



DÉCO

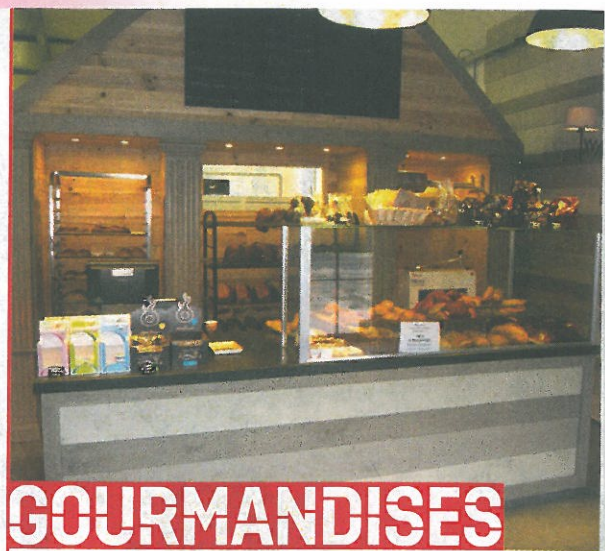
Quel bonheur de jouer dans la cour des grands avec l'âme d'un enfant... Tania Marbaix, après une formation en création d'intérieurs à Bruxelles, ouvre son magasin déco

Playtime à Tournai. Une invitation au design, au ludique, à l'originalité et à la couleur. 6 rue du Chevet Saint-Pierre, 7500 Tournai, 069/78.10.24, www.p-l-a-y-t-i-m-e.be.

BIO

La ferme DELSAMME fournit des paniers bios mais ajoute à cette démarche une dimension humaine: les cultures maraîchères sont effectuées par des ouvriers en réinsertion sociale. Vu le succès de l'initiative, une boutique de produits bios (légumes, crèmerie, vins, bières...) a vu le jour et le nombre de paniers livrés a doublé. Des assemblages «spécial fêtes» sont prévus pour cette fin d'année.

Commandes sur le blog <http://fermedelsamme-over-blog.com>. Ferme Delsamme, 2 place de Strépy, 7110 Strépy-Bracquegnies, 064/44.13.18.



GOURMANDISES

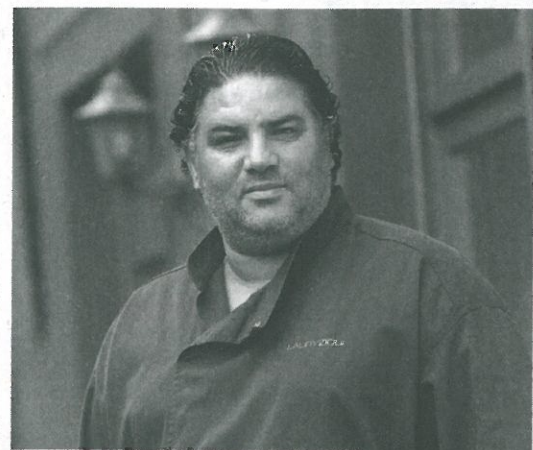
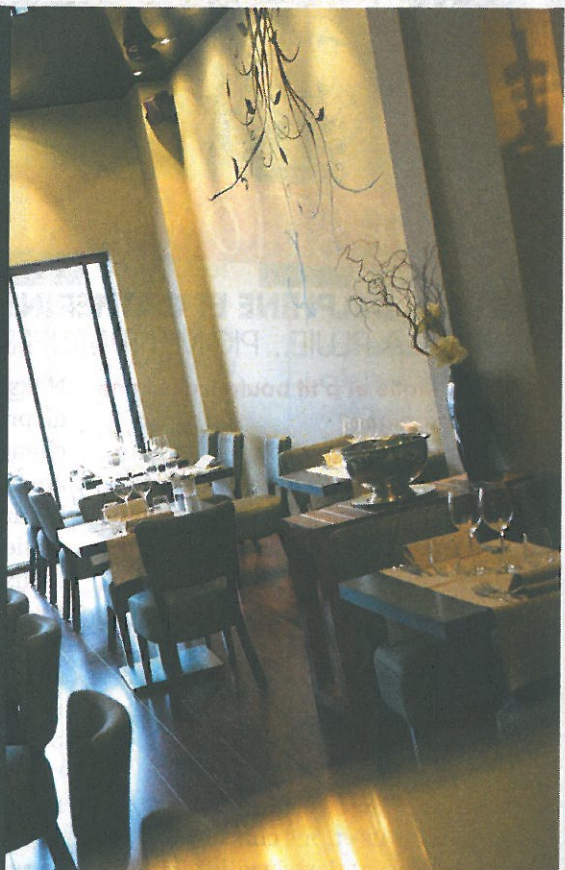
La **Panetière**, à Hennuyères, c'est le défi d'un jeune couple qui a décidé de fabriquer du pain de qualité selon des méthodes ancestrales. Leurs spécialités: le pain réalisé avec une farine broyée sur meule et un levain maison, sans additif ni levure, et

la fougasse aux olives, le tout cuit sur pierre ce qui prolonge la conservation. On trouve également à La Panetière des viennoiseries et des tartes de saison. 87D rue du Grand péril, 7090 Hennuyères, 067/33.61.00, www.la-panetiere.be.

BONNE TABLE

UGO

C'est le prénom du chef dont la cuisine se parfume d'accents méditerranéens dans une déco simple et raffinée. Si l'adresse est déjà bien connue, sa renommée ne cesse de grandir. Elle s'est entre autres récemment vu attribuer la prestigieuse reconnaissance d'un 16/20 au Gault Millau. Petite info «people»: Sandra Buono, 3^e finaliste de l'émission «Comme un chef» vient renforcer l'équipe en cuisine. 179 chaussée de Redemont, 7100 Haine-Saint-Pierre (La Louvière), 064/28.48.00.



NO STRESS

Et si, pour une fois, le repas de fête se passait dans la sérénité, sans allers-retours enfiévrés entre le salon et les fourneaux? C'est simple: on invite un chef à domicile! Et pas n'importe lequel: Laury Zioui, du restaurant L'Éveil des Sens, 17/20 au Gault Millau. Pas de souci, il s'adapte à votre cuisine et à vos besoins pour 8 à 20 convives. 105 rue de la Station, 6110 Montigny-le-Tilleul, 071/31.96.92, www.levaildessens.be.