

La Gazette

Automne
Hiver

N°4

uhoda

Le «chant» des possibles

ÉDITORIAL

Les épicerie Uhoda, c'est avant tout un groupe. Le Groupe Uhoda, notre société familiale qui évolue au fil des générations et au gré des tendances. Outre nos activités dans les domaines de l'événementiel, de l'énergie et de la mobilité, nous défendons depuis 2018 une nouvelle philosophie axée sur le bien manger et le boire bon. Parce que les modes évoluent, et que nous souhaitons les accompagner, résolus à ne pas nous reposer sur nos lauriers et surtout à nous améliorer sans cesse.

Dans un souci de préserver notre corps et de ménager la planète, manger sain suscite de plus en plus d'engouement, que l'on fasse partie de la team bio, locale, végane ou sans gluten. Lancé il y a trois ans, un projet pilote d'épicerie alliant fraîcheur et circuit court a vu le jour dans notre shop

de Liège-Kennedy. Un an plus tard, le premier magasin «autonome» ouvrirait à Beaufays, où nous avons véritablement développé notre concept de guichet unique : rassembler les talents locaux en un seul lieu pour faciliter la vie de nos clients.

À terme, nous souhaitons déployer un réseau d'épicerie, et notre nouveau spot à Hognoul inauguré en octobre dernier sur une surface réduite atteste de cette volonté. Fin 2022 et début 2023, deux projets sortiront de terre au Sart Tilman et à Nandrin, où nous aurons de surcroît notre propre potager.

Et parce que la culture, c'est se tourner vers les autres, que ce soit par le travail de la terre ou la création artistique, nous avons à cœur de l'intégrer au sein de notre ville. Ainsi, dans la cour de l'hôtel de Clercx, un lieu en devenir situé

au numéro 27 de la rue Saint-Paul à Liège, vous pouvez profiter chaque samedi après-midi, jusqu'à la fin de cette année, de trois sets de 20 minutes faisant la part belle au chant, à la musique et au théâtre. Un instant suspendu dans la frénésie du quotidien.

Avant de vous laisser savourer les pages de notre Gazette, il nous reste à vous remercier pour votre fidélité, que vous soyez client ou fournisseur, parfois même de nos trois épicerie. Et à vous adresser nos vœux pour deux mille vingt-deux : graille et joie de vivre.

— Stéphane Uhoda

Scénario : Virginie Dupont
Photos : Benjamin Leveaux Sono : Alexis Alvarez

L'Épicerie

Jouez la tarte du fait maison

Tartes de Françoise, c'est une carte qui sublime les produits de saison. Mais aussi une équipe jeune et joueuse emmenée à Liège par Annabelle Neuville, cheffe d'atelier.



Sans surprise, c'est une certaine Françoise qui crée le concept à Bruxelles en 1994. Elle propose d'abord de grandes tartes salées et sucrées à ses amis, avant de susciter l'intérêt des restaurateurs. Petit à petit, la gamme s'est élargie, à mesure que l'enseigne a grandi.

Aujourd'hui, Tartes de Françoise compte 22 boutiques-ateliers dans toute la Belgique. À Liège, c'est Annabelle Neuville qui gère la cuisine et la team, après avoir étudié l'hôtellerie et travaillé dans de nombreux restos, y compris en Corse et à Londres. « Une fois par mois, je vais en formation au siège social à Senefte. Il règne chez Tartes de Françoise un véritable esprit de famille. On communique beaucoup, notamment autour des nouveautés, et on se voit proposer des challenges pour booster nos ventes. »

Chaque boutique possède un atelier afin de pouvoir préparer une partie des tartes directement sur place. Le reste est confectionné au siège social, qui possède un grand espace de production. « À Liège, on réalise les tartes fines sur pâte feuilletée comme la carotte-chèvre. En sucré, on prépare tout ce qui est à base de fruits comme les croûtes aux framboises ou aux myrtilles, ou encore la tarte pomme-crumble-amande. » La gamme comprend aussi du caramel au beurre salé et deux variétés de granola, un délice dans un yaourt au petit-déj' ou au goûter.

