

Le coin du Gourmand

par Jean-Yves Staffe



Le célèbre chocolatier belge Jean Galler

n'arrête pas de surprendre avec des chocolats d'une qualité irréprochable et aux saveurs parfaitement contrôlées. On est loin des alliances saugrenues de certains «chocolatiers» plus tentés par une pseudo-originalité que par la qualité. La dernière née des tablettes de 80 gr de la Collection Jean Galler combine le chocolat noir 70% à de fins zestes de citron vert et à la menthe. L'ensemble est délicieux avec les notes acidulées de l'agrumes et la fraîcheur de la menthe verte qui viennent égayer un chocolat noir de caractère très long en bouche. Un régal ! (www.galler.com). Ackerman, première maison de vins de Loire réputée pour ses vins «à bulles», a lancé une gamme de crus de haute typicité sous le label «Donatien Bahuaud», en hommage à cette figure emblématique des années '30. Proposé dans le millésime 2011, le Chinon rouge «Les Boires», les bras morts, asséchés de la Loire, est une superbe cuvée dont la vinification a été supervisée par le réputé œnologue bordelais Jacques Lurton. Composée à 100% de cabernet franc élevé en barriques, elle montre une jolie robe aux reflets violacés et une belle palette d'arômes de fruits rouges annonçant une bouche structurée et élégante (www.ackerman.fr). De nombreux artistes se passionnent pour la gastronomie et les vins. Certains y font même référence dans leurs œuvres tel Ben qui on connaît bien pour ses petits tableaux noirs couverts de phrases tracées avec une écriture blanche. On se rappellera qu'il a écrit «J'ai mangé un œuf dur hier à 12h32» en découvrant «Artistes à l'œuvre», le bel ouvrage que Vanessa Schmitz-Grucker a publié chez Eyrolles (www.editions-eyrolles.com). Elle a rencontré 12 créateurs contemporains dont Bernar Venet, grand collectionneur de vins, qui lui ont montré de «a à z» comment ils ont réalisé une œuvre significative. Très intéressant sans être barbant. Grignan-les-Adhémar fait penser à Pagnol. Et bien non ! C'est le nom que porte maintenant l'ancienne AOC Coteaux du Tricastin que les consommateurs français principalement associaient trop à la centrale nucléaire... Un discrédit injustifié qui a poussé les vigneron à changer de nom et à se doter depuis 2009 d'un nouveau cahier des charges indiquant des rendements plus limités ou des encépagements de syrah et viognier plus importants par domaine (30% minimum). Le résultat se découvre avec plaisir dans les verres et ces crus de la Drôme provençale très prisée des Belges méritent l'attention des consommateurs en raison d'un excellent rapport qualité/prix/plaisir (www.grignan-adhemar-vin.fr). Quelques crus à suivre : les Domaines Rozel, Almorric, de Montine (délicieux viognier 2012), Ferrotin, du Serre des Vignes ou encore de Grangeneuve et son excellente cuvée «La Truffière» rouge 2010. La Brasserie d'Achouffe (www.achouffe.be) est bien connue pour ses bières de qualité et ses lutins sympathiques qui ornent l'habillage des bouteilles. Une petite histoire a bien sûr vu le jour pour fêter le 30^e anniversaire de la brasserie ardennaise : le nain Marcel s'est rendu dans le vignoble de Sauternes où il rencontra d'autres nains qui produisaient un excellent vin liquoreux près du ruisseau de Pineau (Château Filhot ?). Il leur commanda le moût de 2 ha de vignes afin de l'ajouter à la succulente «La Chouffe» et obtenir ainsi une nouvelle bière unique : «Le château d'Ychouffe». Ce brassin à base d'orge malté et de raisins blancs titre 9° et est vendu en tirage limité de 12.000 bouteilles de 75 cl. Dépêchez-vous !

