le quide - TENDANCES



From Japan with love

BOISSON

Né de la nécessité pour les familles japonaises modestes d'économiser les feuilles de thé en les mélangeant à des grains de riz, le genmaicha est devenu une boisson très populaire depuis des siècles. La nouvelle variété bio des Thés de la Pagode ajoute aux feuilles de thé du riz brun grillé/torréfié et du riz soufflé. Le thé vert est ainsi adouci par des arômes de noisette. Il se déguste notamment avec des plats salés (poisson) au Japon.

12 € les 100 g. En magasin bio et sur thesdelapagode.com.



Architectures fertiles

L'Italien Michele De Lucchi est l'un des designers/architectes contemporains majeurs. Avec son studio AMDL, il présente Futuro gentile (Futur gimable) au CID du Grand-Hornu. Soit un focus sur son travail visionnaire axé sur l'évolution des besoins des êtres humains et la recherche de bâtiments améliorant le bien-être de l'homme et de la planète. Ainsi les Satellite Stations, petits lieux de réflexion, serres, pavillons en bois qui peuvent redevenir de l'humus avec le temps...

Jusqu'au 27/8, cid-grand-hornu,be



ans les périodes chaotiques et effrayantes, l'humanité cherche naturellement des réponses et trouve du réconfort dans la simplicité. Les gens essaient de rendre l'ordinaire extraordinaire", observe avec justesse la prescriptrice de tendances hollandaise de renommée mondiale. Li Edelkoort, Elle est la co-curatrice d'une exposition consacrée au design textile belge, The Gift To Be Simple, qui arrive à Bruxelles, à l'Atelier lespers, magnifique maison moderniste de lean-François Declercq, après avoir été montrée à New York par "Belgium is Design". En marge du salon Collectible, cette expo montre, outre une aspiration à la simplicité, une connexion forte avec la nature et l'authenticité. Chez Natalia Brilli, scénographe et



Le sprint façon DVF

Bruxelloise de naissance et Américaine d'adoption, célèbre pour sa wrap dress qui sublime toutes les silhouettes, Diane von Furstenberg s'associe à la marque US de chaussures Skechers le temps d'une collaboration. Résultat? Une mini-collection de sneakers qui allient les imprimés colorés de la créatrice et le confort du label sudcalifornien, mais aussi un tee-shirt, des leggings et shorts.

Entre 60 et 120 € dans les boutiques DVF (Bruxelles et Knokke), europe, dvf.com



créatrice de mode depuis vingt ans, la pureté formelle côtoie le baroque, façon cabinet de curiosités, dans des tapisseries naturalistes, des masques, des objets en raphia partiellement gainés de cuir issu de stocks dormants de grandes maisons. En beige ou noir, un point c'est tout. Formée à La Cambre, Emma Cogné propose un tapis énigmatique en fibres sauvages. Entre savoir-faire textile et techniques picturales, la plasticienne Geneviève Levivier ne choisit pas et réinterprète la dentelle de façon numérique, avec des motifs inspirés de la nature. Quant à Charlotte Lancelot, ses poufs, tapis et coussins célèbrent le travail manuel de la broderie en laine naturelle. Du 9 au 18/3. belgiumisdesign.be



Tartelette salée

Quand l'enseigne majeure de tartes belges s'associe au boucher le plus populaire du pays, cela donne une Tartelette originale... Les Tartes de Françoise et Dierendonck ont mis au point cette recette: un fond de pâte à pizza croustillante, une purée de céleri-rave au fromage blanc, une julienne de céleri-rave avec des pommes, le tout surmonté de fines tranches de coppa de bœuf maturé. À saisir quelques instants avant de déguster.

9 €/pièce. Sur tartes.be et chez Dierendonck à Saint-Idesbald et Courtrai.

Textes: Isabelle Blandiaux

Le bon petit plan d'Éric Boschman



Le Roi de Trèfle



À deux pas du Parlement wallon à Namur, un Roi mérite largement le déplacement.

epuis que Patrick Kleeblaat a quitté les bancs de l'École hôtelière de Namur, il a roulé sa bosse. En trouvant l'amour il y a quelques années, il a aussi trouvé un nid où il laisse éclater toute sa talentueuse personnalité. Accompagné de son binôme, Laurianne, ils sortent une cuisine toute droite, juste et savoureuse. En salle, lors de ma venue c'était son épouse, Brigitte Deconinck, qui œuvrait en orfèvre, aux petits soins. C'est d'ailleurs de la conjonction de leurs deux patronymes qu'est né le nom du restaurant. Je vous laisse réfléchir...

Le chef propose une cuisine épurée, sans fioritures, droit au but. La carte est une formule simple, à gauche les produits, à droite les garnitures. À vous de choisir. J'ai mangé une belle entrée classique et de saison, typiquement belge: des jets de houblon avec un œuf poché, mousseline. Hyper-classique, parfaitement bien réalisé. Magnifique en un mot (32,50 €). En plat, j'ai mangé un turbot sauvage (issu de pêche de petit bateau), chicons farcis (abricots/pistaches), purée à la fourchette (recette de sa grand-mère) et morilles fraîches (34,50 €). Parfait. La carte des vins regorge de pépites, à des prix très raisonnables. Des classiques, des trouvailles. Il y a aussi quelques trésors à des prix qui justifieraient à eux seuls le voyage, croyez-moi sur parole. Mais ce qui justifiera votre présence, c'est l'ambiance: ce couple irradie le bonheur et le partage. On est à coup sûr dans un restaurant... de cœur.

Avenue Baron Louis Huart 12, 5000 Namur. 0478/17.60.25. www.leroidetrefle.com