

Prêt(e) pour la fin d'année?

Un parfum de fête plane dans les magasins

**PRÉPARER DES COCKTAILS AVEC SODASTREAM NIGHT SPIRIT**

Pour ceux qui veulent faire la fête à la maison, il y a désormais SodaStream Night Spirit, une série de six saveurs inspirée des cocktails les plus en vogue: Margarita, Cosmopolitan, Mojito, Hugo, Strawberry Daiquiri et Piña Colada. Grâce à SodaStream Night Spirit, vous étonnerez vos convives avec des cocktails maison que vous réaliserez en

un tournemain. Il vous suffira de préparer de l'eau pétillante avec votre appareil SodaStream et d'y ajouter votre SodaStream Night Spirit préféré. Et ce n'est pas tout: vous aurez aussi la possibilité de revisiter un cocktail classique pour un résultat inoubliable. À vous de voir si vous vous la jouez sobre ou si vous ajoutez de l'alcool.

>> www.sodastream.be

COFFRETS CADEAUX CLASSIC MALTS

Talisker et Singleton, deux marques de Diageo, présentent leurs nouveaux coffrets cadeaux pour Noël 2013. La vaste gamme de cadeaux 'Classic Malt' a désormais de quoi ravir tout le monde, avec notamment le Talisker 10 Year Old whisky, proposé dans un coffret cadeau renfermant également des verres à l'effigie de la marque, et The Singleton of Dufftown 12 Year Old whisky, également commercialisé avec les verres.

>> www.malts.com

**WILLIAM LAWSON ENFREINT LES RÉGLES ET MISE TOUT
SUR LE CHIFFRE 13**

Une loi tacite dit que le whisky vieilli doit être de 12 ans d'âge. Les marques sont nombreuses à proposer ce classique. Chez William Lawson's, on préfère toutefois attendre une année de plus. La marque n'est en effet pas du genre à s'imposer des règles, ni à être superstitieuse. Durant cette 13^e année, William Lawson fait vieillir le breuvage dans des fûts de bourbon noircis à la fumée. Le résultat? Un whisky doux, très foncé, qui a encore gagné en corps et dont le goût est encore plus riche.

>> www.williamlawsons.be

SÉDUIRE LES AMATEURS DE CAFÉ

Java Coffee vous donne des idées de cadeaux qui séduiront tous les amateurs de café durant la période de fin d'année. Il y a notamment les cafés Java Pure Origine, le fruit de récoltes spécialement sélectionnés.

**SCHWEPES PREMIUM MIXER**

Schweppes, le créateur du célèbre Indian Tonic, présente son dernier petit bijou: Schweppes Premium Mixer, une gamme de Tonics déclinée dans quatre saveurs et spécialement créée pour permettre aux connaisseurs de surfer sur la vague Gin & Tonic. Avec ses bulles généreuses, sa teneur en sucre adaptée et ses arômes subtils, la nouvelle gamme sublime l'alcool en bouche. Quatre variétés disponibles: Tonic Original, Tonic Pink Pepper, Tonic Ginger & Cardamom, Tonic Lavender & Orange Blossom. Dans de petites bouteilles de 20 cl très stylées.

>> www.schweppes.be

tionnées: des cafés rares, pour les vrais passionnés. Il s'agit de cafés 100% d'origine, souvent cueillis à la main en altitude et séchés au soleil. Le luxe à l'état pur. Java en propose six variétés différentes dans un coffret (Guatemala-Comalapa Estate, Maragogyne, Papua New Guinea-Sigri A Estate, Ethiopie Yrgacheffe et Brazil Santos Sunrise-Catuai, El Salvador).

