



La Gazette

N°2

Hiver 2020

uhoda

ÉDITORIAL

1 + 1 = 1

Décembre est de retour, dernière séquence d'une année mouvementée. Un nouveau chapitre s'annonce, qu'on espère contagieusement positif et délicieusement gourmand. Une bonne raison de dégoupiller le deuxième numéro de notre Gazette, placé sous le signe des gueuletons et des cadeaux de fin d'année.

Quoi de neuf ? On prend les mêmes, et on en ajoute d'autres. En effet, puisque nos deux épiceries sont rassemblées sous la bannière du bien manger et du boire bon, nous avons eu envie de présenter leurs partenaires côte à côte dans les pages de notre Gazette. Alors qu'on craque pour le pain de chez Folie's à Beaufays, on casse la croûte à Liège avec celui d'Une Gaufrette Saperlipopette ou d'Un Pain c'est tout. Le pari du local, pour une fraîcheur optimale.

Dans nos deux magasins, il y en a pour tous les moods et tous les goûts : des fruits et légumes hauts en couleur, des confitures à fière allure, de la charcuterie et du fromage assortis d'options végétales, des vins sans lendemain difficile, une belle sélection de bières locales. Sans oublier les plats cuisinés, pour un repas improvisé ou un moment réconfortant : les bistrotueries de Maxime Schmitz, la cuisine authentique de La Cantinetta, ou encore le canard laqué qui fait la réputation de Phuong Huy. C'est comme vous préférez, quand vous préférez.

Ouverts 7j/7, nos deux one-stop-shops recréent le lien entre d'irréductibles artisans et des consommateurs soucieux de leur alimentation. Seul ou en bonne compagnie, confiné ou libéré, pressé ou fatigué, viande ou végétarien, avec ou sans enfants, découvrez

les artisans de votre coin et dévorez leurs bons produits. La Gazette numéro 2, quant à elle, cause toujours de nos rayons et de vos assiettes, de ceux avec qui nous avons le plaisir de collaborer depuis le début comme Fabrizio de Punto e Pasta, mais aussi des nouveaux-venus qui ont pris le train en marche, à l'instar de Guillaume et son incroyable huile d'olive Occhiolino, qui met de l'huile sur le [couvre-]feu. Bonne lecture et surtout, belle année !

Scénario : Virginie Dupont

Photos : Benjamin Leveaux

Sono : Alexis Alvarez

l'Épicerie

Le pain n'est pas perdu

Une sélection démente de pains et autres gourmandises Une Gaufrette Saperlipopette est disponible en exclusivité dans notre épicerie de Liège. À l'image des membres de cette entreprise familiale, ces produits sont généreux. Mais comment se démarquent-ils ? Par des matières premières de qualité, à commencer par les farines des Moulins Bodson.

Vendu en vrac, le pain n'est pas soumis à une obligation d'étiquetage. Impossible donc de savoir ce qu'il renferme vraiment. Or, la plupart de ceux qui sont proposés sur le marché, y compris dans la filière bio, contiennent des additifs alimentaires. Mais celui d'Une Gaufrette Saperlipopette fait exception. Forts d'un respect mutuel et d'un savoir-faire complémentaire, le boulanger Éric Michaux et le meunier Claude Bodson forment un duo de choc.

Une pâte sensuelle

Avec les œufs frais, le Beurre Rose de qualité supérieure du Luxembourg et le bon lait cru d'Aubel, la farine constitue la base incontournable des produits fabriqués par Saperlipopette. Sans améliorant, sans additif, sans insecticide ni résidu de pesticides, les farines des Moulins Bodson sont le résultat du simple broyage de grains de qualité. « Issues d'une agriculture ultraraisonnée en Hesbaye, autour de Villers-Lévêque, nos céréales sont extrêmement saines », détaille Claude Bodson.

Testées et approuvées par un laboratoire gantois, les farines Bodson font appel à un savoir-faire unique. Éric Michaux : « J'ai travaillé des farines vierges pendant trois ans en Iran, où il n'y a pas de farines stabilisées. Aux côtés de Claude Bodson, nous allons encore plus loin. Pour chacune des variétés de farine, nous avons développé une utilisation et un produit spécifiques (pain, croissant, pâte feuilletée, etc.). »

Le plus incroyable dans tout ça, c'est que les intolérants au gluten peuvent manger le pain de chez Saperlipopette. « Parce que si gluten il y a, c'est celui qui est naturellement présent dans les céréales. Nos

grains ne subissent pas de transformation chimique et aucune de nos farines ne contient de gluten ajouté qui peut entraîner des effets secondaires », souligne Claude Bodson.

