



HAINES-ST-PIERRE

Créativité et innovation



Fort d'une expérience de 7 ans comme second de cuisine à l'Auberge Saint-Feuillien, Ugo allait tenter il y a 5 ans la grande aventure en compagnie de son épouse Jessica dans un immeuble ayant abrité le restaurant le Souterrain, propriété de ses beaux-parents.

Après un solide relookage de l'endroit en lui donnant un style contemporain, le restaurant Ugo est aujourd'hui devenu une adresse parmi les plus intéressantes de la région de La Louvière de par la cuisine osée et innovatrice que concocte ce jeune trentenaire assisté en salle par sa souriante épouse. En osant le mélange des saveurs et en jonglant avec les produits et les épices, Ugo varie sa carte au

fil des saisons en privilégiant une cuisine d'excellent niveau axée sur la gastronomie française quoique quelques plats fleurant bon l'Italie sont souvent affichés à sa carte. Cette jeune maison est assurément promise à un bel avenir de par son enthousiasme à rechercher le véritable équilibre dans la créativité. Les guides les plus notoires ont déjà louangé Ugo et un 16/20 au Gault et Millau récompense aujourd'hui son opiniâtreté. Et si Ugo et son épouse ont fait de leur passion leur métier, ils accueillent aussi en cuisine la jeune Sandra, connue par l'émission « Comme un chef ». Une équipe dynamique à la bonne humeur contagieuse associée avec un désir permanent de progression.

S.C.

l'astuce du chef !



Réaliser une bonne purée de pommes de terre

Pour réaliser une excellente purée de pomme de terre ou mousseline, il est d'abord très important de les cuire à la vapeur avec leur peau et ensuite de pouvoir les éplucher à chaud. Une fois prêtes il faut les mixer avec du lait chaud et des cubes de beurre froid et c'est cette succession de détails qui permettront de réaliser une très belle purée homogène et surtout moelleuse.

S.C.



ÉdA

FAYT-LEZ-MAN

La ricotta, fromage

La ricotta signifie « recuit » en italien. Ce fromage, effectivement deuxième cuisson du lactosérum également appelé « petit lait » liquide issue de la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage, est cuit à 80-90 °C, la ricotta est conditionnée en faisselle pour l'égouttage. C'est un fromage qui se déguste ultra-frais et qui est l'ingrédient de nombreuses recettes. Fabriqué chaque jour par la fromagerie SITA, produit aussi de la mozzarella (à base de lait de bufflonne ou de chèvre), de la provoline, du primo sale, de la racl'ita, fromage à racler.



ÉdA - 201646608642

BINCHE

Le canard dans toutes ses formes

On vient de loin pour découvrir les trésors de bouche confectionnés par la Princesse, située à Waudrez, petit village de l'entité binchoise. Une spécialité maison est incontestablement le foie gras de canard dans ses déclinaisons (cru, entier mi-cuit, bloc avec morceaux) préparées avec Madame Meurant et son équipe. Mais d'autres spécialités issues du canard sont également présentes comme des cuisses confites, des rillettes ou des jambons de canard farcis au foie gras, des cous farcis, des aiguillettes sans oublier les possibilités d'accompagnement comme les confitures maison.

www.fermeprincesse.be

PÉRONNES-LEZ-BINCHE

L'imposant pain des Pouilles

Ce pain tire son origine de la culture paysanne des Pouilles, région du Sud de l'Italie. C'est un gros pain de campagne, pétri avec de la farine fine, et qui tire sa saveur de la simplicité de ses ingrédients. Superbe pour en faire des « bruschetta », à la mie bien serrée, il accompagne bien les soupes ou encore les plats mijotés. La boulangerie Bellomo fabrique ce pain depuis de nombreuses années suite à la demande importante de sa clientèle qui apprécie ce costaud des étals qui donne envie de le dévorer de par sa belle croûte brune et croustillante.

Boulangerie Bellomo à
Péronnes-lez-Binche