>> www.java.be

DÉLIO DÉLICE: DES SALADES FESTIVES



Délio lance une délicieuse nouvelle gamme de salades festives. Il s'agit de produits raffinés à la texture agréable, bien loin de la sensation grasse de la mayonnaise. Comparés aux autres salades, ils contiennent 20% en plus de l'ingrédient principal et 10% de graisse en moins. Le goût de ces salades est donc intense, riche et généreux. Délio a élaboré quatre saveurs qui charmeront tous les palais: crabe au citron vert et au piment; saumon au citron et au poivre rose; thon à la ciboulette et au poivre noir; jambon de Breydel traditionnel cuit au four. Ils sont proposés dans un tout nouveau conditionnement de 140 g en pet transparent. De quoi garnir deux belles tartines ou dix toasts.

>> www.delio.be

LES NOUVEAUX CONFITS DE DIDDEN

Qui dit fêtes de fin d'année, dit foie gras et menus festifs. L'occasion rêvée d'inviter à votre table les succulents confits de Didden. Ils se marient en effet parfaitement à tous les délices gastronomiques. Grâce à leurs subtiles combinaisons des quatre goûts fondamentaux, ces préparations uniques jouent magnifiquement sur les quatre tableaux que sont le sucré, l'acide, le salé et l'amer. Les goûts les plus exceptionnels des mets de caractère sont ainsi sublimés. Deux nouveautés cette année: le Confit 1 001 nuits (aux figues et aux dates, relevé d'une touche subtile de cannelle, une merveille avec le foie gras ou la viande froide) et le Confit Sweet Chili (aux piments rouges et au vinaigre, idéal pour accompagner le poulet grillé ou les crevettes panées).



>> www.diddenfood.com

JACK DANIEL'S LIMITED EDITION MASTER DISTILLER SERIES



Cet automne, Jack Daniel's lance dans le monde entier une nouvelle série d'éditions limitées: les Jack Daniel's Master Distiller Series. Bien entendu (difficile qu'il en soit autrement), la première de cette série est à l'effigie du fondateur lui-même: Jasper Newton "Jack" Daniel. Les Master Distiller Series sont des produits collector. Leur conditionnement met à l'honneur le "Golden Age of Jack Daniel" qui a vu naître la recette et le savoir-faire de la marque. Des touches dorées ornent l'étiquette ainsi que le sceau présent autour du col, tandis qu'on peut lire la légende et la philosophie de Jack Daniel sur le côté de la bouteille. Chaque bouteille est présentée dans un emballage ca-

deau à l'effigie de Jack Daniel, orné de touches dorées. La Master Distiller Limited Edition No.1 de Jack Daniel's est disponible exclusivement sur delhaizewineworld.com et chez Delhaize, durant la période de fin d'année, au prix de 24,99 euros.

>> www.jackdaniels.com

FILLIERS BARREL AGED



L'an dernier, la distillerie Filliers a surpris tout le monde en lançant le tout premier gin belge, le "Filliers Dry Gin 28", élaboré à partir d'une ancienne recette familiale. Ce gin a été très bien accueilli en Belgique et à l'étranger et, un mois après son lancement, la distillerie a déjà dû faire face à une pénurie étant donné l'immense succès qu'il a rencontré. Cet automne, Filliers propose le Filliers Dry Gin 28 en édition limitée: un gin ayant mûri durant 4 mois en fûts du Limousin (300 l par fût). Ce divin breuvage est à déguster sur de la glace, avec un soda ou un tonic non sucré. C'est ainsi qu'il révélera le mieux son goût et ses arômes complexes. Ne tardez pas! Seulement 2 600 litres sont proposés sur le marché.

>> www.filliers.be

UN PETIT NOUVEAU SUR LE PLATEAU: LE CHIMAY À LA BLEUE



Les maîtres fromagers de Chimay ont mis au point un nouveau fromage spécial, lavé à la Chimay Bleue durant sa maturation. Cela donne au fromage un goût puissant compensant parfaitement la légère amertume du houblon. Le résultat? Un fromage de Chimay à la Bleue dont le goût révèle un parfait équilibre entre la levure et le malt de la bière. La dégustation de la croûte 100% naturelle et comestible du Chimay à la Bleue permet de ressentir encore davantage cette belle harmonie de saveurs. Le Chimay à la Bleue sera commercialisé sous deux formats: 275 grammes et 2 kilogrammes.

