

La Gazette

N°1

Été 2020

uhoda

ÉDITORIAL

Supérette : nom féminin

À mi-chemin entre l'épicerie et le supermarché, le concept, on le tenait. Le tout était de le nommer. On a finalement opté pour "supérette", vous savez, ce commerce d'alimentation en libre-service de surface moyenne. Sauf que la nôtre, c'est un modèle 2.0, en prise avec les défis alimentaires d'aujourd'hui. Dans la plupart des gammes (prenons l'exemple du chocolat), vous avez le choix entre des incontournables, des alternatives haut de gamme, des produits locaux et même des exclusivités (Côte d'Or, Millésime, Dolfin, Chocolaterie Franz).

Ceci dit, on privilégie le circuit court, c'est-à-dire un circuit de distribution dans lequel notre supérette est la seule intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Il y a donc de fortes chances que vous croisie par exemple notre boucher Sébas-

tien Massart ou Simon Dormal du Potager de la Dîme en pleine livraison. Et ça, c'est toujours gai.

On teste les produits et sélectionne un maximum de fournisseurs personnellement. Qu'il s'agisse de la Marcus Beer, de l'huile d'olive Occhiolino, des croquettes de crevettes du restaurant-wagon Léo à Bastogne ou des cosm'éthiques Bobone, on joue le jeu dans tous les rayons. Et à force de rencontrer des artisans avec qui on partage la passion du bon, on tisse des liens étroits qui vont au-delà de la relation professionnelle.

On a l'une ou l'autre petite fierté, on ne va pas vous le cacher. Tout d'abord, il y a les produits disponibles en exclu dans notre supérette, comme la gaufre de Liège de la Pâtisserie Eggenols ou les vins nature (fournis par le Verre Bouteille) puisque

nous sommes l'un des seuls magasins d'alimentation de la région à en proposer.

Ouverte 7 jours sur 7, notre supérette est le premier magasin du groupe Uhoda qui n'est pas accolé à une station-service. Découvrez le principe du one-stop shop qui rassemble, à la même adresse, les produits de vos artisans préférés pour préparer un repas dingue et des plats de qualité déjà cuisinés. Le tout sans devoir passer par la case Liège, avec ses éventuels problèmes de trafic et de stationnement.

Qui dit supérette dit gazette, dont vous tenez entre les mains le premier numéro. Le premier d'une longue série à travers laquelle nous allons vous présenter nos partenaires et nos produits, en mots et en images. Et pas qu'un peu... Beaucoup, passionnément, à la Folie's.

Supérette Uhoda Beaufays
Voie de l'Air Pur, 162 B-4052 Beaufays

Pile ou face ?

“Vous voulez une boule de Berlin ?” Il n’y a pas à dire, Fred Gobert sait recevoir. Il a la banane aussi, et c’est beau à voir. Rencontre dans son atelier, à l’arrière de la boulangerie Folie’s à Embourg.

La boulangerie, une histoire de famille ?

“Non, mais j’ai grandi ici. Mes parents avaient la boucherie d’à côté, qui est tenue aujourd’hui par mon frère. J’ai commencé la boulangerie à l’âge de 14 ans et ouvert ma propre enseigne à 21 ans. À l’époque, mon père a tiré à pile ou face pour déterminer l’ampleur des travaux dans la maison. La pièce est tombée du côté face et on a tout démoli (pour tout reconstruire).”

Comment la boulangerie Folie’s se démarque-t-elle ?

“Nous n’ajoutons aucun améliorant à nos pains. Nos matières premières sont de premier choix, à commencer par nos farines 100% naturelles. Elles ne sont pas renforcées, contrairement à certains mix de farines enrichis en gluten. Elles proviennent de trois fournisseurs, notamment des Moulins Bodson à Villers-l’Évêque dont les blés et sols sont excellents. De plus, nous filtrons, purifions et dynamisons l’eau. Ça n’aurait pas de sens de verser de l’eau pleine de pesticides sur de la farine de qualité. Nous utilisons du sel de mer et des Pyrénées. Nous n’ajoutons presque plus de levure et pétrissons le levain à la main. Le matériel est important aussi. Notre pétrin en bois est la réplique exacte de celui de ma grand-mère.”