Ajoutez à cela le sel de Guérande, naturel et lui aussi exempt de toute cochonnerie, et une eau pure. « Après avoir travaillé avec l'eau de Chaudfontaine, nous avons fait l'acquisition de deux purificateurs équipés de filtres qui permettent d'obtenir une eau atteignant un niveau de pureté très élevé », explique le chef boulanger. Ce sont tous ces ingrédients qui font la sensualité de la pâte travaillée par les boulangers de Saperlipopette.

Une petite boutique devenue grande

Alors que Claude Bodson représente la septième génération d'une entreprise familiale – « Je remercie mes aïeux de m'avoir légué un tel patrimoine » –, l'aventure Une Gaufrette Saperlipopette a démarré il y a huit ans, avec une petite boutique située au numéro 7 de la rue des Mineurs à Liège. « Nous voulions un nom sans prétention, qui reflète l'esprit liégeois et donne le sourire. Notre intention était de fabriquer et de vendre des gaufres de Liège, auxquelles sont vite venus s'ajouter des madeleines, spéculoos, etc. Dès l'ouverture, le succès a été tel que nous nous sommes retrouvés à l'étroit. Nous avons alors investi le sous-sol d'en face pour fabriquer les produits de la boutique, avant de prendre possession du rez-de-chaussée et d'ouvrir une boulangerie. »

Une relève assurée et déterminée

« Papa, on va aller acheter la meilleure galette des rois de Liège ! » C'est par l'entremise de Manon, l'une de ses trois filles, que Claude Bodson a ren-

contré Éric Michaux. Mais c'est son fils, Lucas, qui est voué au métier de meunier. Du côté de chez Saperlipopette, Augustin et Émile Michaux sont déjà à pied d'œuvre. Une relève assurée et bien déterminée à ne pas rouler les clients dans la farine !

Retrouvez les produits suivants Une Gaufrette Saperlipopette dans notre épicerie de Liège.

- ◆ Des viennoiseries en veux-tu en voilà : feuilletées ou briochées, au chocolat fondant, lait, lait-noisette ou encore au caramel
- ◆ Des pains en tout genre : multicéréales, aux graines de lin, intégral blé noir, épeautre blanc, épeautre gris
- ◆ Des baguettes et sandwiches
- ◆ Des sachets de cookies, madeleines, spéculoos emballés avec soin par Bénédicte, l'épouse d'Éric
- ◆ Des cannelés de Bordeaux et des gaufres évidemment
- ◆ Le vacherin et une gamme de cinq entremets, des créations artisanales glacées signées Émile

À Beaufays, les farines (blanche et grise) des Moulins Bodson sont disponibles en conditionnements de 1 et 2 kilos.

Exclu Liège



8 ESSENTIELS DE SAISON

1

Pour dire au revoir (à jamais) à 2020, on trinque au champagne avec sa bulle. Issues d'un petit producteur de l'Aube et sélectionnées par Le Verre Bouteille, ces bulles-là associent 70% de pinot noir à 30% de pinot blanc.



PORTRAIT

C'est meilleur quand c'est bon (ça)



« Ou je me trompe fort, ou quelque joyeuse bombance est dans l'air aujourd'hui »

Alfred de Musset

8 ESSENTIELS DE SAISON

2

La saison des raclettes bat son plein. Fondez devant les plateaux de fromage au lait cru et à la saveur authentique des Hautes-Alpes composés par [Freddy de la Crèmerie Saint-Siméon](#).



Pour beaucoup, la viande a toujours la cote. Mais les propositions végétariennes sortent du bois, déboulent dans les restaurants et grignotent la distance qui les sépare des options carnées. Dans ce contexte, rencontre avec notre traiteur Teresa. Parce que la cuisine veggie, c'est meilleur quand c'est bon.