Depuis quelques années, Tartes de Françoise entend se différencier par le côté artisanal des autres chaînes type Pain Quotidien. C'est dans cette optique qu'Annabelle a contacté Stéphane Uhoda. « Ça fait partie de mon job de démarcher de nouveaux partenaires. Le concept de guichet unique des épicerie Uhoda est incroyable, c'est génial de mettre en avant les commerçants de la région.

C'est clairement the place to be pour nous, parmi tous ces bons produits. De plus, c'est une super opportunité de nous faire connaître. »

Concrètement, retrouvez dans nos trois épicerie les douceurs sucrées de Tartes de Françoise, comme le moelleux au chocolat et le cheesecake au spéculoos. Les becs salés se régaleront notamment de la tarte poulet-coco-gingembre ou de la tomate confite-kefta (bœuf aux épices orientales), qui se déclinent pour 2, 4 ou 6 personnes.



TÉMOIGNAGE

« Kennedy, c'est vraiment mon épicerie de quartier. J'habite à deux pas, et j'y passe très souvent pour me prendre un petit plat préparé le soir. Je suis très Maxime Schmitz, mais mon must du moment, c'est la blanquette de veau du Grand Café de la Gare. Sur le temps de midi, comme c'est aussi tout près de mon boulot, je passe chercher du pain Un pain c'est tout et de la charcuterie de chez Walmag. Quand j'ai envie d'un lunch léger, j'opte pour les rouleaux de printemps de C'est bon ça, délicieux. Pour moi, le gros atout de l'épicerie, c'est qu'elle rassemble toutes les petites boutiques sympas et authentiques de Liège en un seul lieu. Quand je rends visite à ma filleule, je lui apporte toujours des cookies ou des sablés Une Gaufrette Saperlipopette. Elle adore ! » — Laurent



PORTRAIT

D'épices et de talent

Née en Belgique d'un papa italien et d'une maman algérienne, Nathalie Chiaradia a.k.a. Imma («maman» en arabe) a été formée par un chef israélien à Paris. Aujourd'hui, elle propose une cuisine méditerranéenne parfois végane ou sans gluten, mais toujours épicée à souhait.

uhoda



Tu te prédestinais à devenir cuisinière?
«J'ai longtemps travaillé dans l'hôtellerie, mais côté gestion. Animée depuis toujours par le désir d'ouvrir mon propre restaurant – pas envie d'être dépendante d'un chef de cuisine –, j'ai démissionné en 2019 et je suis partie à Paris où j'ai fait un Erasmus pour jeunes entrepreneurs dans un resto. J'y suis restée une grosse année; j'ai adoré y vivre, c'est une ville incroyable.»

Le-la chef-fe qui te fait vibrer?

«Tamir Nahmias, aux fourneaux du restaurant Adar. Après l'avoir entendu dans un podcast, je l'ai contacté sur Instagram, et il a accepté que je fasse mon Erasmus chez lui. Ce que j'ai appris de plus précieux à ses côtés, c'est l'art de l'assaisonnement: épicer juste, c'est essentiel. Au début, j'étais hyper-scolaire, je prenais tout le temps des notes, ça l'énergait. Il voulait que je comprenne que cuisiner, ce n'est pas suivre sagement une méthode. Il n'y a pas deux recettes

identiques puisqu'il n'y a pas deux légumes identiques.»

Un souvenir d'enfance gourmand?

«Mes parents cuisinaient beaucoup... Quand il restait de la semoule du couscous, on y ajoutait du sucre et des raisins secs. C'est toujours mon dessert préféré.»

Tes trois ingrédients fétiches?

«Ail, piment, citron, il y en a dans tous mes plats.»

Tu manges quoi quand tu as la flemme de cuisiner?

«Justement: des pâtes ail, piment, citron.»

La partie que tu préfères dans ton job?

«Partager, discuter avec les clients. Et voir arriver mes ingrédients, en provenance directe de petits producteurs. Ces jours-là, je suis trop contente, comme dingue! Presque tous mes

produits sont bios. La viande ne l'est pas, elle est issue de l'élevage raisonné, mais je harcèle mon boucher pour savoir d'où elle vient précisément.»

Le meilleur compliment qu'on puisse te faire sur ta cuisine?

«Ton plat est parfaitement assaisonné.»

