

NS CUILLÈRE AIS AVEC VOIR

out-petit découvre les joies de l'onomie mais refuse l'usage erts? Applaudissez-le! Les qui utilisent leurs mains et ent donc les repas avec ux sont plus enclins à se sainement en grandissant ix nourris de purées avec une Probablement parce que la les mets est moins dénaturés qu'ils sont grossièrement t non réduits en mousseline. (Medical Journal)

LA BELLE AU BLÉ DORMANT, C'EST
UNE PASSIONNÉE DE CUISINE QUI
CONÇOIT DES RECETTES SANS BLÉ
POUR SON PRINCE CHARMANT.
[HTTP://BLEDORMANT.CANALBLOG.COM](http://bledormant.canalblog.com)

S BOISSONS L'ÉTÉ

ÊTRE Une limonade détox à base de plantes, éraux et de vitamines. On savoure le faible en sucre et on apprécie ses vertus très rantes. **Alibi Pretox agrumes ou grenade, 33 cl, chez Carrefour.**
INÉ Celle-ci est sans conservateur, sans colorant arôme artificiel, mais avec de nouvelles saveurs de concentrés de fruits riches en vitamines: -cassis, tropical-goyave et orange-acérola. **79 €/2 l, en supermarchés, www.oasisfun.be.**
ERT L'ice tea, on connaît. Celui au thé vert revia est un peu plus original. **Ice Tea Green Tea, 0,66 €/33 cl, en supermarchés.**



LE RESTO DE LA SEMAINE

UGO, À HAINE-SAINT-PIERRE

Un resto au cadre contemporain à La Louvière: voilà qui est singulier! Jessica (en salle) et Ugo (en cuisine) présentent une carte qui évolue au fil des saisons. **Dans les assiettes?** Une cuisine ensoleillée aux associations de saveurs souvent audacieuses, aux clins d'œil parfois italiens et asiatiques comme le rouget rôti accompagné d'une fricassée d'artichauts, du saucisson italien et consommé de miso à la citronnelle. Un festival... Mais les fidèles viennent également ici pour le bœuf (de l'Aubrac), l'agneau, le lapin et le cheval (servi en tartare: gros succès!). En cuisine, secondant le chef, une certaine Sandra dont on se souvient des prestations dynamiques lors de l'émission *Comme un chef*. **On aime...** la formule «menus»: 4 services à 55 € (84 € avec une sélection de vins) et 5 services à 69 € (104 € avec les vins). **Les vins?** On a opté pour une flûte de prosecco à l'apéritif et un rouge sicilien, du vignoble de l'Etna. Nombreuses bouteilles à moins de 40 €. **Chaussée de Redemont 179, 7100 Haine-Saint-Pierre (La Louvière), 064 28 48 00. Fermé lundi soir, mardi, mercredi soir, jeudi soir.**

TU VEUX UNE TARTE?

Bonne nouvelle pour les accros aux Tartes de Françoise: 2 nouveaux points de vente (Uccle Vivier d'Oie et Waterloo, tous deux sur la chaussée de Waterloo) sont désormais accessibles pour manger un morceau et/ou repartir avec sa gourmandise préférée. Info: www.tartes.be.

Texte Michèle Milerad avec Patrick Fiévez (vin et resto) /
Coordination Nathalie Bruart / Photos Corbis et Doc presse