L'événement

GUIDE MENSUEL DE L'ART DE VIVRE EN BELGIQUE

424
34ème ANNÉE
OCTOBRE 2013
5 €

+400 BIENS IMMOBILIERS À VENDRE ET À LOUER

Balades au Sablon et à Waterloo

SPÉCIAL HOMMES

Mode, beauté, passions et gadgets

7 Success-stories au masculin

Maroc Plus glamour que jamais

Les States La Côte Ouest décryptée

grégation P701393

Du foie gras inédit

Rougié est le foie gras des grands Chefs et des épicuriens. La preuve? Pierre Wynants et Lionel Rigolet, aux fourneaux du restaurant doublement étoilé Comme chez Soi, à Bruxelles, proposent une recette originale et inédite à base de ce produit de qualité: *«Le foie gras de canard aux raisins secs sultanine et au genièvre»*. Pour parfaire leur mets, ils ont opté pour un genièvre de grain vieux de 5 ans d'âge à 38°, de la célèbre distillerie familiale Filliers, fondée en 1880 près de Deinze en Flandre orientale, avec des notes de cannelle, de coriandre, d'agrume et de réglisse. Verdict? Approuvé par la rédaction qui l'a savouré. On en redemande!

En vente chez Rob, à 23,90€ le bloc de 300gr.

Dressings naturels

À l'heure où l'alimentation devient de plus en plus synonyme de santé, Didden propose une belle gamme de dressings élaborés avec des produits naturels, sans aucuns conservateurs ni colorants. Exemples de saveurs: le *«Dressing Pesto à l'huile d'olive»* qui est le compagnon des salades vertes et de pâtes, mais aussi des associations tomates et mozzarella. Il est également parfait sur une foccacia, une ciabatta garnie, une salade froide de linguini jambon et fromage mais aussi très à l'aise avec différentes sortes de viandes. Le *«Dressing Orange Rosemary à l'huile d'olive»*, lui, se marie bien avec une large variété de volailles, sans oublier des préparations à base de foie gras... Idéal si vous n'avez pas beaucoup de temps.

Disponible en bouteilles 250ml en épiceries fines, boucheries, et traiteurs, à partir de 2,09€

Essences light

La nouvelle gamme de Sodastream, «My water», permet de ne pas prendre la moindre calorie tout en continuant à savourer une eau plate ou pétillante à l'arôme de fruits. Elle se décline en 8 goûts différents, allant de la framboise à la grenade, en passant par la rhubarbe. Pour rappel, l'appareil Sodastream fonctionne avec des bouteilles de 40 ml qui peuvent préparer plus de 20 litres de boisson. Les essences «My Water» sont désormais disponibles chezwww.sodastream.be au prix de 3,99€.

© LUC VIATOUR

La Chasse des Princes

respectueux des produits

PASSIONNÉ DE SAVEURS, FLORENT WAHL, LE CHEF, ORIGINAIRE DE LORRAINE, MET SON SAVOIR ET SES CONNAISSANCES AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE.

Depuis 12 ans, son épouse Angélique et lui proposent une cuisine de qualité et respectueuse des ingrédients et des saisons. De plus, ils suivent scrupuleusement la directive d'un de nos voisins européens relative à la traçabilité des produits; sur la carte sont donc indiqués par (S) les produits achetés surgelés et par (FS) les produits achetés frais et surgelés par leurs soins. Angélique, en salle, nous accueille avec gentillesse et professionnalisme. D'un excellent rapport qualité/prix, l'adresse séduit les amateurs de saveurs et de douceur de vivre. I.F.

L'ASSIETTE

Prix moyen du couvert: 50€.
Lunch: 19€ les 3 services.

LES AGRÉMENTS

Référencé depuis plusieurs années dans la catégorie Bib Gourmand au Michelin.
Parking aisé.
Salle de réunion avec écran, projecteur et Wi-Fi.
Agréable terrasse.
Service traiteur.

Avenue de l'Hippodrome 141 à 1933 Sterrebeek.
Tél. 02.731.19.64. www.resto-lachassedesprinces.be
Ouvert de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45. Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi (sauf banquets).
Cartes de crédit: AE, EC, BC, MC, V.