Tu bois quoi à l'apéro?

«Des vins nature italiens, des Negroni et... des piscines de Prosecco, pleines de glaçons!»

La collab' avec les épiceries Uhoda, ça a démarré comment?

«Quand je suis rentrée de Paris, en octobre 2020, tout le monde s'est mis à me parler des épiceries Uhoda. Alors j'y suis allée et à la vue de ces plats de cuisiniers que j'adore, j'ai absolument voulu en être. J'ai envoyé un message à Stéphane Uhoda, et Jean-Marc Willems de chez Attrap'SUSHI lui a parlé de moi... Quand Stéphane m'a recontactée, j'étais super excitée!»

Et dans les épiceries Uhoda, tu envoies quoi?

«Un assortiment de mezzés comme des carottes à la marocaine, des champignons à la grecque, du tzatziki de chou-rave, des lentilles-courge-chèvre, ou encore une pita kefta ou un chawarma au poulet...»



*Imma,
des plats
parfaitement
assaisonnés*

8 ESSENTIELS DE SAISON

1

Il n'y a qu'un café parfait: le café qu'on kiffe. Court, long, noir, orné d'un nuage de lait ou dégusté dans une jolie tasse, c'est à vous de boire. Les cafés Meers, originaires des régions du monde les plus prisées, sont torréfiés de façon artisanale.



8 ESSENTIELS DE SAISON

2

Après le bien manger, place au boire bon. Sowa, c'est la gamme sans alcool de {SO}das {WA}llons produite de manière artisanale par la Brasserie {C} à partir de fruits, fleurs, feuilles ou racines sourcés. Issus d'une collab' avec des coopératives féminines au Sénégal, ils sont garantis sans édulcorant ni colorant, mais avec passion et sincérité.



SUCCESS STORY

Du TFE au restaurant

Après des études en marketing, Joy Semaan a ouvert « pour de vrai » Les Fables du Liban, le restaurant libanais qu'elle avait imaginé dans le cadre de son mémoire.

« Pendant mon stage marketing en entreprise, j'ai compris que je ne voulais pas du tout faire ça. J'adore la bouffe, l'horeca et l'adrénaline que ce secteur procure. Alors j'ai demandé à mon papa, gérant d'un resto il y a 30 ans, de m'apprendre à cuisiner. Pendant un an, j'ai appris sur le tas, et bataillé six mois pour dégoter un local dans le quartier de Neuvise. Mon père m'a secondée les deux premiers mois, puis j'ai engagé ma première employée. »

Un mot pour décrire la cuisine libanaise ?

« Généreuse. Avant la crise sanitaire, j'allais au Liban chaque année. Là-bas, tu vas au restaurant, tu commandes de la nourriture pour deux et tu en reçois pour quinze. Du coup, tu manges toute la journée. C'est hallucinant, il faut le voir pour croire. »

Un ingrédient dont tu ne pourrais pas te passer ?

« L'ail, c'est la base de tous mes plats, j'en mets partout. »

Ton meilleur souvenir food ?

« Pendant le confinement, on est allés à l'hôtel-restaurant Le Cor de Chasse avec mon compagnon Gaëtan. On nous a servi un menu 9 services en chambre. J'ai adoré l'atmosphère, très atypique, et la cuisine, très élaborée. À mes yeux, le chef a vraiment quelque chose d'unique, un je-ne-sais-quoi qui le différencie de tous les autres. »

Le casting idéal à la table de ton resto ?

« Les personnes qui se sont moquées de moi quand je leur ai dit que j'allais ouvrir un resto. Je n'étais pas très douée en compta et en statistiques, et beaucoup semblaient persuadés que j'allais me planter. J'ai donc envie de leur montrer que j'y suis arrivée. »

Une anecdote à raconter sur un client ?

« Avant de travailler pour les épiceries Uhoda, j'ouvrais le restaurant chaque dimanche, jour de Batte. Toutes les semaines, un monsieur d'un certain âge venait avec une femme différente. Du coup, avec mon employée Sabri, on faisait mine de ne pas le reconnaître. Quand on le voyait arriver, on diffusait une musique spéciale, ça nous faisait rire... »

Comment a démarré la collab' avec les épiceries Uhoda ?