Originaire de Málaga en Andalousie, Teresa Andrade Martín a travaillé pendant dix ans dans un restaurant ibérique où vins et tapas cohabitaient sur fond de flamenco. Mais en 2011, alors qu'elle venait de lancer son propre projet de catering, elle décide de tout plaquer par amour, et de venir s'installer chez nous pour rejoindre Paolo, Belge de sang italien. Deux enfants plus tard, cette passionnée de cuisine multiculturelle et de tout ce qui a trait à la table poursuit sa passion à travers son service traiteur baptisé C'est bon ça.

Avec son équipe de deux cuisinières et un livreur, Teresa transforme les légumes en un concert de saveurs et de couleurs qui n'en finit pas de résonner en bouche. Mais d'où vient cet amour de la cuisine ? « Cuisiner – et manger – a toujours rythmé le quotidien de ma famille. Un bon repas était chez nous un moment de partage, autour d'un événement à fêter ou d'une mauvaise nouvelle », raconte Teresa avec son charmant accent espagnol.

C'est par l'intermédiaire d'une connaissance commune qu'est née la collaboration entre C'est bon ça et les épiceries Uhoda. « L'idée que nos plats végétariens et végétaliens côtoient les grands classiques, comme ceux de Maxime Schmitz, nous a tout de suite plu. Nous offrons un service traiteur aux particuliers et aux professionnels, et réalisons en partie les préparations du bar à burgers vegan Green Burger à Liège. Cette association avec Uhoda représente un nouveau challenge, et nous sommes ravis de pouvoir le relever. »

Teresa, cordon vert

Car les challenges, ce cordon bleu passé au vert en raffole. « C'est une demande d'un client qui a réorienté notre démarche. Pour un événement axé sur le bien-être, il nous a demandé de proposer uniquement des plats 100% végétaux. On a élaboré de nouvelles recettes en une semaine avec beaucoup de plaisir. Et on a remporté un succès fou, y compris auprès des carnivores. Dans la foulée, je me suis remise en question, j'ai réfléchi à notre manière de manger, à l'impact de l'alimentation sur notre santé et la planète. J'ai ainsi complètement éliminé la chair animale de nos préparations. Nous nous concentrons désormais sur les céréales, les légumineuses (lentilles, pois chiches) et, bien sûr, les légumes. »

Justement, les légumes, on y vient. La particularité des plats de Teresa est qu'ils s'inspirent toujours des légumes de saison – « On ne retrouvera pas de courgette ni d'aubergine dans nos préparations en plein mois de décembre, mais bien du potiron et de la betterave » – assaisonnés avec ses condiments fétiches : le paprika doux et légèrement piquant, le sésame et son délicieux goût de noisette, les feuilles de coriandre et le jus de citron.

Fun fact ? « La plupart de mes clients sont omnivores, mais ils prennent plaisir à manger des légumes, tout en découvrant de nouvelles manières de les cuisiner. C'est ma grande fierté ! »

À Liège et à Beaufays, retrouvez les plats savoureux de C'est bon ça. Ils balaient les clichés sur la cuisine végétarienne et végétalienne, réputée insipide et rationnée. Promis, vous n'allez pas mourir de faim !

Outre son plat signature, une trilogie de spring rolls 100% végétaux agrémentés d'une sauce affriolante, C'est bon ça propose notamment des burritos mexicains à se damner, un millefeuille de légumes hautement instagrammable, ou encore un parmentier de lentilles et patates douces.



Une success story sans pépin

Derrière Les Vintrepides se cachent deux amis passionnés de vins et spiritueux bios, Laurence Dupont et Roberto Fernandez. Le Liégeois né en Espagne mais élevé dans l'Hexagone nous a ouvert la porte de leur boutique en Neuvise, pour faire sauter le bouchon du sacro-saint apéro. Santé!

Prospection, importation, distribution, commercialisation, dégustation, événements, mise au point de recettes même... Spécialisés dans la création et la distribution d'alcools, Les Vintrepides font tout de A à Z. « Avec Laurence, on essaie de se voir tous les jours. Au minimum on s'appelle », précise Roberto. Retour sur les moments forts d'une success story inspirante.

