



# ÉGHEZÉE

## Entre brasserie et gastro



**F**ort d'une solide expérience dans le milieu de la restauration et des « étoilés », Michaël Jacques a ouvert, en janvier dernier, un nouvel établissement. Baptisé *Au Tour du vin*, celui-ci est situé au n° 10 de la route d'Andenne et peut accueillir une quarantaine de personnes. Qualifiée de « bistrannique », la cuisine met l'accent sur les produits du terroir et, notamment, sur ceux en provenance des fermes et des producteurs du coin. Gourmands, accessibles et goûteux, les mets proposés par le jeune chef Manocé Graffiaux se veulent à la fois classiques et innovants. « Chez nous, explique-t-il, tout est fait maison. Si la base de nos plats se veut classique, chaque plat est toutefois revisité à notre façon. Nous travaillons aussi

sur les textures et les associations au niveau des saveurs. » Renouvelée tous les mois, la carte, sans être pléthorique, propose tout de même quatre entrées, cinq plats, différents fromages et quatre desserts. À cela s'ajoutent un menu lunch et des suggestions au tableau. Pour ce qui concerne les vins, Michaël Jacques, en connaisseur qu'il est, propose quelque 150 références différentes en vins français et en vins du monde. Certains vins peuvent également se déguster au verre.

Ouvert du lundi au jeudi (Fermé le samedi midi).

Au Tour du vin  
Route d'Andenne, 10  
081 34 55 95 - [www.autourduvin.be](http://www.autourduvin.be)  
Jean-François LAHAUT

## Le plat du chef



### Le filet de biche cacao, poivre, céleri-rave

Saison du gibier oblige, le chef propose un filet de biche de nos Ardennes revisité à sa façon. Cuit en fonction des goûts du client, le filet est servi avec une sauce à base de cacao. En accompagnement et comme garnitures, on retrouve dans l'assiette une purée de céleri-rave, des poires au vin, des pommes caramélisées et des dés de céleri. Ce plat est proposé avec un Tandem 2012 (Syrah du Maroc).

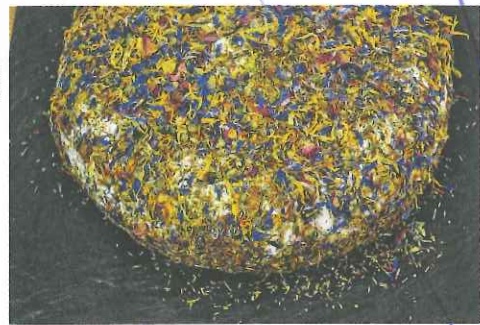


## FAULX-LES TOMES

### Les meilleurs cougnous

Aaaahhh ! Les cougnous... Chaque boulangerie de la région en a. Les ingrédients sont connus : farine, levure, lait tiède, œufs, sucre, raisins secs et sucre perlé. Mais chaque boulanger a sa manière de faire. Chez Dieudonné, à la Gourmandise, chez Neufchâtel ou chez Bodart, ils sont tous bons mais d'un goût et d'une texture différents. Mais ceux que préfère votre correspondante sont les cougnous de chez Bero : croustillants à l'extérieur, craquants et moelleux à cœur : un régal avec une tasse de chocolat.

Boulangerie Bero - Route d'Andenne, 5 -



## GESVES

### À fleur de peau...

C'est l'un des fromages les plus appréciés de la clientèle : le Samson à fleur ! Préparé à base de lait cru de vache, ce fromage présente un goût doux et crémeux, enrobé d'un joli manteau floral à base de bleuet, de rose... « *Samson est le fruit du hasard ! J'avais trop de Samson nature et j'ai imaginé ce fromage. Je me suis bien amusé...* » explique Vincent Verleyen. Ce magnifique produit a d'ailleurs reçu un Harz d'Or en 2016... Allez donc le goûter ! Ce fromage se fabrique toute l'année ! Mmmm... trop bon !

La Fromagerie du Samson - Fromagerie  
Caussée de Grampinne, 37 - 081 58 36 66 - [www.fromageriedusamson.be](http://www.fromageriedusamson.be)

## SEILLES

### Les chutneys sont de retour

Les chutneys d'Asafran seront de retour lors du marché de Noël de Petit-Waret les 10 et 11 décembre de 11 à 19 h et lors du marché de Noël d'Andenne les 16, 17 et 18 décembre... Alors notez ces dates dans vos agendas ! Faites votre choix... Il y aura de la gelée de pommes à la lavande, aux fleurs d'oranger et au sirop de menthe, de la confiture de pommes aux oignons et au cognac, du chutney figue et noix ou mangue-curry ou encore de la gelée aux coings et à la fleur d'oranger. En plus des chutneys, vous pourrez déguster de la soupe au potiron, du vin chaud et des accras marocains faits maison !

Asafran  
085 75 10 21 - 0479 57 72 11



...squ'à 5 a

...prise d'...  
...u meilleu

...inancem

PEUGEOT SCHYNS.BE  
SCHYNS  
Ch. d'Andenne, 5000 Andenne  
081-...