Et le bio dans tout ça ?

“Nos pains ne sont pas certifiés bios. En réalité, nous allons au-delà du label bio, dont le cahier des charges n’est pas assez exigeant à mes yeux. En vingt ans, nous ne nous sommes jamais reposés sur nos lauriers. Pour la supérette Uhoda, nous avons développé une gamme de pains inédite avec le blé cama des Moulins Bodson, une variété ancienne et unique.”

Quelle est la principale évolution de ces dix dernières années ?

“Plus jeune, je revendiquais mon titre de pâtisier-chocolatier. Je ne voulais pas qu’on dise que j’étais boulanger, c’était quasi une insulte. Mais ces dernières années, la boulangerie a fait son grand retour. Alors je m’y suis mis, malgré mon allergie à la farine. Aujourd’hui, nos pains, cuits dans nos deux fours à bois aux matériaux réfractaires, font ma fierté. Ils présentent une mie aérée, un peu collante, ce qui signifie que le temps de fermentation (de 24 heures) a été respecté. C’est le retour à la simplicité, y compris dans nos packagings. Nos sachets à pain et les boîtes en carton de nos croque-monsieur sont minimalistes. Au rayon pâtisseries, on propose désormais de grandes tartes aux œufs, comme avant. Finies les pâtisseries prout-prout.”

Découvrez les produits que nous avons sélectionnés dans la gamme.

◆ Pain cama

◆ Pain cama avec graines

◆ Pain cama blé noir-seigle
100% blé cama, sel de mer, levain maison.
Goût incroyable et mie aérée.

◆ Baguette blanche
Farine de tradition française Label Rouge.
Unique dans la région.

◆ Tour de main
Pain aux céréales avec graines et fruits secs.
Une tuerie !

◆ Desserts
Mousse chocolat Valrhona
Mousse framboise-passion
Crème yuzu-citron



8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

1

La glace à la fraise de Franchi, une douceur classique pour petits et grands.



8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

2

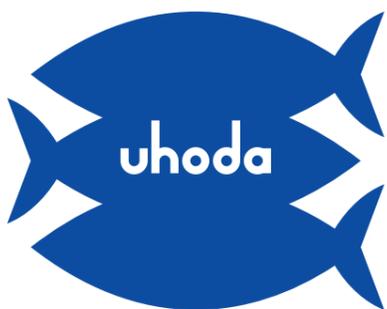
⇒ Cette gaufre de Liège, favorite du Prince Laurent, est élaborée par Eggenols, véritable institution de la pâtisserie liégeoise.



8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

3

‡ La sauce aux arachides, tamari, citron vert et sésame noir qui accompagne les rouleaux de printemps de "C'est bon ça" est à tomber.



FOURNISSEUR

Arrêtez la soupe de sauce soja!



[Jean-Marc Willems — Justin Paquay]

L'idée de rassembler des artisans dans une supérette a immédiatement plu à Jean-Marc Willems. Rencontre et partie de rigolade avec le fondateur autodidacte d'Attrap' SUSHI à Angleur, dont nous proposons les sushis en exclusivité.

"Arrêtez la soupe de sauce soja", c'est sans doute le meilleur conseil de Jean-Marc pour déguster des sushis. "Il s'agit plutôt de badigeonner légèrement le poisson pour relever la saveur de la préparation. Imbiber le sushi de sauce revient à ajouter du ketchup sur une bonne béarnaise ; dans les deux cas, ça détruit le travail du chef."

Quid du wasabi et du gingembre ? "Le wasabi est un exhausteur de goût, qui équilibre traditionnellement le poisson et le riz à l'intérieur du sushi. Mais étant donné que nous servons essentiellement des plats à emporter, nous ne savons pas si c'est un enfant ou un adulte qui va manger nos sushis. C'est pourquoi nous proposons le wasabi à côté. Concernant le gingembre, on le mange entre deux sushis, pour se rincer les papilles et mieux apprécier les différentes sapidités."