2016 « On a commencé à importer et distribuer les vins bios du Château Nadal Hainaut (gamme disponible dans notre épicerie à Beaufays, ndlr), qui appartient à une copine d'enfance. Aujourd'hui, on assemble même des vins en collaboration avec ce domaine, comme ce 100% cabernet sauvignon sans sulfite que nous sommes en train de boire. Il s'agit d'une cuvée exclusive de 4000 litres que nous avons déclinée en trois bouteilles ornées d'une étiquette différente. L'idée était de démarrer avec un partenaire, puis de développer notre offre. Peu à peu, on a constitué un collectif d'une vingtaine de vignerons. Ils proviennent d'un peu partout en France, en particulier du Roussillon, la région où j'ai grandi. Nous proposons aussi des vins espagnols, italiens, autrichiens et belges. »

2017 « Tout en vendant aux amis, particuliers, magasins Al'Binète, et à quelques autres enseignes bios, on a commencé à présenter nos produits sur les marchés, notamment le Village gaulois qui nous a permis de bien nous faire connaître à Liège. En parallèle, on a lancé une première bière, L'Intrépide, qu'on a produite pendant deux ans. Aujourd'hui, nous proposons deux autres bières : la Saison Neuvise et la New Vice en l'honneur de notre rue. »

2018 « Début de l'année, on a concrétisé l'un de mes rêves : la création d'un gin. Avec la collaboration de la distillerie Radermacher, on a mis au point le Gin Apotek (à l'époque, Roberto travaillait dans l'industrie pharmaceutique, ndlr), en s'inspirant de la recette d'un gin écossais que j'adore, à laquelle on a ajouté les agrumes de ma région. Le tout dans un flacon d'esprit apothicaire dont l'étiquette rappelle le tableau de Mendeleïev. Ce projet a été financé par une campagne de crowdfunding, dont l'objectif a été atteint en trois jours. Ça nous a vraiment fait plaisir car ça prouvait qu'on pouvait compter sur une véritable communauté. Cette année-là, on a aussi produit notre Rhum Ardent, distillé à partir de pur jus de canne à sucre bio provenant d'une coopérative au Paraguay.

Au mois d'avril, après avoir opéré en personnes physiques, on est passés en société : Les Vintrepides étaient nés. »

2019 « Fin 2018, juste avant Noël, on a mis sur pied un pop-up store rue Lombard, dans un local à loyer réduit mis à disposition par la Ville de Liège (le projet Créashop redynamise les commerces du centre-ville en investissant les vitrines vides, ndlr) où on est restés trois mois, au terme desquels on a posé définitivement nos valises en Neuvise. En juin, on a lancé notre Pastis Ardent aux parfums d'anis, de coriandre et de réglisse, avec la Maison Noblesse basée à Sprimont. On pensait que ce serait un produit de niche, mais on a été surpris de voir que les Belges étaient de grands amateurs de pastis. Fin d'année, on a ajouté à notre gamme de spiritueux bios la Vodka Apteka, dans laquelle on a fait infuser du houblon frais et bio, qui la colore mais lui donne surtout un goût amer en fin de bouche. Une vodka IPA en quelque sorte. »

2020 « 2020 a été une année à deux vitesses. Pendant le confinement, les livraisons de vins et d'alcools ont eu beaucoup de succès. De plus, nous avons lancé le Gin Ardent, aux saveurs plus épicées que le Gin Apotek, le Whisky Ardent, vieilli trois ans en fûts de chêne français et ensuite revieilli quelques mois en province de Liège, et enfin le Rhum Vermeil, plus sec que le Rhum Ardent. Par contre, notre développement à l'international a été mis en veille à cause de l'annulation des salons. On devait notamment partir au Japon ! Pour les fêtes de fin d'année, nous proposerons des coffrets de spiritueux. »

2021 « La prochaine étape ? Une urban winery ! L'idée est d'aller chercher des raisins chez nos vignerons partenaires et de procéder à la vinification dans un chai urbain au cœur de Liège, où le produit pourra aussi être consommé. Bref, faire le vin là où il sera bu ! »

Découvrez les spiritueux bios des Vintrepides en format de 50 cl ou en mignonnette de 10 cl dans nos deux épiceries. À Beaufays, retrouvez aussi une quarantaine de références de vins bios aux étiquettes vraiment cool... orées.



