

L'Événement

01.11.2013
Page: 134

Circulation: 15642

755f90
507

L'événement

saveurs

Prémices de fêtes...

PAR NOÉMIE DUCHEMIN



Balade gustative

La Vallée du Rhône, 2^e vignoble français, réparti sur 74.000 hectares, accueille des millions de touristes chaque année, automne compris. C'est avec des randonnées, des promenades dans des sentiers sur les 9 Routes du Vin des Côtes du Rhône, parcourant les rives du fleuve du nord au sud, en passant par des musées et des escales dégustatives, que se décline l'œnotourisme. Avec un must propre à cette période: les marchés aux truffes de la Drôme et du Vaucluse. www.vins-rhone.com



«Mini-Me» branché

Voici le dernier-né de Nescafé Dolce Gusto: une machine au design résolument fun, qui garde tout son sérieux à l'intérieur. Ce modèle possède, à l'instar des autres, le système «Play&Select», qui permet de préparer diverses sortes de cafés, boissons chocolatées et thés. Doté d'une pression maximum de 15 bars et d'un arrêt automatique, ce petit bijou ravit les papilles gustatives.

Prix: 99€. www.dolce-gusto.be

Service élégant

Nespresso présente son «Coffret Cadeau Premium» (édition limitée), avec 2 tasses Premium Lungo accompagnées de leurs sous-tasses en porcelaine fine, ainsi que d'une mini bougie «Café Absolu» aux fragrances boisées. On doit cette collection de vaisselle à l'artiste Christian Ghion, et la bougie, au maître-parfumeur Olivia Giacobetti. Prix: 55€. www.bespresso.com



L'art du bien cuisiner

Afin de mettre l'art culinaire à la portée de tous, Alexandre Lerouge et Fabian Hennis ont créé les Secrets du Chef, dont le succès résulte de la qualité des quelques 3000 produits proposés dans les rayons et de la diversité des cours donnés par six Chefs. Entre initiation pour les débutants au perfectionnement pour les élèves plus aguerris en passant par des cours de pâtisserie et d'œnologie, tout le monde y trouve son bonheur. Nouveau: ce concept, déjà implanté dans les villes de Bruxelles, Louvain-la-Neuve et Namur, sera lancé à Liège en février prochain. www.lessecretsduchef.be



Confits savoureux

La maison Didden propose 2 nouveautés dans sa gamme de confits: le «1001 nuts», présentant un parfait équilibre entre les figues et les dattes, relevé délicatement d'un soupçon de cannelle, et le «Sweet Chili», alliant la subtilité fruitée du poivron rouge à des notes vinaigrées, rappelant les saveurs de la cuisine orientale. Un délice. www.diddenfood.com