



# weekend

**L'É VIF**  
L'EXPRESS

SPÉCIAL  
BEAUTÉ



## CHILI - CARMENÈRE 2004 - COLCHAGUA VALLEY - LUIS FELIPE EDWARDS

**Origine :** depuis 1976, Luis Felipe Edwards est propriétaire dans la vallée de Colchagua. Il restructure un vignoble, plante de nouvelles variétés et se dote d'installations de vinification performantes. **Cépages :** tombé en désuétude dans le Bordelais, le carmenère participe au défi chilien. Il doit être présent à 85 % dans les vins qui s'en réclament. Il est, ici, complété par du cabernet-sauvignon.

**Robe :** grenat foncé. **Nez :** s'ouvre sur des fruits (cassis, sureau) escortés d'épices. **Bouche :** riche sans excès, mûre, fruitée, elle abandonne des arômes de chêne dans lequel a passé une partie de la vendange. Equilibrée par de bons tanins, elle signe une belle finale fruitée. **Gastronomie :** brochettes d'agneau, riz sauté au poulet et au basilic, émincé de bœuf à la séchouan, chili con carne. **Prix :** 5,83 euros. S.T. ■

Cinoco, 5, rue P. Van Humbeek, à 1080 Bruxelles. Tél. : 02 410 47 47.



## COTEAUX DU LAYON 2004 - CHÂTEAU DE PASSAVANT

**Origine :** cette ancienne place forte médiévale, en surplomb du Layon (proche de sa source) commande une propriété de 42 ha conduite, depuis 1999, en culture biologique. **Cépage :** chenin. **Robe :** paille-or. **Nez :** des notes de fleurs, de fruits frais (agrumes, poire de coing) et secs (abricot) s'inscrivent dans une séduisante palette aromatique. **Bouche :** les promesses du bouquet réapparaissent avec des séquences de figue, de pâtisseries (frangipane) et de miel dans une chair moelleuse, au sucre bien mesuré. Agréable finale soulignée par un chouia de citron confit. **Gastronomie :** servir bien frais (8 °C) à l'apéritif, sur du foie gras, canard au miel et épices, fromages à pâte persillée, tarte aux fruits. **Prix :** 8,72 euros. S.T. ■

Tricot, Zoning de Jumet, à 6040 Jumet. Tél. : 071 35 88 00.

## Une bière bonne action

L'alliance d'une bonne idée et d'une action humanitaire donne parfois d'excellents résultats. Ainsi Michel Tasnier, infographe professionnel, et quelques étudiants de l'Ichec, parmi lesquels un fils de brasseur (Caulier), ont-ils lancé « L'Indienne », une bière dont le bénéfice des ventes sera intégralement versé à « L'Ichec Housing Project », un projet humanitaire à destination du Burkina Faso et de l'Inde. A classer dans la catégorie des bières blanches, cette nouveauté est composée uniquement de céréales biologiques sans ajout d'épices. Taux d'alcool : 6 % avec un arôme et une saveur de pain frais. « L'Indienne » est disponible en bouteille de 0,5 l à bouchon mécanique et aussi dans des bacs artisanaux en bois (12 bouteilles). **Ch.D. ■**

Brasserie Caulier, 134, rue de Sondeville, à 7600 Perulwez. Tél. : 069 36 26 10.  
Internet : [www.ichechousingproject.org](http://www.ichechousingproject.org)



## REPAS DE QUALITÉ

100 % belges, ces 20 plats « Diet in the Box » proposés sous vide, sont destinés à tous ceux qui recherchent à la fois la facilité et la qualité. Préparé sans colorants, ni conservateurs, chaque portion se compose de 200 g de légumes, de 150 g de protéines (poisson, viande ou volaille) et de 50 g de sauce, le tout à moins de 400 Kcal. Faciles à emporter, ces barquettes se réchauffent au four à micro-ondes. Petit plus : pour ne pas lasser les papilles, les recettes évoluent au rythme des saisons. **Ch.P. ■**

Déli Traiteurs et certains GB Express. Tél. : 02 534 24 63.



## ÉTOILE MONTANTE

Dynamique et candidate à la plus position des coopératives les mieux cotées de Champagne, Jacquart lance le Trophée de l'Étoile montante de la gastronomie belge. Les règles : être cuisinier-propriétaire de moins de 35 ans, non étoilé au Michelin et avoir de l'ambition au fourneau. La méthode : solliciter une brochette de chroniqueurs gastronomiques professionnels. Après bien des discussions, des visites anonymes et un vote écrit, le jury tranche : Anthony Delhasse (photo - à gauche) de l'Hostellerie du Postay, à Wegnez (Pépinster) l'emporte. Une adresse phare dont nous avons déjà loué l'excellent tempo gourmand, la recherche de produits frais et les cuissons lentes qui valorisent les goûts. Six chambres permettent de faire honneur à la belle cave. **S.T. ■**