8 ESSENTIELS DE SAISON

3

Exclu Beaufays

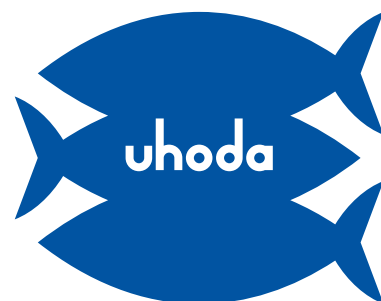
Véritable condensé de produits nobles élaboré avec brio par la Maison Massart, le pâté en croûte à la mousse de foie de canard au Sauternes confère à votre table des allures de grand restaurant.



8 ESSENTIELS DE SAISON

4

Savourez la fraîcheur du cabillaud à l'ostendaise parfaitement exécuté par Bouillon & Bierna, sa purée de pommes de terre et ses légumes croquants.



LE FRIGO



Dans le frigo de Stéphane-Alexandre,
de haut en bas, de gauche à droite :

Bière blonde artisanale, Marcus Beer. Indian Tonic Zero, Schweppes. Soft pétillant italien, Sanpellegrino. Bière blonde, Jupiler 25 cl.
Cœur coulant chocolat, Les Tartes de Françoise. Tonic Water, Fever-Tree. Herbes aromatiques, Le Potager de la Dîme.
Potage aux poireaux, Boucherie Schmitz. Beurre Demi-Sel, Le Beurre Bordier. Salade de quinoa, Bouillon & Bierna.
Terrine de poisson, Bouillon & Bierna. Pâté en croûte, Maison Massart. Apéritif sans alcool, Crodino. Eau de bouleau, Evoleum.
Mayonnaise à l'ancienne, La délicateuse. Moraza, Las Tasugueras Bianco, Le Verre Bouteille.
Butternut, agrumes, poires et gingembre, Le Potager de la Dîme.

À taaaaaable!

Sur les hauteurs de la cité ardente, à Embourg, trois copains virevoltent de la cuisine à la salle d'un restaurant, prenant soin d'une clientèle affamée. C'est Baudouin Galler, ancien journaliste et expert en vins, qui a fondé Les Coudes sur la Table en 2012. Aujourd'hui, il s'entoure de Benjamin Denis (ancien second chez Couvert Couvert) et Sébastien Cassart, bien connu pour avoir tenu le restaurant El Pica-Pica, après avoir officié à Londres et dans de belles maisons (étoilées) chez nous (Héliport, Sea Grill). Trois copains et une copine, puisque Donatienne,

épouse de Baudouin, complète la table des associés, notamment via sa fabrique d'images, le Studio Hercule. À l'ardoise, une carte réduite. Dans l'assiette, du circuit court et du fait maison, combinés avec un talent et parfois une audace qui font plaisir en bouche. Pour preuve, les Saint-Jacques aux chicons ou les ravioles de courge, rencontre d'un légume oublié et du soleil d'Italie. L'Italie, parlons-en, c'est la grande passion de Baudouin qui s'y sauve avec Donatienne et leur fille Rosalie dès qu'il en a l'occasion.

Autres grands kifs des mitchs, les vins sans chimie folle et la musique alternative des ninities. Pour y goûter dans leur intérieur délicieusement rétro, on attend la fin du confinement, qui est de mise à l'heure où nous écrivons ces lignes. Mais pas de panique, leur take-away est déjà bien rodé selon une formule simple et réconfortante qui se déguste comme suit. On vient avec sa casserole ou autre cocotte chercher un plat mijoté doucement régressif, du mardi au vendredi entre 17h30 et 20h, après avoir pris rendez-vous sur Messenger (@coudesstable). En sus, on repart avec une fringante

assiette à partager à l'apéro et un bon dessert. Le tout pour 25 euros par personne. Pour ce numéro de la Gazette, Les Coudes sur la Table ont concocté un menu à partir des produits de nos deux épiceries. Citons pêle-mêle les fruits et légumes du Potager de la Dîme, le poisson du Comptoir des Mers, l'huile d'olive d'Occhiolino, le gingembre d'Attrap'SUSHI, la viande du Petit Carnivore, le pain d'épices de Dandoy et les œufs de la Ferme des Coudriers. De quoi inspirer vos prochains repas ou vous encourager à passer derrière les fourneaux.