>> www.alachimaybleue.com

BAILEYS CHOCOLAT LUXE: POUR LES PALAIS LES PLUS FINS



Baileys présente sa plus grande innovation depuis 10 ans: Baileys Chocolate Luxe. Pour la toute première fois, le vrai chocolat belge et l'alcool se rencontrent dans un simple verre, pour un mariage de goûts unique qui met tous les sens en éveil. Anthony Wilson, directeur de recherche et fils de l'un des inventeurs de la recette originale du Baileys Irish Cream, a travaillé durant trois ans sur cette dernière innovation de l'alchimie spiritueuse. Après avoir voyagé à travers trois continents, Wilson a abouti à l'alliance parfaite entre le Baileys et le vrai chocolat belge. Baileys Chocolate Luxe, c'est le plaisir ultime pour les palais délicats.

>> www.baileys.com

DES FRITURES CRÉATIVES AVEC VANDEMOORTELE

Aujourd'hui, le Belge cuisine différemment et avec plus d'audace et de variété qu'auparavant. Ces dernières décennies l'ont vu devenir un véritable 'cultivateur' créatif. Il ose désormais tenter de nouvelles choses avec des ingrédients hors du commun et ne rechigne désormais plus du tout à découvrir les habi-



tudes culinaires d'autres cultures. Mais pour ce qui est des fritures, par contre... le Belge reste fidèle à ses origines. Mais même si les frites, les pommes duchesse, les fondus au fromage et les fricadelles restent des valeurs sûres, on peut faire mieux. Beaucoup mieux! En préambule des fêtes, Vandemoortele fait la part belle aux fritures dans sa communication d'automne. La marque entend ainsi encourager le Belge à faire honneur à ses talents culinaires au travers des fritures également. En proposant d'étonnantes

fritures, il pourra en effet ajouter à ses menus (de fête) une touche de nouveauté et d'innovation. Grâce à des légumes, des poissons, des viandes et des épices parfaitement frits, variété et surprise viendront ponctuer son menu. Et pour ceux qui voudront vraiment sortir des sentiers battus, il reste l'option du chaud / froid. Que diriez-vous d'une boule de glace frite en dessert? Cela fait quelques années déjà que les plus grands chefs belges ont découvert l'intérêt des fritures. C'est maintenant au tour des cuisiniers amateurs!

>> www.vandemoortele.be

LA PLUS CLASSIQUE DES BIÈRES DE FIN D'ANNÉE



La brasserie Palm se met un point d'honneur à proposer en fin d'année cette bière festive qu'est la Palm Double. C'est en 1947 que le maître-brasseur Alfred Van Roy lança la Palm Double, une bière festive célébrant le 200e anniversaire de la brasserie. "Il l'a proposée sans supplément, comme une attention, pour que chacun se joigne à la fête. La bière connut un tel succès qu'elle continua à être commercialisée plus tard, durant la période des fêtes de fin d'année. Son successeur, Jan Toye, perpétue cette belle tradition avec ses brasseurs", raconte Peter Buelens, pr-manager de la Brasserie Palm. La Palm Double est une bière ambrée à haute fermentation, du type Spéciale Belge, au goût de malt et de houblon encore plus affirmé que la Palm. Avec un degré d'alcool de 5,7%, la Palm Double est la bière de dégustation idéale en fin d'année.

>> www.palmbreweries.com

LES MOUSSEUX MARTINI RELOOKÉS

Pour célébrer son 150^e anniversaire, Martini présente les tout nouveaux cols et étiquettes de ses mousseux. Ce nouveau look souligne la qualité unique proposée par le numéro mondial des vins mousseux italiens. En Belgique, la gamme se compose de Martini Brut, de Martini Rosé et de Martini Prosecco. La nouvelle étiquette de col arbore les armoiries de Martini, l'année de fondation et une vigne de vigna, en référence au caractère artisanal des vins mousseux de Martini. Cette nouvelle étiquette est une ode aux 150 années d'élaboration du vin que compte la marque. Quant au nom, il traduit également la fierté de ses origines italiennes. Les couleurs utilisées permettent d'identifier immédiatement les différents produits proposés.