« Stéphane Uhoda m'a proposé de vendre mes plats, mais j'ai refusé parce que j'avais déjà trop de boulot. Mais quand le Covid est arrivé, je suis revenue vers lui. Franchement, il m'a sauvé la vie ! Et grâce à lui, j'ai réduit les jours d'ouverture du restaurant, ce qui me permet d'alléger mes horaires. »

Qu'est-ce que tu proposes exactement ?

« Houmous (préparation à base de pois chiches et de crème de sésame), bûche de pain, minibus de kefta, moutabal (caviar d'aubergine), labneh (yaourt fraîchement assaisonné), falafels (boulettes de pois chiches et de fèves), pain libanais. Le mieux ? Prendre un peu de tout et partager. »

« C'est mon papa qui m'a appris à cuisiner »



8 ESSENTIELS DE SAISON

3

Arnaud Stoffels est un pâtissier de haute voltige. Son savoir-faire élève les grands classiques au rang d'œuvres d'art. Goûtez vite ses financiers au doux parfum d'amande ou ses macarons hauts en couleur.



8 ESSENTIELS DE SAISON

4

Préparez-vous à une déflagration de saveurs. L'esprit funky de la brasserie Racines se décline désormais dans une série de plats italo-asian-cools qui se shoppent dans nos épiceries et se savourent à la maison.



LE FRIGO



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

Sowa, Brasserie {C} — Amaro Ardent, Ardent Spirits par Les Vintrepides — Petit pot frais et bio pour bébé, Cutie-pie — Chemin de fer abricot, Pâtisserie Groffy — Brut Royal 37,5 cl, Champagne Pommery — Pâte à biscuits, Biscuiterie Antoine — Ragù di vitello, Altro Maccheroni — Bière des Amis — Jus de pomme, Pom'One — Yaourt Les Malices, La Ferme du Vieux Bure — Fromage, Crèmerie Saint-Siméon — Tartinable Crème de pois chiche, Coupable — Beurre d'amande, Buddy Buddy — Champagne Cuvée Prestige, Vranken — Vin blanc, Threesome par Le Verre Bouteille — Sardines Millésimées, La Perle des Dieux — Charcut', Maison Massart — Fruits et légumes de saison, Le Potager de la Dîme — Confiture de Noël, Célinette — Tartinade Basilico, La vache qui regarde passer les trains

À taaaaaaaaaaable!

Saperlipopette ajoute une dent à sa fourchette avec «La cuisine». Après plus de deux ans dans l'équipe nocturne de la Boulangerie, Augustin Michaux retourne à ses premières amours, les fourneaux. Son nouveau projet, il le porte avec le soutien de ses parents Éric et Bénédicte, et de son frère Émile, jamais à court de bonnes vibes.

Rendez-vous au numéro 8 de la rue des Mineurs à Liège pour découvrir un menu d'une simplicité redoutable : des frites à toutes les sauces (maison et fraîches du jour), mais aussi des croquettes de crevettes ou de volaille au cœur tendre, et un fish & chips du tonnerre. Boulets, carbonnades, poulet rôti et vol au vent viennent compléter une offre de plats dont le dénominateur commun est le homemade.

L'ensemble s'arrose de Légia, fabriquée à la Grand Poste, pour un accord frites-bière des plus réussis, d'un coup de blanc ou de rouge, ou encore d'un soft singulier. Tout est à emporter à la maison, ou à préparer soi-même en suivant les recettes d'Augustin. Parce qu'un bon poulet-frites-mayo-compote, c'est à la portée de tous.



Quand les pommes se ramollissent, on dit qu'elles « tombent »

Ne jamais épicer le poulet sur l'extérieur

Avoir l'huile dans une main et le fouet dans l'autre

Les pommes de terre changent chaque année, alors la cuisson aussi

▼ Compote de pommes à la confiture d'abricots

- Prévoir 1 pomme et demie par personne. Choisir des pommes à cuire de type Jonagold. Surtout pas une variété genre Granny, trop acide. Ôter le cœur, les peler, puis les découper en morceaux.
- Dans une cocotte en fonte, chauffer quelques noix de beurre pour qu'il devienne noisette (quand la mousse du beurre se colore) et rôtir les pommes avec une gousse de vanille fendue et grattée (ce qui est sympa dans cette compote, ce sont les petits points noirs de la vraie vanille) et un bâton de cannelle pour donner un maximum de goût.
- Quand les pommes se ramollissent (on dit qu'elles « tombent »), ajouter un shot de cognac et faire flamber. Ensuite y aller franchement avec 1 bonne cuillère de confiture d'abricots par personne et laisser cuire, longtemps, pour obtenir une compote digne de la galette des rois de Saperlipopette.

