



La recette Gnocchis, tomates et roquette

Voici un petit plat simple à réaliser, pour 6 personnes (et le lendemain midi).

LES INGRÉDIENTS

- > 400 gr de haché de campagne.
- > 700 gr de gnocchis (pâtes).
- > 3 oignons.
- > Trois cartons de tomates cerises fraîches.
- > Coulis de tomate.
- > Un morceau de sucre brun.
- > 1/5 de verre de vin blanc.
- > Huile d'olive.
- > Pesto au basilic.
- > Salade (roquette).
- > Parmesan en copeaux.



LE PLAT

> Coupez fin les oignons, faites les chauffer dans l'huile d'olive, avec sel et poivre noir. Une fois cuit, ajoutez-y le sucre, attendez que les oignons roussissent, puis versez le vin blanc.

> Coupez les tomates cerises en deux, jetez-les dans les oignons cuits, et laissez-les fondre en évitant toutefois de trop les cuire. Elles doivent garder forme. Réservez le tout.

> Faites cuire le haché, en prenant soin de bien le décomposer (à la fourchette).
> Déposez le haché cuit dans un grand plat creux. Mouillez-le avec le coulis de tomate. Ajoutez-y le pesto, généreusement.

> Faire cuire les gnocchis. Pendant ce temps, hachez la roquette.

> Une fois les gnocchis cuits, mélangez-les bien avec le haché. Les pâtes doivent être un peu mouillées par le coulis.

> Ajoutez le mélange oignons-tomates cerises et mélangez par le dessous, pour éviter d'écraser les tomates.

> Servez dans les assiettes, garnissez de copeaux de parmesan et de roquette, servez. ■

V. R.

EXPRESS

► SodaStream pour les kids

SodaStream lance de nouveaux sirops Natural for Kids. Composés d'ingrédients 100 % naturels, ils apportent un supplément de vitamine C, contiennent de vrais fruits, moins de sucres ajoutés et sont totalement dépourvus d'aromatants, de colorants, d'édulcorants et de conservateurs. Les enfants l'ont goûté et trouvé délicieux (parfum



sirop fraise ou orange-pêche pour 6L de boisson), 4,50 € (bouteille).

► Victorinox

Le célèbre fabricant de couteaux suis-

Vins

► Mégavino est de loin le plus grand salon « vins » du Benelux

Mégavino, le petit bébé d'Alain Bloeykens, chroniqueur œnologique du *Nieuwsblad*, en est déjà à sa 13^e édition. Elle aura lieu, du 21 au 24 octobre au palais 3 à Bruxelles Expo. Forts des succès des précédentes éditions, les organisateurs attendent un peu plus de 25 000 visiteurs, amateurs ou professionnels.

Cette année, c'est à nouveau la France qui est mise à l'honneur de Mégavino. Elle y occupera une place centrale dans ce salon avec un énorme pavillon regroupant les viticulteurs et importateurs des principales régions françaises comme Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône ou Languedoc avec quelques stands dédiés à l'œnotourisme.



heyman

En outre, un pavillon regroupera une bonne douzaine de viticulteurs belges, tous propriétaires d'un vignoble en France.

Mégavino, c'est aussi un salon très tendance où il est loisible de faire des découvertes œnologiques venues d'autres pays comme l'Espagne, l'Allemagne, l'Autriche, la Bulgarie, l'Italie et bien entendu le Chili, l'Argentine, la Californie et l'Afrique du sud.

Pour cette 13^e édition, quelques nouveaux venus font leur apparition comme le Luxembourg, notre plus proche voisin viticole, mais aussi le Brésil, le Mexique et la Roumanie.

Au total, sur les 4 jours de salons, ce sont plus de 50 dégustations, workshops et démos qui sont programmées dans 4 salles d'animation. Elles sont évidemment gratuites pour tous les visiteurs. Enfin, un pavillon est entièrement consacré aux spiritueux : whisky, cognac, armagnac, grappa, rhum, tequila, vodka... ■

d'un peu de sucré, dans des fruits et une sauce au cassis.

À l'occasion, le chef élabore un menu Exploration qui se présente comme une suite cohérente d'une douzaine de dégustations, condensé de sa cuisine. C'est ainsi qu'il célèbre la truffe noire, en janvier, ou les asperges de Leers et Fosteau, au printemps.

Geoffrey Monturier, qui, en dernière année d'école hôtelière, avait terminé deuxième du concours du sommelier junior de Belgique, est un maître d'hôtel attentif et

Sur le filet de cabillaud, il pose un pied de porc travaillé en terrine et qui va fondre douceMENT à la cuisson.

souriant. Dans la sélection qu'il établit pour les menus vins compris, il sait trouver le juste milieu entre le bon sens et le plaisir.

L'Étang bleu présente les œuvres du photographe Daniel Bastin, de Souvret : des impressions de photos sur plexiglas et des compositions d'ombres et de lumières sur des négatifs peints par le procédé de la gomme bichromatée. Elles cadrent parfaitement avec le décor contemporain à réminiscences seventies créé par Aldo Chermanne, le frère aîné, qui est architecte d'intérieur : zebano plaqué, fauteuils pivotants, appliques lumineuses rondes en métal brossé, hauts tabourets de bar sur un piétement en acier chromé, large canapé aux lignes épurées. Et même des sièges en plastique orange sur la terrasse-deck en bois posée en balcon face à l'étang, pour un apéritif ou un déjeuner romantique à l'ombre des frondaisons. ■

» L'Étang Bleu », route de Binche, 8, 6540 Mont-Sainte-Geneviève (Lobbes). Tél. 071/ 59 34 35.

Fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi.