>> www.martini.com

CHECK-OUT



BOÎTE OVALE KLEENEX COLLECTION

Kleenex poursuit le renouvellement de sa gamme et a retravaillé les motifs de ses boîtes ovales. La Collection ovale se compose de quatre boîtes différentes s'intégrant parfaitement dans le décor de chaque pièce de la maison. Ses motifs apaisants et ses doux tons pastel permettent à la Collection Ovale de Kleenex de répondre aux désirs de chacun. Cet automne, ces nouvelles boîtes sont également proposées sur un présentoir totalement innovant qui ne manquera pas d'attirer l'attention des clients.

>> www.kleenex.be

GRATINS DE POISSON IGLO OCEAN CUISINE

Après les filets de poisson finement panés, Iglo lance un nouvel assortiment de délicieux gratins de poisson. Les gratins de poisson Ocean Cuisine sont de délicieux filets de poisson avec une garniture savoureuse qui se préparent très facilement au four. Ce concept est une réponse à la tendance à la découverte de nouvelles saveurs et s'adresse principalement aux consommateurs qui n'ont pas le temps de préparer de bons plats de poisson ou ne savent pas comment les cuisiner. Trois variétés sont disponibles: légumes et mozzarella' et 'épinards et tomates', pour les amateurs de légumes, ainsi que 'croûte croustillante', pour tous les autres.

>> www.iglo.be



NOUVEL EMBALLAGE POUR NAZARETH

Les fromages Nazareth arborent un tout nouvel emballage, plus jeune et plus dynamique, et qui se distingue facilement dans le rayon. Grâce aux carreaux, qui reviennent sur toutes les étiquettes et dans toutes les communications, l'emballage a une touche plus moderne. Nazareth devient ainsi le fromage familial par excellence, tant son bon goût fruité est apprécié de tous. En outre, il ne contient que très peu de sel. Il existe également une variante contenant seulement 16% de MG absolue: Nazareth Light.

>> www.nazarethkaas.be



NOUVEAU SITE INTERNET POUR BONGRAIN BENELUX

Bongrain a lancé un nouveau site Internet: www.ilovecheese.be. Ce site Internet est une plateforme prête à l'emploi regorgeant d'astuces, de suggestions, de recettes et d'articles à propos du monde merveilleux du fromage. www.ilovecheese.be compte en effet 30 marques et 120 produits différents et permet aux personnes inscrites d'accéder à une multitude d'actions: concours, bons électroniques, listes de leurs plaisirs fromagers préférés, le tout à partager facilement entre amis et en famille, via les réseaux sociaux comme Facebook, Twitter, Pinterest...

ALMA BILZEN (CARREFOUR) A CHOISI POUR LE FUTUR

Alma, franchisé de Carrefour market, investit dans le futur malgré les turbulences économiques. L'enseigne a choisi une application complète avec des solutions énergétiques. Les présentoirs de congélation et de réfrigération de Carrier combinent les meubles e*cube peu gourmands en énergie et un système utilisant le CO2 comme réfrigérant naturel. La gamme e*cube dispose de toutes les options énergétiques possibles: éclairage LED, ventilateurs à basse consommation énergétique, des portes et des couvercles en verre et des détendeurs électroniques. La production de chaleur provient à 90% de la récupération de la chaleur résiduelle du système.

