



La gastronomie de Dimitri Marit prend de la hauteur

La compagnie aérienne *Brussels Airlines* a coutume, depuis quelques temps déjà, de travailler avec un grand chef belge, étoilé *Michelin*, issu d'une des dix provinces du pays afin de pouvoir proposer une expérience culinaire « premium » à ses passagers voyageant en *Business Class*, sur les vols intercontinentaux vers les USA, le Canada et l'Afrique.

Pour les six prochains mois, c'est le Chef *Dimitri Marit* - du restaurant « *Maison Marit* » situé à Braine-L'Alleud - qui va relever le défi de recréer des menus gastronomiques qui seront dégustés à haute altitude. Par cette collaboration, le Chef et *Brussels Airlines* souhaitent offrir le meilleur de la gastronomie belge à un public international et promouvoir le savoir-faire culinaire de la Belgique.

Mariant sa passion pour les produits locaux de saison avec des notes exotiques d'autres cuisines, *Dimitri Marit* propose des spécialités raffinées à la fois classiques et contemporaines.

Pour *Brussels Airlines*, il a conçu six menus axés sur des produits locaux de la région du Brabant wallon. Ainsi, en ce mois de juin, le menu se compose d'un bavarois de saumon fumé accompagné de concombre et de caviar de hareng fumé; de raviolis d'agneau sauce au parmesan, pois mange-tout et fèves, ainsi que d'un soufflé de sole, petits pois, chou-fleur et risotto. Le Chef a également sélectionné des bières de sa région (brasserie *Belgo Sapiens*) pour accompagner les menus. Ce qui étoffe encore l'offre de *Brussels Airlines* qui, à bord de ses vols, propose déjà une belle sélection de vins et de bières belges, ainsi que des chocolats belges *Neuhaus* et des fromages de *Van Tricht*, affineur de fromages renommé à Anvers. ■

C.F.



LE CAVEAU 30



Restaurant Gastronomique Cuisine traditionnelle française

Plateaux de Fruits de Mer et Poissons

45 Rue Félix Faure - 06400 Cannes - France

☎ 00 33 4 93 39 06 33 - www.lecaveau30.com

La Collection Gold de Godiva

La marque *Godiva* fête, cette année, ses nonante ans et pour l'occasion elle a développé une collection spéciale, proposée en édition limitée : *Godiva Gold Collection*. Exquise rencontre du passé et du présent, cette collection dégage une douce nostalgie et une innovation de pointe en matière de chocolat et de design. Elle associe huit pralines emblématiques de la marque à la fraîcheur d'une nouvelle création parfumée à la rose et aux arômes de framboise : *Egérie Noir*. Cette neuvième et dernière pièce de la collection est une onctueuse ganache framboise, délicatement rehaussée d'essence de pétales de rose, dans une coque au cho-

colat noir belge.

La réalisation de l'écrin de cette *Collection Gold* a été confiée au jeune artiste belge Oli B.

La *Collection Gold 90e anniversaire* est



disponible, dans tous les points de ventes *Godiva*, en coffret de 9 pièces et 18 pièces. ■

C.F.

(www.godiva.be)

Belgibeer

C'est en 2013 que *Belgibeer* a débuté ses activités sous la forme d'un service aux amateurs de bières. L'idée est simple : le client se rend sur le site internet officiel de l'entreprise, choisit un abonnement (1, 3, 6 ou 12 mois) et il est assuré de recevoir, quelques jours plus tard, un colis comprenant huit bouteilles de la brasserie belge du mois, des sous-verres et un magazine exclusif contenant des informations sur la brasserie et les bières envoyées. Une façon originale de découvrir les meilleures bières belges artisanales, de brasseries différentes chaque mois.

Parallèlement au service d'abonnement, *Belgibeer* promeut et participe à divers événements liés à la bière et à l'entrepreneuriat. Des dégustations



de bières dans différentes villes internationales sont prévues. Son objectif est l'expansion internationale et la recherche d'investissements adéquats pour étendre sa présence dans d'autres pays. ■

D.T.

(www.belgibeer.be)

Nouvelles saveurs Natura

La Maison *Natura* propose une large gamme de sauces et vinaigrettes fabriquées avec des ingrédients de première qualité et selon un processus de fabrication artisanal. Elles sont 100% naturelles, sans conservateur, sans additif et sans colorant. Trois nouvelles variétés de Ketchup viennent enrichir cette collection *Natura* : un classique aux tomates du Piémont, doux mélange de légumes et d'épices; un plus relevé associant fraîcheur de la tomate au piment de Cayenne; et enfin, un original aux carottes, aux accents sucrés salés.

Et pour parfumer les plats de poissons, *Natura* a aussi élaboré une sauce qui sent bon la Provence : la rouille. Légèrement



épiciée, elle relève la bouillabaisse et toutes les soupes de poissons, mais elle peut également accompagner les poissons grillés ou se déguster en « dip » avec des légumes méditerranéens. ■

L.B.

(www.natura.be)