

LE SOIR

3848 ● TV du 25 au 31.3

magazine



HEBDOMADAIRE N°3848 - 22 MARS 2006 -

BELGIQUE:

1,70 € - LUXEMBOURG: 1,70 €

Dans le Brabant wallon, des chercheurs développent le vaccin qui permettra d'endiguer la pandémie mondiale de la grippe aviaire.



H5N1

La solution belge

SANTÉ
DE PLUS EN PLUS DE BELGES SOUFFRENT D'UN CANCER DU SEIN. POURQUOI?



MONARCHIE
AVEC PHILIPPE ET MATHILDE EN AFRIQUE DU SUD.



CARNET GOURMAND

Les Forges du Pont d'Oye ★★★

Bloc-notes et crayons de couleurs sont ses instruments de travail au même titre que sa batterie de casseroles. Richard Thiry se définit comme un artiste de l'éphémère. Un titre pompeux, s'il ne sortait de la bouche de ce chef sympathique en diable. Mes suggestions sont d'abord des idées que je dessine et colorie avec le souci de transformer les produits en émotions. Un brin d'herbe, une fougère, des légumes oubliés...

tout concourt à concevoir des plats goûteux et osés. L'essentiel est de lier un souvenir gustatif à chaque mets ; rien de pire qu'un menu où les saveurs se mélangent. Et pour honorer les produits, je leur offre l'assiette adéquate : nous avons quelque 70 services différents ! Outre le menu du Hameau (36€), servi en semaine, la Balade des gourmets (78€) pique les idées de la carte : Coquilles Saint-Jacques transparentes et tièdes, sur



pousses d'épinards, émulsion d'agrumes aux senteurs de sarriette, brochette de tomates confites (45€); Filets de pigeonneau rôtis du nord d'Orchies, déposés sur une tartelette de poires Doynenné, croûtons au foie gras et abats et oignons grelots sautés au lard d'Arnad (46€)... En guise de

bouquets, plus de 800 références pour les vins. 20 cours en thé et en café et une collection séculaire d'armagnacs et de madères. Une adresse à découvrir en toutes saisons.

● M.-C. J.

6, rue du Pont d'Oye, 6720 Habay-la-Neuve. 063-42.22.43. Fermé mardi, mercredi, samedi midi.

PHOTOS: PROCO

RÉGIME PLAISIR

Des plats traiteurs diététiques



Contenant invariablement 200 g de légumes, 150 g de protéines (poisson ou viande) et 50 g de sauce, les repas préparés « Diet in the Box » ne contiennent pas plus de 310 à 400 kcal par barquette ! Fonctionnant

sur le principe du régime dissocié qui ne mélange pas les glucides et les protéines, ils sont frais, naturels, sans colorants ni conservateurs et surtout délicieux !

Trio de poissons, brochette de volaille, boulettes niçoises... la gamme comporte une vingtaine de plats différents.

Diet in the Box, entre 7 et 9€, en vente dans les Déli Traiteurs, certains GB Express ou sur livraison. Tél. 02-534.24.63. www.dietinthebox.com/

EN UN CLIN D'ŒIL

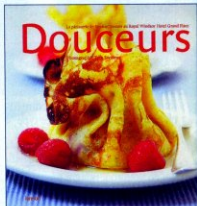
Avec Samuel Renoux, recevez sans lever le petit doigt. Ce chef à domicile prépare le repas chez vous, le sert, débarrasse, fait la vaisselle et se retire sur la pointe des pieds. Proposant deux menus, comprenant chacun une entrée, un plat, un dessert (26,50€ et 32,50€), il se déplace pour un minimum de quatre couverts plus un forfait personnel de 25€.

Les Tables de Samuel. Tél. 0497- 57.56.36. www.lestablesdesamuel.com/

À DÉVORER

Maitresse pâtissière

Douceurs aux couleurs de l'enfance, classiques familiaux, desserts de fêtes, idées de pause-café ou de brunchs dominicaux... Sophie Tordoir, chef pâtissière à l'hôtel Royal Windsor (près de la Grand-place de Bruxelles) a réuni dans cet ouvrage 78 recettes. Étape par étape, on découvre comment confectionner javanais, tartines russes, cookies au chocolat, nougat glacé, gosettes aux pommes et autres marshmallows. Bref, on attend la semaine prochaine pour se mettre au régime !



«Douceurs», Sophie Tordoir et Tom Swaelens, Lannoo, 19,95€.

FROM BACCHUS WITH LOVE

Un cellier & bar à vins à Tour et Taxis

Magnifiquement restauré, l'Entrepôt Royal sur le site de Tour et Taxis est monumental. Concept novateur à Bruxelles, Chai & Bar s'y est récemment installé. On y déniche plus de 300 références clairement agencées et commentées. Des vins principalement français, mais aussi venus d'autres pays. Des étiquettes à partir de 5€ comme des domaines ultra-prestigeux. Pour aider les clients à s'orienter, des sommeliers sont en service, tandis qu'un wine bar leur permet de déguster au verre les plus grands crus. Cours d'initiation, dégustations pointues, possibilité de location pour événements, livraison et parking aisé, un must pour les amateurs !

Chai & Bar, Entrepôt Royal, 86c av. du Port, 1000 Bruxelles.

Tél. 02-421.60.80. www.chai-bar.be/

Pape réalisée par Sandrine KOSTER