▼ Frites

- Prévoir par personne 3 belles grosses pommes de terre à chair farineuse de type Bintje. Les éplucher et les découper en frites. Il n'est pas nécessaire de les laver.
- Les pommes de terre changent chaque année, alors la cuisson – qui se déroule en deux temps – aussi. Pocher les frites une première fois à 150-160 degrés pendant 7 à 9 minutes dans la graisse de bœuf (élément indissociable de la culture fritière belge selon Augustin) afin de les précuire et les raffermir (elles s'enrobent d'une légère croûte blanche). Les sortir et les laisser refroidir 10 à 12 minutes minimum sur un plat rectangulaire pour éviter qu'elles ne s'écrasent. (Les éponger avec du papier absorbant relèverait de l'hérésie vu qu'elles vont retourner dans la graisse.)

- Procéder à la deuxième cuisson à 180-190 degrés, une à deux minutes : il faut qu'elles soient colorées mais surtout pas sèches.
- Bien les secouer au-dessus de la graisse et les présenter dans un plat rond (un « cul de poule »). Saler permet d'assaisonner la frite, mais aussi d'absorber le gras.

▼ Poulet rôti

- Choisir un poulet fermier de qualité, pas spécialement bio, mais un poulet qui a été bien nourri. Le vider en passant ses deux doigts sur le cartilage du dos pour racler les impuretés (intestins et autres joyusetés), et enlever les poils autour du poulet à la main ou en le passant sous une flamme.
- Ne jamais épicer le poulet sur l'extérieur, il ne serait ni coloré ni croustillant. Toujours l'assaisonner « dans le cul » à coups de sel, de poivre, d'une branche de thym, d'une feuille de laurier, d'un demi-citron coupé en deux et d'une bonne noquette de beurre.
- Avec une petite ficelle, faire un nœud entre les pattes et passer en dessous du croupion pour le fermer et éviter que l'air qui circule dans le four entre dans le derrière du poulet et le fasse sécher.
- Placer le poulet dans un plat à rôtir. Le frotter avec du beurre et ajouter deux noix dans le plat ainsi qu'un oignon coupé en quatre et une carotte découpée grossièrement pour donner un peu de jus et éviter que le plat brûle. Enfourner 40 à 50 minutes à 180-200 degrés, voire un peu plus en fonction de la taille du poulet.
- Très important : arroser régulièrement le poulet du bon jus de ses légumes et le retourner à mi-cuisson.
- Pour vérifier s'il est cuit, soulever les pattes et piquer avec un petit couteau. Si le jus qui en sort est rouge, le poulet n'est pas cuit ; si il est transparent, c'est prêt, ou presque.

- Faire chauffer dans un poêlon les sucs de cuisson du plat et déglacer avec un peu de vin blanc ou rouge – ou de l'eau pour les abstèmes. Passer le jus au chinois et monter au beurre ou à la crème pour une délicieuse sauce tout en simplicité.

▼ Mayonnaise

- Mélanger 2 jaunes d'œufs et 2 cuillères à soupe de moutarde. Incorporer un demi-litre d'huile d'arachide en continu, pas trop rapidement et de manière régulière. Ajouter quelques gouttes de vinaigre (ou de jus de citron), et bien assaisonner en sel et surtout en poivre.
- Les trucs qui tuent : placer une lavette sous le bol pour qu'il ne bouge pas, et avoir l'huile dans une main et le fouet dans l'autre.

8 ESSENTIELS DE SAISON

5

Haro sur les boulets à la liégeoise et la purée de Maxime Schmitz, dont les plats inspirés de la cuisine belge sont la définition même de la comfort food.



TENDANCE

Qui a dit qu'un boudin ne pouvait pas être sexy ?