Depuis quelques années, on trouve des sushis à tous les coins de rue et même sur les rayons de supermarchés. Nées au XIX^e siècle au Japon, ces portions de riz au vinaigre servies avec du poisson cru ont fait leur apparition en Occident à l'aube des années 90, dans une version souvent industrielle et assez éloignée de la recette originale. "On me demande

parfois des sushis au fromage de chèvre et aux tomates séchées, ce qui ne correspond ni à la tradition japonaise ni à ma philosophie. Pour répondre aux attentes des clients, il m'arrive de céder. Mais en faisant les choses bien."

Designer industriel de formation, Jean-Marc a notamment travaillé comme concepteur d'aires de jeux pour le Benelux et la France. Lassé des voyages et sur le point de devenir papa, cet habitué des bars à sushis parisiens décide alors de troquer son ordinateur contre un tablier. C'est à Paris (et non au Japon parce qu'il a peur de prendre l'avion) qu'il décide de se former auprès de grands chefs japonais. Il ouvre son bar à sushis un an plus tard, en 2010, après avoir transformé les bureaux de graphisme et de design qu'il partageait avec sa compagne Mélanie (qui crée tous les visuels et illustrations d'Attrap'SUSHI).

"J'avais envie qu'on devienne le petit bouibou du coin, que les gens disent : là, c'est bon. Pendant un an, j'ai cramé du riz. S'exercer toujours plus est la seule manière d'apprendre un métier. Je coupais du poisson le jour et réalisais mes images de synthèse la nuit. Je me rendais dans des restaurants, j'observais la façon

de faire des cuisiniers, je mimais leurs gestes." Après avoir travaillé seul pendant deux mois, Jean-Marc engage sa première collaboratrice. "Ensuite, la société s'est muée, au rythme des allées et venues d'associés et employés. Mon but a toujours été de créer de l'emploi, bosser en équipe, partager des expériences."

Aujourd'hui, Jean-Marc se retire petit à petit de la production journalière et endosse plutôt la casquette de chef d'entreprise. "Je n'aime pas la routine. Comme ma carte, mon job évolue. Mon but n'est pas d'être à la tête de 10.000 Attrap'SUSHI ou 10.000 ramen bars (Jean-Marc a également ouvert le Ramen Bar à Liège en mars 2017, ndr) tous identiques, mais d'atteindre l'excellence et puis de susciter l'engouement chez les gens avec un nouveau concept."

Et d'excellence, parlons-en. On dit que les sushis d'Attrap'SUSHI sont les best de Liège. Sauf que géographiquement, ils ne se trouvent pas en cité ardente puisque le Q.G. de Jean-Marc est situé à Angleur. Comment acquiert-on une telle réputation ? "Il y a ce côté japonais, qui consiste à perfectionner un produit sans relâche en travaillant les saveurs et les

textures. Selon moi, on peut d'ailleurs établir un parallèle visuel et technique entre le design et la cuisine."

Un produit fin obtenu à partir de matières premières de qualité, comme un riz bio et un poisson frais de qualité, provenant du Comptoir des Mers à Liège (qui fait également partie de nos fournisseurs). Ensuite viennent le savoir-faire et la cuisson d'un riz parfait, moelleux et brillant, bien assaisonné en vinaigre, sucre et sel. Ajoutez à cela la passion, et vous obtenez une véritable symphonie de parfums et saveurs. Le must du must, Jean-Marc ? "Un morceau de poisson cru frais sur du riz encore chaud."

Livraison de sushis frais du mardi au dimanche

La sélection proposée par Jean-Marc comprend des sushis thon, saumon, fruti et spécialités maison (hello sashimis gravelax à l'orange).

Mais séduira aussi les amateurs de brochettes et gyoza (raviolis japonais).

En mise en bouche, optez pour les salades de choux mariné ou d'algues wakamé.

À taaaaable!

