

WALLONIE GOURMANDE

Le meilleur gibier, les plus beaux légumes, les poissons les plus fins... NOS CHEFS savent où les trouver. Ils nous ouvrent chaque mois leur carnet d'adresses.

**UGO MELI,
DU RESTAURANT UGO,
À HAINE-SAINT-PIERRE**

A sortie au cadre contemporain du restaurant, la cuisine créative d'Ugo Meli revisite les bases gastronomiques françaises en leur donnant des accents méditerranéens. Toscane et

Sardaigne occupent une belle place dans les ingrédients qui font le succès de la maison. Sauces au siphon, émulsions et cuissons à basse température font le reste de la magie: c'est ainsi qu'Ugo signe

ses assiettes, alliant respect des matières premières et exploration des nouvelles techniques.
Restaurant Ugo, ch. de Redemont 179,
7100 Haine-Saint-Pierre, 064/28.48.00,
<http://sites.resto.com/ugo>.

QUAND UGO FAIT SON MARCHÉ...

1 SALAISONS

C'est ici que je me procure un jambon de Parme A.O.C exceptionnel. J'apprécie aussi beaucoup leur vraie Mozzarella di Bufala. Ils sont présents sur différents marchés tout au long de la semaine (Woluwé-Saint-Pierre, Tubize, Ixelles, et Etterbeek).

CASA ROMANO.

2 LÉGUMES



Une enseignes dont le nom dit tout! Pour mes apéros, j'y trouve les meilleurs artichauts marinés, mais aussi d'autres produits typiques comme de fines feuilles de pain sarde, aromatisées à l'huile d'olive et au sa-

3 ANTIPASTI

Une enseignes dont le nom dit tout! Pour mes apéros, j'y trouve les meilleurs artichauts marinés, mais aussi d'autres produits typiques comme de fines feuilles de pain sarde, aromatisées à l'huile d'olive et au sa-

4 VINS



Cette petite ferme produit un excellent foie gras cru et de fabuleuses cuisses de canard confites. Ils vendent aussi les fameux vins de Roisin.

LA FERME DE LA PRINCESSE, rue de la Princesse
100 7101 W...

5 FOIE GRAS