

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR, LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LES CHEFS



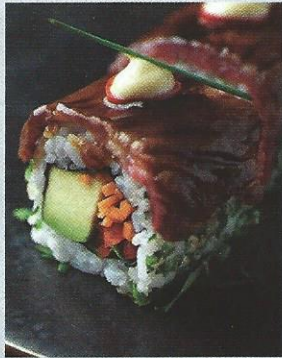
JACQUES MAXIMIN ET SÉBASTIEN FARAMOND

D'UN CÔTÉ Jacques Maximin, un parrain bienveillant, un chef d'orchestre virtuose, auteur à succès élu meilleur ouvrier de France, étoilé Michelin depuis 1974 et détenteur d'un incroyable 19,5 au Gault & Millau pendant dix ans.

DE L'AUTRE, Sébastien Faramond, un chef exécutif dont les passages chez Michel Guérard ou encore Joël Robuchon ont éveillé un élan créateur qui prend sa source dans le terroir.

À QUATRE MAINS, dans les cuisines de la Ferme Saint-Siméon, un lieu où l'on cultive l'art de vivre et la mémoire du passé, ils composent une carte qui rend hommage aux produits de la mer ainsi qu'aux produits bio et régionaux. Les deux artistes gastronomes réinterprètent les spécialités régionales comme le persillé de crustacés et ris de veau, les Saint-Jacques de pays snackées ou encore la glace façon Tatin.

www.fermesaintsimeon.fr



GIMMICK FOOD

À LA CROISÉE DES MONDES

Retour aux origines pour Sushi Shop. En s'alliant avec Kei Kobayashi, l'enseignante fondée par deux entrepreneurs français en 1998 revendique aujourd'hui son essence, le mélange des cultures française et nipponne. Le chef japonais puise son talent dans la pluralité de ses connaissances culinaires dont il s'est abreuvé pour trouver l'équilibre de la nouvelle carte Sushi Shop.

Facteur Glam : +++

Le jeune chef japonais évolue à Paris dans son propre restaurant, « Kei », où il a décroché une étoile au Guide Michelin en 2012.

Tasty : +++

Saumon gravlax, roll au carpaccio juste saisi laqué à la sauce teriyaki, et maki du jardin, le chef apporte esthétisme et précision à la carte 2017.

Eternity : ++

A tester en 2017.

www.sushishop.be



ESPRIT DE WHISKY

GLENMORANGIE BACALTA, PRIVATE EDITION

Vêtu d'une robe légèrement dorée, la huitième édition de la gamme « Private Edition » de la distillerie des Highlands souligne le goût de la marque écossaise pour l'innovation. Le Bacalta, qui signifie brûlé en gaélique écossais est le premier Glenmorangie entièrement vieilli dans des fûts de Malvoisie de Madère brûlés par le soleil. En bouche, ce single malt intrigant révèle des notes de chocolat, de menthe et de fruits secs qui dominent, sublimés par une finale composée de caramel et d'eucalyptus. Un verre gorgé de soleil.

A partir de 84€ chez les meilleurs cavistes.
www.glenmorangie.com

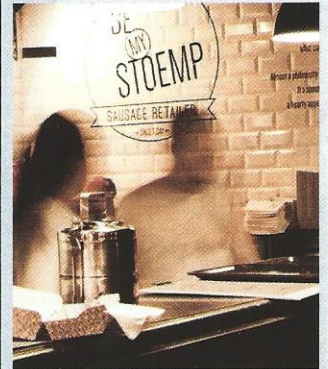


TABLE OUVERTE

BE MY STOEMP

Situé dans les entrailles de la capitale, dans halles Saint-Géry, cette nouvelle cantine prend l'accent bruxellois et expose un joyau de la culture culinaire locale : le stoemp. En travaillant avec des producteurs locaux et des produits de saison, l'enseignante se place sous l'étendard du slow food.

Le lieu :

Du bois, du métal, du carrelage blanc aux murs en hommage aux étales de viande qui s'étendaient jadis sur les lieux et d'anciennes photos des halles, le lieu est ancré dans ses racines.

L'assiette :

au centre de l'assiette, le stoemp, un mélange de purée de pommes de terre et de légumes, accompagné d'une saucisse de campagne déclinée en 7 formules. Mais la star de la carte est sans nul doute le stoempdog !

L'addition :

en dessous de 10€ sans les boissons.

1 Place St Géry, 1000 Bruxelles.
www.facebook.com/Be-My-Stoemp