Dans cette rubrique, nous nous attablons au resto avec l'un de nos partenaires. Pour ce premier numéro, c'est avec le traiteur **Maxime Schmitz** que nous avons passé une soirée délicieuse, au propre comme au figuré, à l'Atelier Cuisine à Beaufays.

Véritable épicurien, Maxime Schmitz sait qu'il y a un temps pour tout. Un temps pour déboucher une bonne bouteille, et un temps pour bosser. Chaque semaine, il livre 800 plats faits maison à cinq magasins du Groupe Uhoda, dont notre supérette. Un véritable challenge pour le jeune traiteur de 25 ans.

Le point commun entre Maxime Schmitz et Stéphane-Alexandre Uhoda ? Ils représentent la troisième génération d'une société familiale. C'est par l'entremise d'une connaissance commune qu'ils ont démarré il y a quatre ans leur collaboration. Inspirés de la cuisine belge de brasserie, les plats de Maxime cochent toutes les cases : conditionnés sous atmosphère protectrice, ils se conservent pendant huit à dix jours après l'achat, sont faciles à transporter et prêts à être réchauffés au micro-onde (ou au four traditionnel à condition d'utiliser un plat adéquat).

Après l'école d'hôtellerie, Maxime a notamment fait ses armes dans une maison étoilée (L'Héliport Brasserie). Lorsqu'il a rejoint son paternel auréolé de multiples récompenses (citons pêle-mêle meilleur charcutier national en 2009 et médaillé d'or pour une mousse de foie de canard au Sauterne), il a véritablement développé l'assortiment du service traiteur de la boucherie familiale. Les grands classiques comme la potée aux carottes et les boulets à la liégeoise côtoient des plats plus sophistiqués comme un magret de canard à l'orange ou une escalope de veau parmigiana, le best-seller de notre supérette. Avec Maxime, le fait maison triomphe.

◆ Fun fact

Avec notre traiteur Maxime, notre gérant Stéphane-Alexandre, ainsi que Justin notre photographe et Virginie notre rédactrice, on a décidé ce soir-là à l'Atelier Cuisine de participer à un jogging à Beaufays vêtus aux couleurs de notre supérette. See you there !

Sans transition

Revu et corrigé par la même équipe, l'Atelier Cuisine est un must-go au cadre sublime.

Associés depuis plus de quinze ans, Martine Botson et Mounir El Fellah ont déménagé leur Atelier Cuisine d'Embourg à Beaufays en février dernier. "Depuis quelque temps, on voulait faire des travaux, mais le lieu ne s'y prêtait pas vraiment. On avait notamment envie de proposer à nos clients une belle terrasse et un parking facile. Finalement, les choses se sont faites d'elles-mêmes. C'est un peu par hasard qu'on a visité cette maison unifamiliale, et on a été littéralement séduits par son âme et son jardin", raconte Martine.

C'est vrai qu'elle est canon, cette bâtisse blanche du début des années trente. À l'intérieur, le tapis plein floral, les murs noirs et le bar imposant restent fidèles à l'architecture de style Art déco. "Une ambiance moderne et dépouillée aurait été anachronique. En plus, j'adore les intérieurs touffus et colorés", poursuit cette passionnée de déco qui officie en salle.

À notre arrivée, nous traversons la terrasse éloignée de la route dont rêvait le binôme. L'arrière du restaurant offre quant à lui une vue dégagée sur le jardin où il fera bon chiller cet été, un verre de spiritueux des **Vintrépides** à la main. Autre nouveauté : à l'étage, une salle d'une capacité de trente personnes peut être privatisée ou accueillir les clients les soirs de grosse affluence. Enfin, le restaurant est désormais ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

Axé sur les produits de saison, le menu bouge beaucoup. Mounir et sa team proposent une carte française aux accents méditerranéens, qui fait la part belle aux épices et aux herbes fraîches. Maxime a opté pour la salade de homard, mélange de doucette et haricots verts, truffes, parmesan pour enchaîner avec la tagliatta de bœuf irlandais, roquette, parmesan et pâtes au beurre. Nous, on a testé le carpaccio de poulpe, céleri confit, citron et orange, baies roses en entrée et le thon rouge sashimi façon américain (dont on vous file la recette à la page suivante, lucky you), frites et salade en plat. Le tout était incroyablement bien balancé et le service parfait.