CH48424606/BRT-E
CH48424606

ABBAYE D'AULNE

Taverne - Restaurant «AU BIEF DU MOULIN»

M. & M^{me} Benoît TAVIER-FRANCO
290 rue Vandervelde - 6534 Gozée
Tél. 071/51.60.74

Fermé les lundis et mardis sauf jours fériés et banquets
www.biefdumoulin.be



Notre MENU SAINT-VALENTIN à 38€ : servi du 14 au 16 février 2014. 1^{er} service: Le foie gras de canard, cuit au torchon, petite bricole sur lit de confiture d'oignons ou Le carpaccio de bœuf aux cœurs d'artichauts et parmesan - 2^e service: La salade tiède de rouget, bien relevée, sauce vierge ou Le duo enlacé de ris et rognons de veau aux pleurotes - 3^e service: Le sorbet Passionnata - 4^e service: L'agneau au miel de gingembre, flan de légumes ou Le saumon au beurre d'épices douces - 5^e service: La crème brûlée du désir. Forfait boissons proposé à 19€/p.p. (par table complète): l'apéritif, vins sélectionnés, eaux, pils, softs, café. Retrouvez-nous sur www.biefdumoulin.be

CH40148206



– A l'occasion de la Saint-Valentin, venez découvrir les 14, 15 et 16 février notre MENU à 30€ par pers. : Canelloni tradition - Dodinette de volaille en saltimbocca, pommes parisiennes sautées au romarin - Douceur de Cupidon au caramel.
– Choix également à la carte.

Taverne - Restaurant «LEBLON»

9, rue de Leernes - 6534 Gozée
(à gauche après le porche de l'abbaye)
Tél. 071/51.52.88 - 0474/55.22.36

Fermé le mercredi - Dimanche : restauration non-stop



MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 34€ (servi le 14 au soir, le 15 midi et soir et le dimanche 16 midi et soir) : 1^{er} service : Apéritif au choix et sa suite - 2^e service : Foie gras de canard cuit au torchon et son chutney ou Marbré de saumon au cresson - 3^e service : Feuilleté normand ou Noix de Saint-Jacques au champagne - 4^e service : Trou normand - 5^e service : Pavé de bœuf au poivre flambé au cognac ou Dos de cabillaud au coulis d'écrevisses ou Aiguillettes de canard au miel d'acacia - 6^e service : Le dessert des amoureux. RÉSERVATION INDISPENSABLE.

CH40111006



«LES CAVES DE L'ABBAYE D'AULNE»

279, rue Vandervelde - Gozée
Tél. 071/51.96.28 - GSM 0475/87.19.47
Fermé le lundi et le jeudi (sauf fêtes)
www.cavesdelabbaye.be



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN (servi les 14 et 15 février au soir) à 40€ : Mises en bouche de Cupidon - Grosses crevettes en croûte dorée de sésame et fenouil, salade de chou blanc au vinaigre de riz ou Maki de veau à la Burratta et suciné tomates confites, huile d'olive et citron vert roquette poivrée - Le petit sorbet des Amoureux - Tournedos d'Aubrac servi saignant façon Rossini, beurre de truffe, réduction de Porto, pommes de terre champagne ou Médaille de lotte, châtaignes et polmarignon, mousse de lait tumée - Cabosse de chocolat, sorbet à la citronnelle ou Crêpes façon Suzette. LE FORFAIT VINS à 20€. (apéritif et association mets-vins pour chaque plat) (le vendredi 14 au soir, nous servirons uniquement le menu).

CH40110506



AISEMONT (Fosses/ville)

Restaurant - Hôtel - Pizzeria «IL SAN DANIELE»

204, route de Taminnes - Fosses-la-Ville (Aisemont)
Tél. 071/71.26.18 - GSM 0495/57.75.87
www.ilsandaniele.be



– A l'occasion de la Saint-Valentin, venez découvrir les 14, 15 et 16 février notre MENU à 30€ par pers. : Canelloni tradition - Dodinette de volaille en saltimbocca, pommes parisiennes sautées au romarin - Douceur de Cupidon au caramel.
– Choix également à la carte.

