

LE VIF

weekend

- I **POPOTE MAISON**
Ces aliments doudous
qui nous rassurent
- II **CUISINE ET CONFIDENCES**
À la table des chefs
et de leur brigade
- III **100 ADRESSES EXQUISES**
Notre best of 2020
des restaurants belges



FOOD

N° 06

24 septembre
2020

2^e cahier du Vif/L'Express
n°39 du 24 au 30 septembre 2020
Le Vif Weekend (ISSN 0774-3491),
en vente chaque semaine avec
Le Vif/L'Express et Focus Vif

TOUT UN ART

Le temps d'un repas placé sous le signe du raffinement, Pierre Sauvage nous invite chez vingt de ses amis. En résulte un livre inspirant qui rend hommage à l'art de la réception. La figure incontournable du design d'intérieur nous donne quelques conseils pour dresser une table digne de ce nom.

FLAMMARION



1—Choisir sa pièce coup de cœur

« Pour dresser une jolie table, construisez-la autour d'un objet que vous affectionnez tout particulièrement – cela peut être les verres ou la nappe, par exemple. »

2—Mélanger

« Mélez l'ancien au nouveau ; le rare au commun. Afin d'y parvenir, il vaut mieux investir dans plusieurs services, sets de couverts et linges de maison. »

3—Ne pas gêner ses convives

« Évitez les bougies et les fleurs trop odorantes, les chandeliers hauts et imposants qui pourraient bloquer la vue de vos convives et espacez les décorations pour laisser vos invités libres de tout mouvement. »

4—Ne pas faire comme au restaurant

« Il ne sert à rien de placer les verres en triangle ou de plier les serviettes de manière incongrue. Restez le plus simple possible et évitez la prétention à tout prix – voici mon conseil le plus important. »

5—S'amuser

« Lorsque l'on cuisine pour autrui ou que l'on reçoit des amis, il s'agit d'un acte de générosité. Détendez-vous et profitez du moment ; il n'y a aucune raison que la réception se passe mal. »



Chez eux – Quand recevoir est un art, par Pierre Sauvage, Flammarion, 320 pages. Disponible à partir du 7 octobre. editions.flammarion.com

L'INITIATIVE

ACHETER LOCAL

En mai dernier, Pierre Peckel, Oliver Knight et Corentin Deudon, trois jeunes entrepreneurs belges désireux de mettre en avant les petits producteurs et les artisans de notre plat pays, ont lancé l'e-shop La Vitrine Locale. « A travers cette boutique en ligne, nous souhaitons aider les petites structures qui n'ont pas forcément le temps ni les moyens de digitaliser leur activité et leur offrir la visibilité qu'ils méritent, explique Corentin. De plus, nous invitons également les consommateurs à participer à la transition responsable en achetant local. » On y retrouve des boissons, du granola, du miel, du chocolat, des tapenades... Bref, un tas de bons produits pour améliorer ses habitudes de consommation de manière ludique.

lavitrinelocale.be



SDP