Ce soir-là, on apprenait que la crise sanitaire contraignait les restaurants à fermer dès le lendemain. On aura donc été parmi les derniers clients avant la tempête, mais on sera aussi les premiers à revenir. Promis.



8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

4

↳ Les chocolats Franz font rimer local et haut de gamme.



LE FRIGO DE STÉPHANE



De haut en bas, de gauche à droite:

Potage aux carottes et coulis de tomates, Dans mon Bocal. Ravioli al ragù, Impasto. Moutarde à l'ancienne, Maille. Tonic Mediterranean, Fever-Tree. Natural cola, Ritchie. Tomates prunella en grappes, Potager de la Dîme. Saucisses nature, Maison Massart. Parmigiano reggiano, Crèmerie Saint Siméon. Câpres surfines, Gastrofolies. Moutarde de Dijon au miel et vinaigre balsamique, Edmond Fallot. Miel de fleurs de Provence, Les Bastides de Manon. Vin Ca 40.08 Nù Litr, Orange Puglia, Calcarius, Le Verre Bouteille. Mon p'tit choco, Chocolaterie Franz. Confiture de figues, Célinette. Yaourt entier biologique, Bioferme. Mousse au chocolat, Folie's.

8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

5

L'huile d'olive Occhiolino arrive tout droit des Pouilles, par l'intermédiaire d'un jeune entrepreneur liégeois qui entend rendre ses lettres de noblesse au précieux liquide doré. ☑



FOURNISSEUR

C'est quoi un vin nature ?

Il paraît que la meilleure manière de profiter des vins nature est d'essayer d'oublier tout ce qu'on sait et de recommencer à zéro. À vos marques ! Prêts ? Partez !

Bien qu'il n'existe pas de consensus sur leur définition exacte, les vins nature procèdent tous d'une envie de se soucier de la terre et de la santé des amateurs de vin. Une éthique – et des arômes – qu'on adore. Mais entre les arguments des vendeurs et les dangers des intrants, choisir un vin peut s'apparenter à un véritable casse-tête pour le consommateur. Un tour d'horizon s'impose avec Gauthier Louwart du Verre Bouteille, pionnier des néobars à Liège et fournisseur en vin de notre supérette.

"Il faut imaginer une pyramide dont la partie la plus large est occupée par les vins conventionnels, dans lesquels sont autorisés plus de 200 intrants différents. La grande distribution n'hésite pas à recourir à tous ces produits (pesticides ou sulfites p. ex.) pour améliorer le rendement de ses terres, ou encore pour que les vins se conservent davantage ou résistent mieux à la lumière."

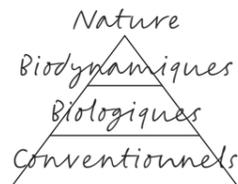
Juste au-dessus, on trouve les vins bios. Dans le secteur agroalimentaire, chaque produit a son cahier des charges (trop laxiste aux yeux de Gauthier, et ce n'est pas notre boulanger Fred Gobert x Folie's qui le contredira). "Dans la viticulture bio, aucun traitement avec des produits chimiques n'est autorisé. C'est un bon début, mais les règles applicables à la vinification restent finalement assez proches de celles qui ont trait aux vins conventionnels puisque plus d'une quarantaine d'intrants restent autorisés. Autre point négatif : le label bio est payant et les démarches pour l'obtenir sont fastidieuses."

Et vu que tout ce qui n'est pas interdit est permis, la grande distribution en profite, contrairement au petit producteur qui joue le jeu à fond.

"La grande distribution ne présente donc aucune authenticité. Elle se borne à rechercher le profit et surfer sur une tendance. De plus, les produits bios de supermarchés sont relativement standard et manquent d'originalité."

