

**glam** Food.Trends

By Pascal Dewulf



**1. Premier gin belge :** La marque de genièvre **Filiers** met sur le marché le premier vrai gin belge, « Gin 28 ». Le chiffre 28 se réfère au nombre de végétaux utilisés, ce qui produit un gin particulièrement aromatisé, à la complexité florale raffinée, rehaussée d'un soupçon d'agrumes. [www.filiers.be](http://www.filiers.be) **2. Batteurs de couleur :** Avec ces batteurs, nous vous garantissons le retour du facteur fun dans votre cuisine. [www.normann-copenhagen.com](http://www.normann-copenhagen.com) **3. Dressings divins :** **Didden** présente une gamme flamboyante neuve de dressings pour salades aux combinaisons de saveurs légères et étonnantes. Les dressings ne contiennent pas le moindre conservant ni colorant. [www.diddenfood.com](http://www.diddenfood.com) **4. Gaston 2.0 :** Pour la deuxième année d'affilée, le pop-up bar & restaurant "Gaston", une initiative d'Eric de Wagenaere (Coeur d'Artichaut), s'ouvre à l'étage supérieur de l'immeuble Galveston. Le lieu offre une vaste terrasse sur le toit, avec vue panoramique sur le centre de Gand. À la carte, des plats bistro tout à fait abordables. [www.gaston-gent.be](http://www.gaston-gent.be) **5. Pure cuisine :** Le restaurant « **Bouchery** » est synonyme de cuisine délicieuse et naturelle, mélangeant les plantes sauvages et les goûts d'aujourd'hui à des produits du terroir. Dans un cadre discret, Damien Bouchery et Bénédicte Bantuelle défendent une cuisine pure, respectant le trajet éthique des produits qu'ils proposent. **7. Chocolat primitif :** Le goût original du chocolat, ces arômes puissants et primaires qui se libèrent et génèrent dans la bouche une saveur intense et onctueuse tout en soulignant la fragilité délicate de ce chocolat : c'est l'objectif des écailles de chocolat « primitif » de **Marcolini**. Disponibles en « Équateur » et « Ghana ». [www.marcolini.be](http://www.marcolini.be) **8. Science de l'art culinaire :** « **Modernist Cuisine** » est un volumineux ouvrage qui vous permet de prendre connaissance de l'art culinaire d'une manière révolutionnaire (rénovée). Le livre propose non seulement une plongée approfondie dans les saveurs, recettes et textures ; il regorge également de détails culinaires aussi intéressants que surprenants. [www.taschen.com](http://www.taschen.com)