



Weekend (Le Vif/L'Express)

16.11.2012

Circulation: 86000

5811cb

Page: 65

460

SERVI MINUTE

Des premiers frémissements (bleu) au flop (trop cuit), Le Vif Weekend décrypte ce qui se passe en cuisine

BLEU

CHAMPAGNE DE COOPÉRATIVE.

Au moment où des torrents de bulles s'apprêtent à déferler dans les verres, il n'est pas inutile de jeter un œil sur les alchimies effervescentes qui sortent des caves coopératives. Ainsi le champagne Esterlin, marque issue de la Coopérative vinicole de Mancy et de sa cuvée 100% chardonnay, qui joue à la fois sur le tableau de la vivacité et de la minéralité.

Environ 25 euros, chez les cavistes. Points de vente, tél. : 02 308 5833.

À POINT

● **NOUVELLE HÛÎTRE.** La Verte des Bardières, imaginée par Benoît Massé, grandit deux ans dans les eaux d'Oléron avant de prendre la direction de l'Irlande où son développement se poursuit pendant six mois, dans une baie tranquille, jusqu'à devenir charnue. Retour aux sources par la suite, puisqu'elle revient encore à Oléron, pour un affinage dans les claires de la commune de Bardières, riches en phytoplancton et zooplancton.

À découvrir à la **Quincaillerie**, à Bruxelles. www.quincaillerie.be

TROP CUIT

● **CHÂTEAU ANGELUS.**

Ce Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion était le vin préféré de James Bond depuis *Casino Royale*. Pas de chance: dans le dernier opus, *Skyfall*, la scène où le célèbre agent secret britannique déguste son cru favori a été coupée au montage.

COURS DE CUISINE.

Si c'est avec une certaine angoisse que vous voyez arriver les repas de fin d'année, la série de cours de cuisine Le Grand Bluff des Fêtes est pour vous. Proposées par Les Filles, ces sessions food futées entendent vous expliquer comment préparer un dîner festif qui en mettra plein la vue à toute la famille. Le tout sans passer des heures en cuisine.

Sessions les 22 et 27 novembre et les 7, 11 et 20 décembre, à 19 heures. 50 euros. www.lesfillesplaisirsculinaires.be

ROSE

L'UMAMI A SON RESTAURANT.

Le fameux cinquième goût japonais débarque en Belgique sous la forme d'un restaurant. Sushi, tempura, dim sum, Wagyu ou turbot grillé au charbon de bois japonais... cette adresse anversoise ambitieuse risque de faire parler d'elle.

6-8, Luikstraat, à 2000 Anvers. www.umami-antwerp.be

2^e SERVICE

PAR MICHEL VERLINDEN. RETROUVEZ SON BLOG SUR LEVIFWEEKEND.BE