

Femmes d'Aujourd'hui

Date : 01/08/2019

Page : 52

Periodicity : Weekly

Journalist : --

Circulation : 88699

Audience : 323746

Size : 571 cm²

CUISINE



25 AOÛT

On file à la cueillette annuelle du houblon organisée par Palm, à Steenhuffel. Outre la récolte, on savoure des produits locaux, on visite les salles de brassage et le haras, dont les chevaux de trait illustrent le logo. C'est gratuit, avec inscription obligatoire : hoppluk.be.

LE rosé bio

DOMAINE DES COCCINELLES, CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ 2018 BIO

On le connaissait (et l'appréciait) en rouge. Le voici décliné en rosé. Et on l'aime tout autant. À Domazan, dans le département rhodanien du Gard, la famille Fabre nous présente ce rosé issu de 2 grands cépages sudistes, le grenache noir (pour 85 %) et le mourvèdre (pour 15 %). On lui découvre une palette de fruits rouges, une générosité amenée par le grenache et une remarquable longueur en bouche. On vous le dit franchement ? Voilà un des meilleurs rosés dégustés cette année!

Corra, 8,49 €.



L'IDÉE DE GÉNIE

AJOUTEZ UNE CUILLERÉE DE TARAMA EN DÉCORATION DANS LE GASPACHO. SURPRENANT ET JOLI.

CONFIT: QU'EST-CE QU'ON EN FAIT ?

Ce condiment est un mélange de fruits et d'alcool ou de vinaigre. Souvent moins riche en sucre que la confiture, il ajoute une touche sucrée-salée à nos buffets.

→ **Classique** Servez-les avec du fromage type munster, gouda, gruyère, comté, camembert. Ou avec de la charcuterie, un pâté de viande...

→ **Audacieux** Placez-en une cuillerée dans un fromage blanc, sur une glace ou sur un cake nature, aux amandes, au chocolat... Le côté acidulé empêche l'overdose de goût sucré en bouche.

Confit de fruits des bois et pommes au Calvados, Didden, 1,98 à 2,50 €/105 g, diddenfood.com. On apprécie cette marque belge, avec des produits sains!



Bienvenue dans le resto bruxellois de l'année!

Hispania à Bruxelles



L'adresse vient d'être nommée « meilleur restaurant de l'année en Région bruxelloise » par le Guide Delta! Derrière l'enseigne, les créateurs d'Hispania London, lui-même considéré comme le plus grand restaurant espagnol d'Europe. Leur défi? Devenir la référence de la gastronomie espagnole en Belgique et au Benelux. À la tête du concept bruxellois, le chef étoilé Michelin Marcos Moran et le chef cuisinier Adrian Mancheño.

Le concept ? Des produits 100 % espagnols, dans le verre et l'assiette.

Adrian et son équipe déclinent les produits au gré des saisons, auxquels s'ajoutent les incontournables plats signatures (comme le fameux ragoût traditionnel de haricots asturien, avec chorizo fumé et boudin noir, de Marcos Moran, 19 €).

Le bon point ? La mise en valeur des plats régionaux. Pas de concession et de recettes européanisées à gogo pour plaire au plus grand nombre. On est réellement en Espagne, on goûte littéralement à son patrimoine culinaire.

Le vrai plus ? La carte changeante, selon les moments de l'année. Cet été, on se régale par exemple de palourdes marinées... et c'est déjà un goût de voyage!

Rue Bodenbroek, 2, 1000 Bruxelles (Place du Grand Sablon), 025129132, hispaniarestaurants.com.

Femmes

Le féminin belge le plus lu
D'AUJOURD'HUI

c'est
l'été
JEUX, TESTS,
CONCOURS...
TOUJOURS
PLUS DE FUN!

RÉGIME
**LES ERREURS
QU'ON NE FERA PLUS**

Vacances 3 générations

Papy, mamy,
mes parents et moi

PAS D'ÉTÉ SANS BBQ!

Les recettes préférées
de la rédaction



Évasion
**HIGHLANDS,
TRÉSORS D'ÉCOSSE**

TUTO BEAUTÉ
**SIMPLE COMME UN JOLI
COIFFÉ/DÉCOIFFÉ**

TEST DE PERSONNALITÉ GÉANT

**Vous connaissez-vous
vraiment ?**

VOS MOTIVATIONS, FORCES ET FAIBLESSES

HEBDOMADAIRE
N° 31/4456/2,90 €
01/08/2019
BELGIQUE ISSN 0014-9950
P608337