La troisième marche de la pyramide concerne les vins biodynamiques, qui poussent un cran plus loin la démarche des vins bios. "Avec son logo blanc sur fond orange, Demeter est un label de certification internationale de produits issus de l'agriculture biodynamique. Ce segment est un excellent compromis, ce sont des vins maîtrisés et élaborés plus sainement, avec des doses d'intrants et de soufre (le principal allergène, à l'origine du fameux mal de crâne) beaucoup plus légères que dans le bio."

Par ailleurs, la biodynamie recourt à des méthodes culturales particulières (comme la préparation nommée "bouse de corne"), pour assurer un meilleur échange entre la terre et la plante. Le calendrier lunaire tient également une place importante dans la culture en biodynamie. Il définit notamment des jours feuilles, racines, fleurs et fruits. Quant aux nœuds lunaires, ils représentent les journées off, où on ne peut ni planter, ni tailler, ni même travailler en cave.



À u sommet de la pyramide, on retrouve les vins nature ou naturels, que Gauthier affectionne pour leur originalité aromatique.

"Je bois principalement des vins issus de cette catégorie. Ils ne font l'objet d'aucune définition légale. Chaque groupement de vignerons a sa propre charte. Les vins S-A-I-N-S. (Sans Aucun Intrans Ni Sulfite) sont une sous-catégorie jusqu'au-boutiste des vins naturels."

Quand on sait tout ça, on comprend mieux pourquoi un vin nature coûte plus cher. "Chacun fait en fonction de ses moyens. Personnellement, je préfère boire une ou deux bouteilles par semaine plus qualitatives. De plus, je préfère me diriger vers ce type de vin parce qu'il est l'œuvre d'un petit vigneron, pas d'une multinationale. Appelons un chat un chat. On associe une certaine magie au vin, mais celui qui est vendu en supermarché est un produit d'usine."

Comment conserver une bonne bouteille ?

"L'humidité n'est pas un problème. Mais évitez une cave avec une chaudière, ainsi que les variations de température. Le mieux, c'est un petit frigo à 12 degrés ou alors une pièce ventilée à l'abri de la lumière, comme un hall d'entrée."

Dispo lundi ?

L'un diplômé d'HEC, l'autre titulaire entre autres d'un master international en œnologie, Bruno Cavallari et Gauthier Louwart ont décidé de conjuguer leurs talents en 2015 pour ouvrir le premier bar à vin de Liège. Le lundi, ils organisent des cours d'œnologie. Likez leur page Facebook et envoyez-leur un message pour plus d'infos.

8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

6

Si vous n'avez pas le temps de cuisiner, misez sur les pâtes Zaccagni et la sauce au ragù d'Impasto, de chez Punto e pasta.



3 vins rouges nature, de gauche à droite :

- ✓ "L'Échappée belle", non filtré, léger et délicat, parfait pour l'apéro (cabernet, merlot, pinot et molinara)
- ✓ "58 Special", non filtré qui invite à la découverte d'une multitude d'arômes de fleurs, de fruits et d'épices (syrah, carignan et grenache)
- ✓ "Semplicemente vino Bellotti Rosso", produit en biodynamie sans ajout de soufre ni de levures chimiques (100% barbera)

8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

7

Chips à la truffe noire d'été Superbon, rien que le packaging de Greg Ewing est un délice.



L'Atelier Cuisine nous dévoile deux recettes phare



Asperges rôties, crème de parmesan et chips de guanciale

Ingrédients pour deux personnes

- ◆ 6 asperges (vertes ou blanches)
- ◆ 15 cl de crème liquide
- ◆ 2 c. à s. de parmesan râpé
- ◆ 10 fines tranches de guanciale
- ◆ 50 g de beurre
- ◆ Poivre
- ◆ Noix de muscade

Préparation

- Cuire les asperges 3½ et 4 min. dans une eau bouillante salée.
- Rôtir les asperges à la poêle au beurre.
- Pour la crème de parmesan, mélanger la crème liquide et le parmesan râpé. Assaisonner avec du poivre et un peu de noix de muscade. (Pas de sel car le parmesan est suffisamment salé.)
- Saisir le guanciale à la poêle sans matière grasse, puis la laisser refroidir sur du papier absorbant.
- Dresser et se régaler.



