



SOLWASTER

Bienvenue à la campagne



Niché au cœur du village de Solwaster (Jalhay), le restaurant *Maison Fagne* fait partie de ces petits endroits pittoresques où l'on se sent comme chez soi. C'est sans doute ce qu'a ressenti le nouveau propriétaire, Florent Beauve, en s'emparant des lieux. Jusqu'ici, ce dernier avait eu l'occasion de ravir les papilles des gourmands en salle et en cuisine au sein de *L'Auberge*, à Spa, ou de *La Capitainerie*, à Liège. « *J'ai toujours rêvé d'avoir mon propre établissement*, raconte-t-il. *J'ai entendu que celui-ci était à remettre, je suis tombé sous le charme.* » Mêlant une décoration moderne au style maison de campagne, l'établissement propose aujourd'hui une carte reprenant des grands classiques de la cuisine française et des bons petits

plats du terroir. Le tout avec originalité et produits de saison. « *On trouve aussi bien des plats comme le magret de canard, la simple face de bœuf à la tartufata ou les traditionnels boulets à la liégeoise* », poursuit le chef, accompagné de Sarah Hadfi et Dave. Et le menu changera selon les envies du moment. En été par exemple, on fera la part belle aux salades, déclinées de différentes façons.

Vous êtes plus bières que vins ? Sachez qu'une carte de bières spéciales sera bientôt disponible, en plus de la jolie sélection de cépages français.

Maison Fagne
Solwaster 115 a
087 22 92 72 – www.maisonfagne.com
Julie Wolff



ÉdA

HERVE

Comme un goût de Provence

Si vous flânez sur le marché d'Aubel, parmi les échoppes vous trouvez la Petite Gayoule et ses spécialités dont les fameux pains bio ou les quiches. Et puis, profitez-en pour déguster une des fameuses fougasses provençales aux parfums du Sud avec olives, huile d'olives, herbes, fromage... À déguster sans modération à l'apéro ou en accompagnement d'une petite salade fraîche. Tous les produits vendus par Lionel sont entièrement fabriqués dans son atelier à partir de produits de grande qualité et le plus souvent bio. Cet artisan n'hésite pas à vous livrer vos commandes à domicile. N'hésitez pas à lui passer votre commande.

La Petite Gayoule : 0498 19 41 49



ÉdA

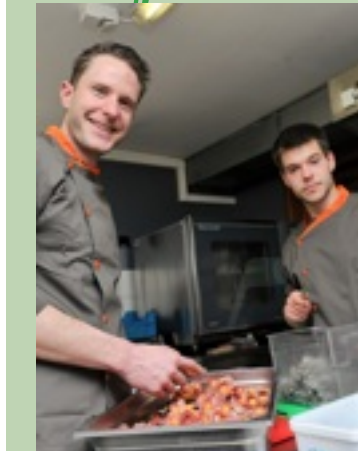
AUBEL

Sortez vos barbecues !

Cette fois le beau temps est de retour et la saison des barbecues reprend. Vous ne savez trop que mettre sur votre grille ? Pensez à passer chez Yves Dorthu qui vous propose un choix de viandes diverses pour vous régaler autour du barbecue. Osez d'autres pièces que les conventionnelles saucisses et n'hésitez pas à vous laisser conseiller car ici, tout est fait maison ! Dans cette boucherie traditionnelle, vous trouverez également des charcuteries maison que vous pouvez servir en entrée ou dans la boîte à tartines.

Boucherie Yves Dorthu – Rue de la Station, 49 (vaste parking à proximité) – 087 68 72 63

Le plat du chef



ÉdA

Du magret de canard à toutes les sauces

S'il y a bien un mets que l'on retrouvera à la carte tout au long de l'année, c'est le magret de canard. Mais attention, jamais cuisiné de la même façon. « *Le plat sera amené à évoluer au fil des saisons. Pour le moment, il est accompagné d'une sauce au citron vert, de pommes de terre grenailles et de petits légumes*, décrit Florent Beauve, le chef. *En été, il sera alors plutôt aux fruits rouges et hiver, à l'orange.* »

HERVE

Un plateau de bons fromages

Si le fromage le plus prestigieux du plateau est le Herve AOP, il n'est pas le seul à faire craquer les gourmets et gourmands. Le Remoudou l'Exquis, Herve les Beaux-prés, Herve Société, Herve Grand Maître bière, Herve affiné au péket, Bouquet des Moines de l'abbaye du Val-Dieu, Bleu des Moines de l'abbaye du Val-Dieu, Val-Dieu, Bou d'Fagne, Trou d'Sottai, Pavé de Herve, Héritage Pique-Nique, Fleur de Fagne au poivre... sont autant de délicieux fromages produits par Herve Société et vendus dans les fromageries, grandes surfaces et épicerie.

Herve Société
Rue de Charneux, 32 – www.herve-societe.be



ÉdA