ANDERLUES

Restaurant self-grill «LE BUFFET GOURMAND»

112, route de Charleroi - 6150 Anderlues
Tél. 071/52.08.05 - GSM 0475/960.535
Ouvert vendredi et samedi dès 19h, dimanche et jours fériés dès 12h (autres horaires sur demande)
www.lebuffetgourmand.be



– SAINT-VALENTIN : Soirée spéciale le vendredi 14 février (de 19h à 2h) : 36€ BUFFET SPÉCIAL SAINT-VALENTIN - SOIRÉE DANSANTE.
– Tous les vendredis (de 19h à 2h) : SOIRÉE KARAOKE DANSANT : formule tout à volonté : 30€.
– Tous les samedis soir (de 19h à 1h) : SOIRÉE DISCO : formule tout à volonté : 30€.
– «Le Buffet Gourmand», c'est TOUT à VOLONTÉ pour 30€. APÉRITIF : Cocktail maison - POTAGE : Crème du jour - BUFFET FROID : Fruits de mer, saumon rose, jambons de Parme et braisé, vaste choix de crudités - BUFFET CHAUD : Rôtisserie, méchoui - VIANDES : Brochettes et côtes d'agneau, porchetta, bœuf, volaille, côtes de porc, merguez... - FROMAGE - DESSERTS : Choix de glaces et garnitures, cocktail de fruits, mousse au chocolat, chantilly, pâtisseries, tiramisu... - BOISSONS : Vins, pils, eau, limonade, café.
– RÉSERVEZ DÉJÀ POUR VOS COMMUNIONS : Menu avec agneau glacé : 32€.
N'hésitez pas à consulter notre site : www.lebuffetgourmand.be ou rejoignez-nous sur facebook

CH40082905

AUVELAIS

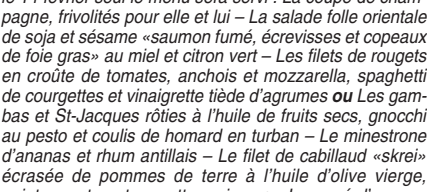
Restaurant «CHEZ LE CAPITAIN»

Rue de Falisolle, 33 - 5060 Auvelais
Tél. 071/77.89.91
www.chezlecapitaine.be



Menu Saint-Valentin, servi du 14 au 16 février inclus, le 14 février seul le menu sera servi : La coupe de champagne, frivolités pour elle et lui - La salade folle orientale de soja et sésame «saumon fumé, écrevisses et copeaux de foie gras» au miel et citron vert - Les filets de rougets en croûte de tomates, anchois et mozzarella, spaghetti de courgettes et vinaigrette tiède d'agrumes ou Les gambas et St-Jacques rôties à l'huile de fruits secs, gnocchi au pesto et coulis de homard en turban - Le minestrone d'ananas et rhum antillais - Le filet de cabillaud «skrei» écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, pointes vertes et crevettes grises ou Le carré d'agneau rôti à l'ail, ravioli d'aubergines confites, féta et poivrons doux - Le cœur de cupidon. 60€ ou 80€ all-in (vins, eaux, softs et café à volonté).

TA47810205



– NOUVEAU : Pour les groupes à partir de 20 personnes : 10% DE RÉDUCTION SUR L'ADDITION EN FÉVRIER ET MARS.
CAROLO WOK : c'est le paradis à volonté ! Nous vous proposons une cuisine pleine de saveurs aux spécialités chinoises, japonaises et thaïlandaises... WOK-BUFFET - TEPPANYAKI.
– Le midi : wok buffet lunch : 9,50€.
– Le soir : wok buffet et teppanyaki : 17€ (le week-end et jours fériés : 20€) - Enfants -de 4 ans : gratuit, moins de 12 ans : ½ prix.
– Lunch box à emporter : 4,50€.
– Forfait boissons (softs, vins) : 10€ (enfants moins de 12 ans : 5€).
– Plats à emporter.
– RÉSERVATION SOUHAITÉE LE WEEK-END.
Parking privé - Salon fumeur - SALLE VIP pour vos anniversaires, mariages, repas d'entreprise.

CH40033306



– SAINT-VALENTIN : les 14, 15 et 16 février TOUT À VOLONTÉ à 29,80€ (boissons comprises) - CUISINE ASIATIQUE ET FRANÇAISE. - Superbe restaurant de plus de 350 places : Wok - Teppan Yaki - Sushi - Barbecue - Grand buffet à volonté (+ de 120 spécialités).
– Les mids, du lundi au samedi : 10,90€.
– Les soirs, du lundi au jeudi : 17,90€.
– Vendredi et samedi soir : 20,90€.
– Dimanche et jours fériés : 19,90€.
– Enfants de 4 à 12 ans : 1/2 prix.
– UNE BOUTEILLE DE VIN GRATUITE (à partir de 80€ de consommation).
– Espace enfants, fumeur, parking aisé, salle pour banquets et soirées.

