



ESPECIAL
BELGIQUE

N° 165 / NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

ON A TESTÉ
LE SIROP
D'ÉRABLE

NOS
RECETTES
INÉDITES

Bûches de Noël, tables festives, cadeaux à croquer

FETES-VOUS
PLAISIR !

RECETTES DE COCKTAILS
LET'S SHAKE IT !

MENU DE FÊTES
ON SORT LE GRAND JEU

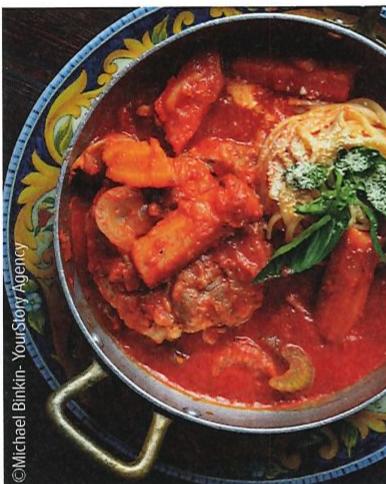
PLATS RÉCONFORTEURS
POUR UN HIVER COSY ET GOURMAND

RICOTTA & PARMESAN

Dolce vita

La célèbre adresse du centre-ville de Bruxelles fête ses vingt-cinq ans ! À l'occasion de cet anniversaire, son fondateur, Renaud Waeterloos, sommelier de formation et restaurateur depuis quarante ans, a décidé de reprendre les fourneaux. Un geste fort, comme un hommage au métier, à la transmission, et à une clientèle fidèle, avec la mise en valeur de deux produits cultes, la ricotta et au parmesan, ingrédients fétiches de la maison !

◆ ricottaparmesan.be



LOULOU

Plaisirs d'hiver

Loulou s'invite à Courchevel au sein du Palace Barrière Les Neiges, adresse de rêve où l'hiver s'annonce magique ! Loulou décline sa personnalité unique au tempo de la montagne : un même esprit généreux, élégant et joyeux à vivre en altitude. Se déployant sur deux niveaux, avec une terrasse de 500m² face aux pistes, Loulou Courchevel propose une expérience inédite, où la grande tradition des Alpes rencontre les influences voyageuses venues du monde entier.

◆ hotelbarriere.com



LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

Perle normande

Près des célèbres planches de Deauville et du ravissant port d'Honfleur, les Manoirs de Tourgéville vous accueillent dans un écrin de verdure au cœur de la campagne normande. Le restaurant « 1899 » dévoile une toute nouvelle déco signée par l'architecte d'intérieur Marine Ugo. On s'y régale d'une gastronomie de saison concoctée par le chef Emmanuel Andrieu, à base de produits sélectionnés auprès des meilleurs artisans locaux. Une carte « bistro-nomique » renouvelée au gré des saisons y est proposée tous les jours.

◆ lesmanoirstourgeville.com



LES BAINS DE SPA

Dimanche gourmand

On voyage avec ce brunch aux saveurs orientales, orchestré par la cheffe belgo-libanaise Sophie Chammas, sous les fresques classées et les plafonds majestueux du Grand Restaurant de l'hôtel Les Bains de Spa. Entre tradition, créativité et générosité, on se régale d'un buffet rythmé par les classiques viennoiseries et autres œufs au bacon, mais aussi par les spécialités libanaises chaudes et froides ou les desserts originaux, dont la fameuse crème brûlée à l'eau de rose.

◆ lesbainsdespa.com

ODETTE EN VILLE

Renouveau

L'emblématique restaurant bruxellois du quartier du Châtelain a fait peau neuve ! Façade restaurée, nouvelle cuisine et carte revisitée : l'adresse iconique du groupe Litvine Society se réinvente en gardant son âme. Le chef exécutif Nelson Vander Meuter reste fidèle à la philosophie d'Odette : mettre le produit au centre, jouer l'équilibre entre tradition et modernité, et surprendre sans dénaturer. Une nouvelle carte entre signatures emblématiques et créations inédites.

◆ odetteenville.be



ROMBOUTS

Collection Keith Haring

Rombouts rend hommage à Keith Haring dans une édition exclusive de Cachet d'Or. L'emballage reprend des figures emblématiques et colorées du légendaire artiste. Outre le café, la collection comprend également une boîte collector pour les filtres Rombouts et une tasse illustrée de dessins iconiques Pop Art des années 1980 – de véritables pièces de collection pour les amateurs d'art et de café, en vente dans les supermarchés belges et sur le site.

◆ rombouts.com