En passe de détrôner le sacro-saint toast au foie gras, le boudin et le pâté jouent des coudes sur les tables basses à l'apéro. Passionné par la boucherie depuis toujours, Sébastien Massart est un jeune chef d'entreprise soucieux du détail. Seul bémol ?

« La formation et le métier ne sont pas valorisés. »

Après avoir arrêté ses études secondaires générales, Sébastien Massart bifurque vers l'enseignement professionnel pour entamer son apprentissage. Il y a trois ans, à 22 ans à peine, il ouvre sa propre boucherie à Beaufays. « Aujourd'hui, nous sommes neuf, dont ma sœur Mégane et mon papa Alain. Mais c'est devenu très compliqué de trouver des stagiaires et des apprentis. Il n'y a plus de bouchers. »

Il en faut plus pour dissuader le jeune homme. « La boucherie est devenue une véritable passion. J'adore le travail manuel : transformer et fabriquer les produits, innover et élaborer de nouvelles recettes auxquelles les autres bouchers ne pensent pas forcément, afin de rendre sexy le plus traditionnel des boudins. Mon objectif est de faire plaisir aux clients. »

Contrairement aux idées reçues, le boudin ne se cantonne pas à la période de Noël. « Le boudin blanc est un classique qu'on décline de manière artisanale toute l'année, en fonction des saisons, l'agrémentant d'un légume, d'une épice ou d'un ingrédient fantaisie comme les noix, le citron, le foie gras... Par exemple, cet été, on a fait du boudin chorizo-basilic », explique cet habitué des palmarès, primé notamment pour son boudin au chou. Et on l'apprivoise comment ? « Le boudin blanc, je l'aime bien en morceaux à l'apéro ou dans un sandwich avec du beurre. Quant au boudin noir, je le poêle avec un peu d'oignons et de pommes. »

Autre produit phare des fêtes de fin d'année, le pâté en croûte est également proposé toute l'année dans nos épicerie. Loin d'être évidente, sa réalisation fait appel à de solides compétences.

« Tout est fait à la main, à commencer par la pâte brisée. La mousse de foie de canard est ensuite roulée et insérée dans la farce. Ensuite, on cuit et on fait dorer le tout. On peut déguster le pâté en croûte en entrée ou en petits morceaux à l'apéro. Perso, c'est comme ça que je le préfère. »

Aujourd'hui, la Maison Massart livre une trentaine de références en viande et charcut' dans nos trois épicerie. Obtenu à partir de Porc de Qualité Différenciée acheté à une coopérative malmédienne, le jambon à l'os est également une spécialité de Sébastien. « Fumage, cuisson, découpe, emballage pour les épicerie Uhoda, tout est fait dans notre atelier. » Un jambon artisanal qui est un peu moins rouge que celui qu'on trouve sur le marché, parce qu'il est appauvri en sel nitré, un additif alimentaire peu recommandable.



Que ce soit aux poireaux, aux raisins ou au nougat-pistaches, Sébastien adore développer la gamme de boudin selon les besoins des épicerie ou les envies des clients. En perdant sa particule, le pâté-croûte s'invite sur les tables modernes.



8 ESSENTIELS DE SAISON

6

Victorine, c'est l'outsider puisque ce traiteur est luxembourgeois. Mais impossible pour nous de passer à côté de ces saveurs originales et joyeuses, déclinées dans une gamme complète de sandwiches, wraps, wecks, salades en tout genre et même desserts. Parce qu'une vie hyper-active laisse parfois peu de place à la préparation de repas équilibrés.



8 ESSENTIELS DE SAISON

7

La Maison Lancelot maîtrise à la perfection la culture de ses vignes et la récolte de ses raisins. L'expérience transmise de génération en génération, la passion pour la terre et le métier de vigneron, voilà tout ce qui pétillie dans chaque flûte de ce breuvage d'exception.



NON FOOD

Jamais deux sans trois

Joie! En octobre dernier, notre troisième épicerie a vu le jour à Hognoul, sur une surface réduite de 100 m². Ici, le tiercé tabac-loto-presse s'éclipse au profit d'un magasin 100% alimentaire, si on excepte les jolis terrariums et bouquets de fleurs séchées signés Jangala.