>> www.carrier-refrigeration.be



SUBSTRAL: TERREAU COMPACT

Substral met un nouveau produit révolutionnaire sur le marché: le terreau dont le volume augmente lorsqu'on y ajoute de l'eau. Les clients ne doivent donc plus porter de gros sacs de terreau très lourds et encombrants. Chaque sac de terreau Universel Compact Substral contient 8 litres qui équivalent à 25 litres de terreau une fois l'eau ajoutée. Ce terreau universel et simple d'utilisation sera proposé dans le point de vente sur un présentoir de 48 sacs ou en multipack de quatre sacs. Prix de vente conseillé: 8,45 euros le sac.

>> www.ilovemygarden.be

VOTRE PRODUIT DANS CHECK-OUT?

La nouvelle formule vous offre un service supplémentaire: attirer l'attention de quelque 7 000 propriétaires et managers de supermarchés sur le lancement de votre produit ou votre action. Coût: 380,00 EUR (HTVA) Prenez contact avec Katrien Huygens au 03 750 90 26 ou katrien@StoreCheck.be

DÉLICIEUSES POMMES KANZI

Depuis le 21 octobre, les pommes Kanzi sont de nouveau disponibles dans tous les supermarchés de Belgique. Il aura fallu attendre un peu plus longtemps cette année, mais notre patience a été récompensée. Un calibre idéal, une superbe robe rouge et un goût généreux et rafraîchissant! Merci Dame Nature! En Hesbaye, ce sont pas moins de 7 millions de kilos de Kanzi qui ont été récoltés. Dans le monde, ce chiffre monte à 50 millions de kilos, dont 80% proviennent d'Europe. Pour cette délicieuse pomme, la demande est largement supérieure à l'offre. Si Kanzi connaît un tel succès, c'est grâce aux cultivateurs passionnés, à l'excellente qualité du produit, aux campagnes très présentes, sans oublier les consommateurs et les clients enthousiastes!

>> www.veilinghaspengouw.be



JULES DESTROOPER SOUTIENT LA FONDATION POUR LE CANCER DES ENFANTS

Chaque année, le cancer est dépisté chez 300 enfants en Belgique. Aujourd'hui, 80% de ces enfants en guérissent, généralement à l'issue d'un traitement intensif. La biscuiterie Jules Destrooper lance une gamme temporaire composée de trois boîtes uniques. Ces jolies boîtes en fer arborent les dessins qu'ont réalisés les jeunes patients lors de leur séjour dans un centre de soin pour enfants atteints du cancer. Pour chaque boîte achetée, Jules Destrooper reversera 50 cent à l'asbl Fondation pour le Cancer des Enfants ("vzw Kinderkankerfonds"). "En tant qu'entreprise, nous avons un rôle social important à jouer", explique Peter Destrooper, directeur général de la Biscuiterie Jules Destrooper. "La collaboration avec les différents centres pour enfants atteints du cancer correspond bien à notre mission de PME familiale."

>> www.destrooper.be

CHECK-OUT

BALADE: CRÈME LÉGÈRE SANS ADDITIF

Balade lance la première crème légère sans additif. Cette délicieuse crème légère est naturellement maigre et contient seulement 19% de matières grasses. Elle est très onctueuse et légère, se lie facilement et convient tant pour les préparations chaudes que froides, pour les recettes salées ou sucrées, pour cuisiner des légumes, des pâtes, des gratins, des sauces, des soupes... La crème légère de Balade est vendue en petites bouteilles, pour une texture très onctueuse, ou en tétrapack, pour une texture plus épaisse.

>> www.balade.be

>> www.balade.be/facebook



BUREAU DE DÉPÔT ANTWERPEN X - P 702143 • DÉCEMBRE 2013 • 58^{ÈME} ANNÉE, N° 927 • 9 EURS • WWW.STORECHECK.BE • MENSUEL, NE PARAIT PAS EN AOÛT

STORECHECK

MAGAZINE

DÉCEMBRE 2013



ERIC DEPRINS, GROUPE MESTDAGH

“LE CHANGEMENT, TOUJOURS UN DÉFI”



LE 'DRIVE' DÉBARQUE
EN BELGIQUE



LES MARQUES BELGES
EN RAYON AUX PAYS-BAS