CH40033306

«LA PASTOURELLE»

Grand-Place 8 - 5060 Auvelais
Tél. 071/77.26.32
Fermé dimanche soir et lundi
info@lapastourelle.be



– AVIS aux amoureux : réservez pour le 14 février : spécial paëlla + mini carte.
– Retrouvez-nous sur info@lapastourelle.be

TA47813405



– Restaurant cuisine française.
– MENU SAINT-VALENTIN à 55€ par personne : La coupe de champagne et mises en bouche - Bavarois d'avocat et crevettes au curry ou Sucettes de foie gras aux éclats de noix - Velouté de courgettes crème fromagère - Ris de veau façon normande ou Cailles désossées crème de coco au gingembre - Pavé de veau au chocolat amer ou Cœur de cabillaud au champagne, garniture wakamé ou Magret de canard "Rossini" - Mako forever ou Le petit Normand.
– Suggestions du jour en fonction du marché.
– Spécialités en viande irlandaise, abats, filet américain minute, choucroutes, cassoulet.
Tous nos plats sont garantis fabrication maison.

CH40020406

CHARLEROI

«LA BOUCHE DES GOÛTS»

Rue Vauban, 14 - 6000 Charleroi
Tél. 071/701.747
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Fermé lundi, mardi toute la journée et samedi midi (sauf réservation min. 12 couverts)
www.labouchedesgoûts.be



– Restaurant cuisine française.
– MENU SAINT-VALENTIN à 39,50€/servi du 14 au 16 février : La bulle des amoureux - Duo de carpaccio de Saint-Jacques et saumon fumé, vinaigrette aux fruits rouges. - Fondue bourguignonne royale: Bœuf, veau, agneau, volaille, scampis, salade mixte, pommes frites ou croquettes. Sauces froides: tartare, aioli, cocktail, vulcano. Sauces chaudes: poivre vert, archiduc. Bavarois aux framboises et sa chantilly maison.
– Pour vos événements tels que: service traiteur, banquet, séminaire, dîner d'affaires, anniversaire, baptême, fêtes du personnel, pension, etc.
– Formules adaptées à tous et pour tous les budgets en conservant un service de qualité.
– Nous vous proposons une offre faite sur mesure!
– Contactez-nous au 071/33.44.34

CH40020406

«LA BRUXELLOISE»

9, place E. Buisset - 6000 Charleroi
Tél. 071/32.29.69



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN (servi du 14 au 16 février) à 48€ (3 services avec dessert) ou 58€ (4 services): Forfait boissons: 23€ (apéritif au choix, vins et café moka compris): Millefeuille de foie gras de canard, topinambours, betteraves, roquette et vinaigrette aigre-douce au gingembre ou Saumon mariné, agrumes, coriandre et poivre Sichuan, croustillant de pain à l'ail et crème de raifort - Coquilles Saint-Jacques rôties, pointes vertes, tomates fraîches et confites, beurre blanc anisé ou Croustillant de ris de veau aux morilles, pois gourmands et émulsion à la truffe - Sorbet du jour - Skrei en croûte d'herbes aromatiques, mousse de chou-fleurs au macis, palourdes à l'ail et coulis de petits pois mentholés ou Pintade farcie aux écrevisses, navets chandelles glacés, oignons doux des Cévennes, pousses d'épinards et jus corsé à l'estragon - Cœur de Saint-Valentin au chocolat et coulis à la mangue ou Tarte fine aux pommes Golden et aux amandes, crème glacée à la vanille.
Nos vins:
Vins blancs: Pacherenc de Vic Bilh - Douceur d'automne Cave de Crouselles ou Pinot blanc Bott Geyl, Alsace 2010.
– Vin rouge: Château du Coumeau, Médoc, 2010