Facile d'accès, à 5 minutes de l'E40 et à 1 minute de chez I**A, Uhoda l'épicerie à Hognoul propose majoritairement des plats frais et cuisinés. Au rayon traiteur, on retrouve la dream team composée de Maxime Schmitz, Attrap'SUSHI, C'est bon ça, Imma, Les Fables du Liban, Victorine et autres Racines. Le rayon petit-déj et brunch n'est pas en reste avec le café de chez

Meers, les chocolats de chez Franz, les pains et douceurs de la Pâtisserie Groffy, les granolas de Tartes de Françoise, les yaourts Malices de la Ferme du Vieux Bure, ou encore les nut butters à tomber de Buddy Buddy. Un peu plus loin, les fromages de la Crèmerie Saint-Siméon cohabitent avec les viandes & charcut' de Sébastien Massart, à déguster sur une jolie planche qu'on arrose d'une bière locale ou d'un vin soigneusement casté par Le Verre Bouteille.

Pour gérer tout ça, un Jean-Michel qui a fait ses classes et façonné sa classe dans l'un des magasins de notre Groupe, épaulé par Sarah, qu'on a croisée au Verre Bouteille. Parking aisé, ouverture 7 jours sur 7, c'est meilleur quand c'est pratique!



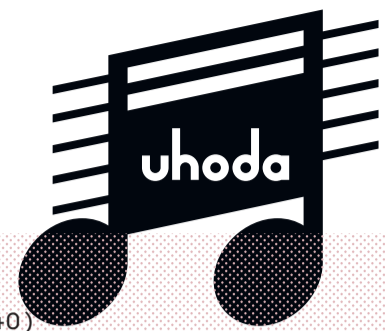
8 ESSENTIELS DE SAISON

8

Ne courez plus les magasins en quête d'une courge qui aura avalé des milliers de kilomètres, misez sur les légumes et fruits de saison du Potager de la Dime.



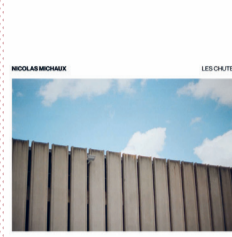
La Playlist



Inauguration

Nicolas Michaux (2:40)

Jamais à court de tubes, le chanteur belge basé au Danemark exhume ses plus belles faces b sur le bien nommé «Les Chutes». Cinquième track de l'album, cette «Inauguration» résonne comme un écho parfait à l'ouverture de notre épicerie à Hognoul.



Sweet Morning

Teleman (4:09)

Teleman est peut-être le groupe pop le plus sous-estimé de la galaxie. Le quartet de Bristol nous livre une ode aux beaux matins lumineux où on se sent juste heureux d'être présents. Le morceau «Sweet Morning» donne son titre au dernier EP de la formation.



Good Ones

Charli XCX (2:16)

À l'heure des bilans de fin d'année, Charli XCX mérite certainement une place sur le podium. L'égérie de l'hyper-pop chante ses déconvenues sentimentales en mêlant la désinvolture de Katy Perry aux constats doux-amers de Billie Eilish. On en redemande pour 2022.



Donne-moi

KOKOKO! (4:23)

Le collectif congolais KOKOKO! nous fait passer depuis quelques années par toutes les intensités, de la transe afrobeat à la rumba alanguie. À mi-chemin entre les deux, «Donne-moi» nous offre un lumineux appel à la générosité et au partage, si importants en cette période de fêtes.



Découvrez notre brochette de sons sur Spotify, et le lien pour y accéder sur notre profil Insta.

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 8 à 20h
les week-ends et jours fériés

UHODA HOGNOUL

Rue des Moulins, 1
B-4342 Hognoul

0485 64 92 34

De 11 à 19h
du lundi au samedi

De 11 à 15h
les dimanches
et jours fériés

UHODA LIÈGE

Rue des Prémontrés, 2
B-4000 Liège

04 222 90 54

De 6 à 22h
du lundi au samedi

De 7h30 à 22h
les dimanches et jours fériés

EN PANNE D'INSPIRATION FOOD ?

Suivez-nous sur
Facebook et Instagram :
@uhoda_epicerie