Entrée Ceviche de dos de cabillaud et salade de fenouil / fruits secs / raisins / sauce soja

Ingrédients (2 personnes)

- ◆ Pour le ceviche
 - 400 g de dos de cabillaud
 - Les zestes et le jus d'un citron
 - Idem pour un pamplemousse
 - Le jus d'une orange
 - 20 g de gingembre
 - 150 ml d'huile d'olive
 - 20 ml de vinaigre de cidre
 - 15 g de sel
- ◆ Pour le fenouil
 - 1 fenouil + 1 grenade
- ◆ Pour les raisins
 - 5 raisins muscat
 - 2 c. à s. de sauce soja
- ◆ Pour la finition
 - 1 petite poignée de fruits secs pour apéritif
 - 3 radis



Préparation

- Découper de fines tranches de cabillaud et saler sur chaque côté.
- Préparer une marinade en mixant les zestes et les jus des agrumes, l'huile d'olive, le gingembre et le vinaigre de cidre.
- Réserver une partie de cette marinade (50 ml) pour assaisonner le fenouil et le radis.
- Immerger le poisson dans le reste de la marinade pendant 2 heures.
- Découper le fenouil en fines tranches, et l'assaisonner avec la marinade et les grains de grenade.
- Disposer le fenouil sur une assiette et le recouvrir des tranches de cabillaud mariné.
- Garnir de tranches de radis marinés, de demi-raisins préalablement imbibés de sauce soja et de fruits secs réduits en petits morceaux.

Dessert Pain d'épices perdu / figue rôtie

Ingrédients (2 personnes)

- Un pain d'épices
- 40 g de beurre
- Sucre glace
- 20 g de sucre fin
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- Une figue

Préparation

- Trancher le pain d'épices en belles tranches de 2 centimètres.
- Battre les œufs, le lait et le sucre fin.
- Faire tremper le pain d'épices dans le mélange pendant une heure.
- Faire chauffer une poêle avec une noix de beurre.
- Y faire dorer sur chaque face le pain d'épices préalablement égoutté.
- Passer dans cette même poêle la figue enrobée de sucre jusqu'à caramélisation.
- Dresser sur une assiette, saupoudrer le pain perdu de sucre glace et arroser avec le jus de cuisson de la figue.



Plat Ribeye de Rubia Galega / légumes et agrumes rôtis au four / giroles / sauce chimichurri

Ingrédients (2 personnes)

- ◆ Pour la viande
 - 1 ribeye de Rubia Galega
 - 2 carottes
 - 1 panais
 - 50 g de giroles
 - 2 oignons doux
 - 1 citron
 - 1 orange
 - 1 feuille de laurier
 - 1 éclat d'ail
 - 150 g de beurre
- ◆ Pour la chimichurri
 - 1 petit piment doux
 - 2 éclats d'ail
 - 20 g de sel
 - 250 ml d'huile olive
 - 50 g de jus de citron
 - 100 g de coriandre
 - 100 g de persil plat



Préparation

- Découper le panais, les carottes et les oignons en morceaux de même dimension.
- Disposer les légumes dans un plat à cuisson et les recouvrir de tranches de citron et d'orange, d'un éclat d'ail écrasé, de la feuille de laurier et du beurre en cubes.
- Couvrir d'aluminium et enfourner minimum 50 min à 180 degrés. Piquer dans un morceau de légume pour évaluer la cuisson.
- Mixer le piment, les deux éclats d'ail, le sel, l'huile d'olive et le jus de citron.
- Y incorporer la coriandre et le persil plat finement hachés.
- Mixer grossièrement le tout ou l'écraser à l'aide d'un mortier ou d'un pilon.
- Pour le ribeye :
 - Sortir la viande du frigo une heure avant la cuisson.
 - Saler généreusement le morceau de viande, ce qui permettra d'obtenir la formation d'une belle croûte.
 - Cuire à l'huile d'arachide dans une poêle bien chaude.
 - Laisser une belle croûte se former sur la première face avant de faire de même de l'autre côté.
 - Ajouter ensuite une généreuse noix de beurre et les giroles.
 - Continuer la cuisson en arrosant régulièrement la viande du beurre fondu.
 - Après cuisson, réserver dans une feuille de papier aluminium et surtout laisser reposer au chaud 15 min.
 - Disposer les légumes dans l'assiette et les arroser d'un peu de leur jus de cuisson.
 - Ajouter les agrumes rôtis et les giroles.
 - Trancher la viande, poivrer et assaisonner de fleur de sel.
 - Disposer la sauce chimichurri sur la viande et le reste en saucière.