CH40006006

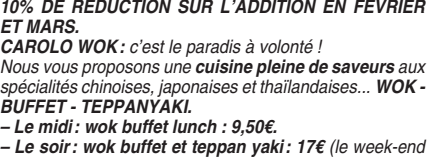
«LA BRUXELLOISE»

9, place E. Buisset - 6000 Charleroi
Tél. 071/32.29.69



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 45€ (1 entrée, forfait vin 20€) ou 55€ (2 entrées, forfait vin 25€).
– Des bulles... - Quelques mises en bouche pour débiter - Maquereaux en marinade instantanée, tartare de légumes crus, fraîcheur de limes, tuile à l'encre de seiche - Saint-Jacques bretonnes snackées à la plancha, crêmeaux de céleri, croustillant de blé, salade d'herbes du moment, huile de crustacés - Coucou de Mailles, poitrine farcie à l'échalote grise, betteraves frites, raviolis croustillants de potiron bleu, sauce barbecue - Chocolat blanc, mousse de chocolat blanc, marmelade de framboise au thé de Bougainville, sirop passion, cake éponge au yaourt - Café et mignardises en une bouchée.
– RESTAURANT OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT LE DIMANCHE 16/02 A MIDI.

CH40077606



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 45€ (1 entrée, forfait vin 20€) ou 55€ (2 entrées, forfait vin 25€).
– Des bulles... - Quelques mises en bouche pour débiter - Maquereaux en marinade instantanée, tartare de légumes crus, fraîcheur de limes, tuile à l'encre de seiche - Saint-Jacques bretonnes snackées à la plancha, crêmeaux de céleri, croustillant de blé, salade d'herbes du moment, huile de crustacés - Coucou de Mailles, poitrine farcie à l'échalote grise, betteraves frites, raviolis croustillants de potiron bleu, sauce barbecue - Chocolat blanc, mousse de chocolat blanc, marmelade de framboise au thé de Bougainville, sirop passion, cake éponge au yaourt - Café et mignardises en une bouchée.
– RESTAURANT OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT LE DIMANCHE 16/02 A MIDI.

CH40033306

Restaurant «LE DEAUVILLE»

28, boulevard Tirou (en face de Leonidas) - Charleroi
Tél. 071/31.40.21 - GSM 0476/279.366
Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le mardi

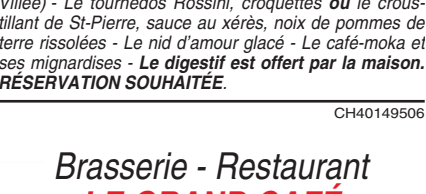


– La direction du restaurant, Patricia et Jean-Pierre, vous propose de découvrir sa cuisine française dans un cadre cosy vintage...
QUELQUES-UNES DE NOS SPÉCIALITÉS : les rognons, la cervelle, les grillades de poissons, la côte à l'os angus, les tripes, la paella, gibier, huîtres...
– EN SUGGESTION : Différents plats à 14€ (brochettes de bœuf, boulettes sauce tomate...)
– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 45€ (servi du 14 au 16 février): La coupe de champagne et ses zakouskis - Le trio de gambas géantes sauce homardine ou le saumon fumé écosais entre deux - Le sorbet Deauville (eau de Villée) - Le tournedos Rossini, croquettes ou le croustillant de St-Pierre, sauce au xérès, noix de pommes de terre rissolées - Le nid d'amour glacé - Le café-moka et ses mignardises - Le digestif est offert par la maison. RÉSERVATION SOUHAITÉE.

CH40149506

Brasserie - Restaurant «LE GRAND CAFÉ»

96 boulevard Tirou - Charleroi
Tél. 071/33.44.34
Ouvert 7j/7 (fermé samedi midi et dimanche soir)
www.le-grand-café.be

