurs, et certains en grande surface. ■

C.F.



Délices chocolatés de Neuhaus



La farandole des réjouissances de fin d'année signée *Neuhaus* débute par un vaste choix de figurines à l'effigie de Saint Nicolas - en chocolat creux ou fourrées de praliné onctueux -, de bonshommes en massepain, ainsi que de spéculoos parfumés et croquants, pour la fabrication desquels *Neuhaus* s'est

après jour, un indice du haut lieu où est née la praline belge. Et pour les fêtes de fin d'année, *Neuhaus* propose des coffrets-cadeaux en forme de sapin ou de boule de Noël. Rouges ou verts, les ballotins classiques (petit, moyen ou grand format) sont remplis d'un vaste assortiment de pralines joliment posées en plusieurs couches.

Les Irrésistibles - spécialité phare de la Chocolaterie *Neuhaus* - bénéficie d'un écrin festif. Dans leur boîte rouge, elles revisitent trois desserts célèbres dans le monde entier : le tiramisu gourmand, le strudel aux pommes fondant et le cheesecake moelleux. Trois spécialités uniquement disponibles cet hiver, en édition limitée.

Pour terminer le repas, selon la tradition, avec la bûche de Noël, *Neuhaus* propose une délicieuse bûche (6 à



associé à la biscuiterie *Dandoy*. Ensuite, indispensable pour commencer décembre sur une note de gourmandise : le calendrier de l'Avent, tout de rouge et d'or vêtu. On y décompte les jours, qui séparent de Noël, en se régaland chaque matin d'une savoureuse praline de l'assortiment *Neuhaus*. Ce calendrier magique «*Winter Wonderland*» dévoile aussi, jour

10 personnes) : sous une fine couche de ganache se dissimule une composition mêlant noisettes délicates, biscuit vanillé et chocolat noir intense du Pérou, enrobée d'une fine couche de ganache. La bûche est vendue dans toutes les boutiques *Neuhaus*. ■

C.F.

(www.neuhauschocolates.com)

Aux Armes de Bruxelles

Institution du patrimoine culinaire bruxellois pendant des décennies, le restaurant *Aux Armes de Bruxelles* a été racheté par *Rudy Vanlancker* - déjà propriétaire de la célèbre brasserie *Chez Léon*, située juste en face - qui, après y avoir effectué de conséquents travaux, a réouvert l'établissement officiellement cet automne.

Le restaurant est situé dans l'Ilot Sacré, au coin de la rue des Bouchers et s'étend sur trois bâtisses de la rue des Bouchers et de la petite rue des Bouchers, offrant à l'intérieur un choix de décors différents : salle type brasserie à l'entrée, alors que le *Salon Rotonde* - où trône le buste de *Calixte Veulemans*, le fondateur de la Maison - offre un cadre très stylé Belle Epoque. Le personnel est accueillant, le service est

assuré avec soins et l'assiette est d'un bon rapport qualité-prix.

Le Chef *Cédric Callenaere* propose bien

son comme, par exemple, la salade *Veulemans* (1/2 salade de crevettes grises et une croquette aux crevettes), la tomate aux crevettes grises mayonnaise, le waterzooi de poissons «*Aux Armes de Bruxelles*» (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises) ou les carbonnades flamandes à la guezue *Lindemans*.

Les filets de sole de la mer du Nord (champignons, crevettes, moules, homard, crème) et le suprême de poule faisane à la brabançonne (crème et chicons) procurent de belles sensations gustatives.

Deux menus 3 services - avec choix entre 4 entrées, 4 plats et 4 desserts - sont proposés (36,50 € et 47,50 €) ainsi que, le midi, une formule à 25,50 €. ■

L.B.



Salon Rotonde

entendu plusieurs recettes de moules, une spécialité de l'enseigne, que viennent compléter d'autres classiques de la Mai-

(*Aux Armes de Bruxelles* : 13 rue des Bouchers - 1000 Bruxelles - ☎ 02 511 55 50 - www.auxarmesdebruxelles.com)