

Glaces à gogo

• **Raffinées** pour les épicuriens en vadrouille! Coulis de rose et framboise sur glace vanille-choco blanc. 4,50 €, chez Godiva, www.godivachocolates.eu.

• **Bien de chez nous** Du choco belge, une saveur d'antan avec de la pâte de spéculoos et des miettes de biscuits. 3,99 €/4 sticks, Lotus Bakeries, en grandes surfaces.

• **Faciles à faire** Des recettes avec du lait de coco, de soja, d'amandes... Audacieux et réussi. 25 glaces vegan, Marie Laforêt, La Plage.

• **Au zusto**, un nouvel édulcorant au goût imperceptible mais allégeant la facture calorique. On adore la glace vanille crémeuse et la liste des ingrédients commençant par «lait». Daylightful, 3,99 €, chez Delhaize.

• **A base de soja** Une onctuosité à finir le pot mais on préfère la vanille à la framboise (plus artificielle). Swedish Glace, 3,99 €, chez Cora, Colruyt, Spar...



Idée reçue: la sauce soja, c'est mieux que le sel

• **Vrai**, avec une saveur orientale en plus, on obtient plus de goût en utilisant une mini dose.

• **Non**, car produite par la fermentation de soja, elle contient aussi du sel et reste donc à consommer avec modération.

LE RESTO DE LA SEMAINE

La Maison Fagne, à Jalhay

Qu'elle est belle, notre Wallonie, avec ses routes sinueuses, ses paysages de rêve et ses adorables villages. Depuis le 13 avril, nichée dans cet océan de verdure, une charmante maison du 18^e siècle abrite un restaurant complètement remis à neuf, derrière une immense terrasse. Florent Beaune en cuisine et Sarah Hadfi en salle, deux trentenaires expérimentés en restauration, ont eu un coup de cœur pour le lieu. **Leur cuisine est classique et composée exclusivement de produits frais, régionaux et faits maison.**

En entrée, nous avons été impressionnés par la qualité et la générosité du carpaccio de bœuf à la roquette et aux tomates confites (13,50 €). La salade de jeunes pousses aux scampis caramélisés au balsamique (17,50 €) ne peut pas laisser insensible et les desserts, de 7 à 8,50 €, terminent en beauté un repas placé sous le signe de la convivialité et de la qualité.

Excellents vins (de 20 à 41,50 €) à prix plus que démocratiques.

Maison Fagne, Solwaster 115 a, 4845 Jalhay, 087 22 92 72, ouvert mercredi soir, jeudi, vendredi, samedi et dimanche, réservation souhaitée, accès rapide par la E42.



RENDEZ-VOUS

A Namur Expo les 2, 3 et 4 septembre pour Valériane, l'incontournable salon bio (www.valeriane.be).

ON A TESTÉ

Le lait de riz Nutridia

- **On aime** le label bio, l'absence de sucre ajouté et l'enrichissement en calcium.
 - **On aime moins** la consistance de la boisson, plus aqueuse qu'onctueuse.
- > **J'en fais quoi?**
- Une boisson orientale à siroter chaude ou froide, en y ajoutant quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.
 - Un riz au lait... au lait de riz! Pour davantage de saveurs.
 - Une béchamel, car il adoucit le goût des légumes moins appréciés tels les brocolis ou choux de Bruxelles.

1,69 €/l, www.nutridia.be.