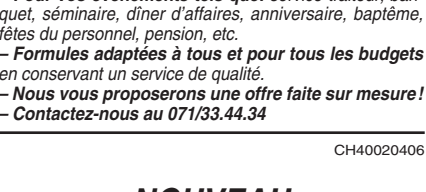


– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 39,50€/servi du 14 au 16 février : La bulle des amoureux - Duo de carpaccio de Saint-Jacques et saumon fumé, vinaigrette aux fruits rouges. - Fondue bourguignonne royale: Bœuf, veau, agneau, volaille, scampis, salade mixte, pommes frites ou croquettes. Sauces froides: tartare, aioli, cocktail, vulcano. Sauces chaudes: poivre vert, archiduc. Bavarois aux framboises et sa chantilly maison.
– Pour vos événements tels que: service traiteur, banquet, séminaire, dîner d'affaires, anniversaire, baptême, fêtes du personnel, pension, etc.
– Formules adaptées à tous et pour tous les budgets en conservant un service de qualité.
– Nous vous proposons une offre faite sur mesure!
– Contactez-nous au 071/33.44.34

CH40020406

NOUVEAU «INTERWOK»

186-188 rue de Montigny (centre Hélias, à 100 m de la piscine)
Charleroi
Tél. 071/30.20.88 - GSM 0484/14.61.55
www.interwok.com

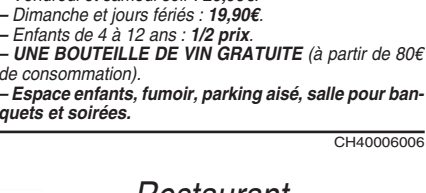


– SAINT-VALENTIN : les 14, 15 et 16 février TOUT À VOLONTÉ à 29,80€ (boissons comprises) - CUISINE ASIATIQUE ET FRANÇAISE. - Superbe restaurant de plus de 350 places : Wok - Teppan Yaki - Sushi - Barbecue - Grand buffet à volonté (+ de 120 spécialités).
– Les mids, du lundi au samedi : 10,90€.
– Les soirs, du lundi au jeudi : 17,90€.
– Vendredi et samedi soir : 20,90€.
– Dimanche et jours fériés : 19,90€.
– Enfants de 4 à 12 ans : 1/2 prix.
– UNE BOUTEILLE DE VIN GRATUITE (à partir de 80€ de consommation).
– Espace enfants, fumeur, parking aisé, salle pour banquets et soirées.

CH40006006

Restaurant «LE MAYENCE»

53, rue du Parc (à 2 pas du Palais de justice) - Charleroi
Tél. 071/20.10.00 - Fax : 071/20.10.09
Ouvert du lundi au jeudi midi, vendredi midi et soir, samedi soir (ou autres soirs pour groupe)
lemayence@hotmail.be



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 45€ (1 entrée, forfait vin 20€) ou 55€ (2 entrées, forfait vin 25€).
– Des bulles... - Quelques mises en bouche pour débiter - Maquereaux en marinade instantanée, tartare de légumes crus, fraîcheur de limes, tuile à l'encre de seiche - Saint-Jacques bretonnes snackées à la plancha, crêmeaux de céleri, croustillant de blé, salade d'herbes du moment, huile de crustacés - Coucou de Mailles, poitrine farcie à l'échalote grise, betteraves frites, raviolis croustillants de potiron bleu, sauce barbecue - Chocolat blanc, mousse de chocolat blanc, marmelade de framboise au thé de Bougainville, sirop passion, cake éponge au yaourt - Café et mignardises en une bouchée.
– RESTAURANT OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT LE DIMANCHE 16/02 A MIDI.

CH40077606



– MENU DE LA SAINT-VALENTIN à 45€ (1 entrée, forfait vin 20€) ou 55€ (2 entrées, forfait vin 25€).
– Des bulles... - Quelques mises en bouche pour débiter - Maquereaux en marinade instantanée, tartare de légumes crus, fraîcheur de limes, tuile à l'encre de seiche - Saint-Jacques bretonnes snackées à la plancha, crêmeaux de céleri, croustillant de blé, salade d'herbes du moment, huile de crustacés - Coucou de Mailles, poitrine farcie à l'échalote grise, betteraves frites, raviolis croustillants de potiron bleu, sauce barbecue - Chocolat blanc, mousse de chocolat blanc, marmelade de framboise au thé de Bougainville, sirop passion, cake éponge au yaourt - Café et mignardises en une bouchée.
– RESTAURANT OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT LE DIMANCHE 16/02 A MIDI.

CH40077606