Tartare de thon façon américain

Ingrédients pour deux personnes

- ◆ 250 g de filet de thon rouge (ou de bonite)
- ◆ 2 c. à s. d'échalote hachée
- ◆ 1 c. à s. de câpres + 1 c. à s. de cornichons hachés
- ◆ 1 c. à s. de ciboulette + 1 c. à s. de persil plat
- ◆ 2 jaunes d'œufs
- ◆ 4 traits de sauce anglaise + 2 traits de tabasco
- ◆ 1 c. à s. de moutarde
- ◆ 1 c. à c. de jus de citron
- ◆ Sel, poivre

Préparation

- Couper le thon rouge (ou le bonite) en petits dés comme pour un tartare de viande.
- Assaisonner avec les différents ingrédients.
- Servir avec des frites maison et une salade mayo.

TÉMOIGNAGE



“Chaque vendredi, je parcours 30 kilomètres pour venir faire mes courses à la supérette Uhoda. Fille d'épicier et passionnée de cuisine, j'avais l'habitude de me rendre dans plusieurs enseignes pour acheter de bons produits. Ici, je retrouve le meilleur au même endroit. Sans parler de l'accueil chaleureux.

Les fruits et légumes sont de première qualité. J'utilise les fraises du Potager de la Dîme – elles sont à tomber – pour faire ma propre glace, que je sers à ma petite-fille avec une galette Le Cialdissime. Je suis aussi fan des produits du Comptoir des Épices. Je termine toujours mes courses par le rayon des vins. J'aime beaucoup le Domaine Le Fort en blanc nature ou encore le rosé Château Minuty, le préféré de Brad Pitt.”
— Madeleine

Bobone, une affaire d'authenticité

Créatrice de la marque Bobone, Charlotte Renard concocte ses produits comme on mijote un bon petit plat. Parce que notre rayon hygiène ne doit pas déroger à notre principe du local et du fait maison.

Après un job de masseuse à Rome dans des centres médicaux et un crochet par l'industrie du cinéma en tant que make-up artist, Charlotte a ouvert son propre salon de beauté à Our, en Ardenne. Petit à petit, elle se met à fabriquer ses produits et lance en 2016 sa marque Bobone, un clin d'œil humoristique aux recettes de grands-mères.

“Bobone est une marque éthique, qui garantit que tout est fait maison, à la main et dans le respect de l'environnement. À la base de chacun des produits, on trouve des matières premières 100% naturelles : épices bios, sucre gourmand, cire d'abeille locale, beurre de kari-

té brut, huile de coco délicieusement parfumée et huiles végétales exquises”, explique Charlotte.

Et ce n'est pas tout puisque les recettes sont certifiées conformes aux normes européennes, et les packagings – sauf le contenant en alu de la crème pour les mains – zéro déchet (verre ambré ou plastique recyclable réalisé à partir de déchets de canne à sucre).

Découvrez les produits que nous avons sélectionné dans la gamme.

- Baume à lèvres Lucien
Baume pour les lèvres gourmand et nourrissant à l'huile de coco, au beurre de karité et à la cire d'abeille.
- Baume déodorant Marcel
Baume hydratant et régulateur au bicarbonate de soude, à l'huile de coco, au beurre de karité et à la cire d'abeille.
- Crème pour les mains Urbain
Crème réparatrice pour les mains au beurre de karité et à l'huile d'olive.
- Savon Jeanine
Savon saponifié à froid, riche en huile d'olive et d'amande douce.
- Shampoing Arlette
Shampoing hydratant et fortifiant à base de ghassoul, huile de ricin et fleurs de Carthame.
- Après-shampoing Josette
Après-shampoing hydratant et démêlant à l'aloë vera et extrait de bambou.
- Gommage Jack (notre choucho)
Gommage gourmand à l'huile d'amande douce, au sucre brun et aux épices (gingembre et cannelle).



[Savon Jeanine, Bobone]

[Fruits et légumes, Le Potager de la Dîme.

Sauce bolognaise, Dans mon Bocal. Rouleaux de printemps, Traiteur C'est bon ça.