8 ESSENTIELS DE SAISON

5

Crabe des neiges, mon cœur amoureux... Le plateau de sushis spécial fêtes d'Attrap'SUSHI : la petite bombe iodée dont on a tant besoin en ce moment.



TENDANCE



C'est quoi l'agriculture raisonnée ?

À Beaufays, l'une de nos fiertés, c'est notre rayon fruits et légumes. Sur plusieurs mètres, la sélection du Potager de la Dîme fait écho à la qualité et la fraîcheur des produits de notre magasin. À la fois primeur et producteur, Simon Dormal a trouvé dans l'agriculture raisonnée le compromis idéal pour respecter la planète et l'homme.

Exclu Beaufays

A mateur de mirabelles – « leur goût est plus délicat que celui des prunes » – et de tomates – « celles que je cultive, avec lesquelles on compose de délicieuses salades multicolores en été » –, Simon Dormal (35 ans) a commencé les mains dans la terre. « Je travaillais au potager le matin et vendais l'après-midi mes produits, disposés sur un ballot de paille et sous un parasol. Aujourd'hui, nous cultivons à Awans une partie de notre offre que nous étoffons en nous rendant sur deux marchés, à Bruxelles et à Rungis, pour approvisionner nos propres magasins Terres & Saveurs, l'épicerie Uhoda à Beaufays ou encore des restaurants comme Les Coudes sur la Table. »

Ses maîtres-mots ? Le goût et la qualité. Sa démarche ? L'agriculture raisonnée. Contrairement à l'agriculture traditionnelle intensive, la culture raisonnée défend une méthode plus artisanale, qui limite les intrants utilisés (engrais, pesticides) dans le but de réduire leur impact sur l'environnement,

tout en optimisant le résultat économique. « Nous traitons nos terres à titre exceptionnel, par exemple pour lutter contre les ravageurs des cultures et sauver nos récoltes. Nous exerçons un métier saisonnier, il est important que nous préservions nos revenus. »

Un mode de production agricole qui protège donc autant la planète que l'homme. « Tout le monde s'y retrouve : le producteur et le consommateur sont moins exposés aux risques engendrés par les substances chimiques (allergies, intoxications, etc.). Je préfère d'ailleurs parler du *zéro résidu de pesticides*, caractérisé par le respect d'un long délai avant récolte. »

Et le bio dans tout ça ? « Selon moi, le bio est plus un business qu'une philosophie. Par ailleurs, les produits bios ne sont pas attractifs. Or, le client achète avec les yeux », répond-il du tac au tac, avant de s'éclipser. C'est que Simon est un bosseur, y compris le week-end, mais pas le vendredi midi, moment choisi pour s'octroyer un bon resto avec les amis. Work hard, play hard.

Parmi les produits haut de gamme du Potager de la Dîme, nous avons épinglé pour vous le citron à presser et à boire à jeun pour ses nombreux bienfaits, la clémentine Mon Chéri et la banane française de Martinique, plus éthique et plus gustative que ses copines Chiquita. Le Potager de la Dîme cultive ses propres tomates en pleine terre, ainsi que des salades riches en goût et en texture. Sans oublier des fraises, des framboises et des asperges en saison. Les potirons, potimarrons et autres butternuts sont, quant à eux, les stars de nos assiettes en automne et en hiver.

« L'agriculture nourrit le corps,
la culture nourrit l'âme »



8 ESSENTIELS DE SAISON

6

Baptisé d'après le roman de Victor Hugo, le gâteau incontournable de chez **Groffy** n'a de misérable que le nom. Alliant pâte d'amandes et vanille de Madagascar, il s'expose en mots et en images dans un joli écrin confectionné par notre équipe.



8 ESSENTIELS DE SAISON

7

Des grands classiques, simples et intemporels, aux dernières créations plus osées, le ballotin de pralines de la chocolaterie **Franz** crée une expérience pleine de saveurs et textures variées. À offrir ou à croquer.



