

**So Soir (Le Soir)**

Date : **19/05/2018**
Page : **25**
Periodicity : **Weekly**
Journalist : --

Circulation : **70575**
Audience : **92876**
Size : **189 cm²**

**MAIS ENCORE...**

Que se passe-t-il au rayon des bonnes nouvelles pour les gastronomes? PAR I.V.L.

DES ÉTOILES ET DE L'ART DÉCO

© REPORTERS.

Installée dans la villa Empain, la Fondation Boghossian inaugure cet été un espace éphémère (du 15 mai au 29 juillet) dans ce qui fut autrefois le Salon intime du Baron Empain. Pour l'occasion, elle a invité un chef étoilé à cuisiner. Au programme dans ce cadre Art déco hors du commun : un concept de bistro du monde imaginé par Sang-Hoon Degeimbre, et naturellement baptisé *San Villa Empain*. On y découvrira une cuisine interculturelle et de raffinement, mais servie simplement, avec un bol et une cuillère...

www.sanvillaempain.be

DES ÉTOILES ET DES MANÈGES

Bientôt la Foire du Midi ! Quand Pierre Wynants, chef triplement étoilé du Comme chez Soi, et Patrick Decorte, président de l'Union belge des forains, se rencontrent pour créer une sauce destinée à sublimer les frites de la Capitale, cela donne la sauce Kermesse. Elle est 100 % bruxelloise et mêle deux sauces célèbres du patrimoine belge : la mayonnaise et le pickles explique Pierre Wynants. La recette est unique. Elle est moins acide qu'une sauce pickles mais avec ses épices comme le curcuma, et quelques ingrédients secrets, elle garde tout son caractère. On la goûte ? Non peut-être !?

www.diddenfood.com, en vente chez Delhaize.



© BELGAIMAGE.

SO SOIR

PATRIMOINE | À Bologne, au cœur de la gastronomie italienne
MODE | Trois marques construites autour d'un **seul vêtement**
BIO | Un savon de Marseille **artisanal** pour bébé qui cartonne



PARIS À VÉLO

5 BALADES INSOLITES
POUR SE METTRE AU VERT