Vin rouge L'Intrépide, Les Vintrepides. Bière Black [C], Brasserie {C}.]





Supérette Uhoda Beaufays

Voie de l'Air Pur, 162. B-4052 Beaufays.
☎ 0489 35 01 26

Heures d'ouverture :

🕒 De 7 à 21h, en semaine
De 9 à 20h les week-ends et jours fériés

Suivez-nous :

✉ Facebook : @Uhoda.beaufays
Instagram : @uhoda_beaufays

8 ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

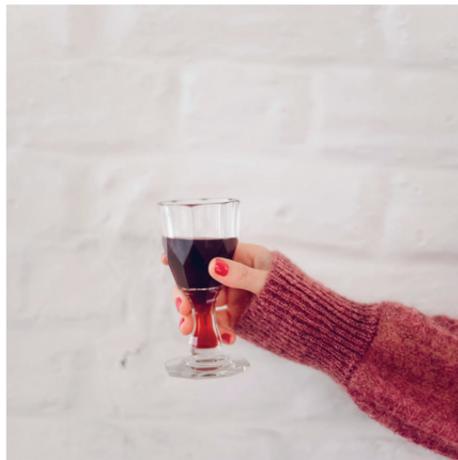
8

↓ Le canard laqué de Phuong Huy, un délice présenté ici dans une assiette en porcelaine de Chine du 18^e siècle des Antiquités Walesa. Maille Delphine Quirin.



ARTISANS

[Vin rouge du Domaine Beauthorey sélectionné par le Verre Bouteille et servi dans un verre en cristal à Jambé creusé de la fin du 19^e siècle disponible chez Antiquités Walesa.]



[Riz au lait Bioform, Bol réalisé au tour et cuillère façonnée à la main, le tout Pause Ceramics]

Miam, c'est beau

Manger avec les yeux fait partie de l'expérience culinaire. Focus sur deux Liégeoises dont nous avons utilisé la vaisselle au cours de notre shooting photo. Ou quand l'art de la table met les petits plats dans les grands.

Aurore Morisse, plus jeune antiquaire de Belgique, met sa passion et son dynamisme au service de ses clients. Les deux commerces d'antiquités qu'elle a repris de ses parents s'imposent comme des incontournables pour les amateurs d'objets chargés d'histoire. Véritables cabinets de curiosités, ils recèlent d'articles en tous genres : verres et vaisselle bien sûr, mais aussi argenterie, briquets, luminaires, miroirs, stylos, vases, œuvres d'art de diverses cultures et mobilier de collection. La vitrine change d'une semaine à l'autre, mais pas l'accueil d'Aurore, toujours jovial et chaleureux. Polyvalente, elle s'occupe de tout, de l'expertise des objets au service après-vente en passant par la livraison. Très active sur les réseaux sociaux, elle donne vie à ses collections, dont elle expose l'histoire ou les détails avec beaucoup de fraîcheur et de spontanéité.

◆ Antiquités Walesa, Rue Hors-Château 2, 4000 Liège
ou Rue Grétry 154, 4020 Liège.
Facebook @WalesaAntiquaireLiège
Instagram @walesa_by_aurore_

Architecte d'intérieur, Laurence Nissen a toujours apprécié les produits locaux et le travail fait main. "Guidée par l'envie d'expérimenter un nouvel art, j'ai suivi mon premier cours de poterie fin 2017 et j'y ai très vite pris goût. En été 2019, je me suis dégoté un tour de potier d'occasion pour exercer ma passion à la maison. Depuis, je continue à me former et je passe des heures sur Instagram à chercher l'inspiration sur les profils de céramistes du monde entier. Je travaille à quatre cinquièmes, ce qui me laisse du temps pour m'exercer et, je l'espère, lancer la commercialisation de mes créations cette année ou l'an prochain. Le processus pour réaliser chaque pièce est long mais varié. Quand je tourne, je ne pense plus à rien, sauf à mes gestes."

◆ Facebook @NissenLaurence
Instagram @pauseceramics