NON FOOD

Jangala, jungle urbaine

Véritable jungle urbaine nichée en Neuvicé, Jangala abrite un concept store dédié au végétal. Tout y est : plantes d'intérieur, cactus et succulentes, terrariums, fleurs séchées, ainsi que les accessoires pour en prendre soin ou les mettre en valeur. Cache-pots, vases et macramés parsèment la boutique, dans un florilège de tons et de dimensions. De quoi ravir les mains vertes et les férus de décors soignés.

« La nature a un effet bénéfique sur notre bien-être, notre productivité et nos relations sociales », affirme Gilles Delfosse. Mini-interview du cofondateur de la maison, qui rassemble six jeunes créatifs amoureux des plantes et soucieux de la qualité de leurs produits.

Pourquoi avoir accepté de collaborer avec les deux épiceries Uhoda ?

« Travailler avec les épiceries Uhoda nous a permis d'offrir une meilleure visibilité à nos créations et de les faire découvrir à un plus grand nombre de personnes. De plus, l'idée de réunir en un seul lieu les produits d'artisans locaux nous a beaucoup plu. »

Que proposez-vous dans nos magasins de Liège et de Beaufays ?

« Nous n'y mettons en vente que des créations uniques et homemade, essentiellement des terrariums tropicaux et des bouquets de fleurs séchées. L'avantage pour les clients Uhoda, c'est qu'ils peuvent se procurer nos produits en dehors des heures d'ouverture de notre propre boutique puisque les épiceries pratiquent des horaires plus étendus, et ce, 7j/7. »

Une nouveauté à nous annoncer pour les fêtes de fin d'année ?

« De jolies couronnes de fleurs séchées. Par ailleurs, nous allons étoffer notre green corner à Beaufays, où les clients retrouveront aussi les vins et spiritueux de nos voisins de Neuvicé, Les Vintrépides, histoire de faire le plein d'idées cadeaux pour les fêtes. »

TÉMOIGNAGE

« Originaire de Liège, je connais le shop Uhoda depuis toujours. Aujourd'hui, j'habite à Amay mais lorsque je viens en ville, je sais que je peux m'y rendre à presque n'importe quelle heure pour un plat ou une boisson. Comme je suis régulièrement des formations dans les bâtiments des Chiroux, je fais un crochet par le magasin situé juste en face avant de commencer ma journée.

Les viennoiseries de Saperlipopette sont délicieuses, et les sandwiches au fromage juste parfaits. Celui-ci vient de ma crèmerie habituelle, Saint-Siméon.

Et les crudités sont top ! Pour un végétarien, ça compte. » — Olivier



Du style nordique tout en lignes pures au wabi-sabi japonais, un concept esthétique qui fait la part belle à l'imperfection, vous avez peut-être déjà remarqué les assiettes canon dans lesquelles nous présentons nos plats dans notre Gazette ou encore sur nos réseaux sociaux. Elles sont signées Olivier Hermia a.k.a. Monsieur Pot, le surnom décalé que ce Liégeois d'origine s'est choisi pour exercer son activité de céramiste. Fournisseur (assiettes, bols, plats, etc.) du restaurant Le Gastronom à Paliseul – tenu par deux jeunes chefs récompensés au Michelin et au Gault & Millau –, Monsieur Pot donnera en 2021 des formations en céramique à l'asbl L'Atelier(s) à Clavier.

Le saviez-vous ?

Les sandwiches, salades et potages estampillés Uhoda sont confectionnés dans notre atelier à Liège, avec tous les bons ingrédients de nos partenaires.

C'est dans la boîte !

Composez une box avec vos coups de cœur glanés dans nos épiceries, et offrez un cadeau personnalisé à vos proches.



8 ESSENTIELS DE SAISON

8

Oubliez les bûches de Noël qui restent sur l'estomac. Tout en légèreté, la version glacée de Franchi décline à merveille les marrons glacés sur un air de vanille.



uhoda
l'Épicerie

Uhoda Beaufays

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

0489 35 01 26

De 7 à 21h
du lundi au vendredi

De 9 à 20h
les week-ends et jours fériés

Uhoda Liège

Rue des Prémontrés, 2
B-4000 Liège

04 222 90 54

De 6 à 23h
du lundi au samedi

De 7h30 à 23h
les dimanches et jours fériés

En panne d'inspiration ?
Suivez-nous sur Facebook et Instagram : @uhoda_epiceries