



Brand JUST
Publication Moustique
Printrun 67995

Product
Date of Pub. 26/05/2021
Journalist n/a

PROGRAMMES TV DU SAMEDI 29 MAI AU VENDREDI 4 JUIN



moustique



Choisir son hôpital

- Coûts, soins, personnel: les critères à retenir
- Les hôpitaux universitaires sont-ils meilleurs?
- Des services de qualité malgré le Covid

HEBDO / 21 / 4974 / 26-05-21 / BELGIQUE: 3.10€ / LUXEMBOURG: 3.30€ / P661026 - DÉPÔT BRIST GAND X WWW.MOUSTIQUE.BE



L'enquête
L'ASCENSEUR SOCIAL
EST EN PANNE

La polémique
LES TENTATIONS
D'ÉCOLO

Le guide
GYM À LA MAISON:
BIEN S'ÉQUIPER



le guide ► TENDANCES

ESCAPADES

Jardins d'Éden

Le Week-end parcs et jardins de Wallonie, c'est l'occasion de parcours découvertes du patrimoine arboré, de la faune et de la flore sauvages. Mais aussi de balades contées, d'initiations à la botanique ou à la cuisine avec les plantes sauvages... Les écrins de nature qui participent à l'opération sont gérés de façon raisonnée. Parmi eux, le Jardin ethnobotanique et poétique de la Vouivre à Ohain, qui fait la part belle aux plantes comestibles, ou le Jardin communal floral et potager Dr Arouète à Braine-l'Alleud, partagé en 40 parcelles. Le Parc du Château d'Attre (photo), dans le Hainaut, est quant à lui un jardin à l'anglaise avec une zone forestière qui présente un intérêt historique (colombier, pavillon des bains, grotte artificielle...). À Horruës, le Square Chêne-Tampon se veut pédagogique, nourricier et paysager. Quant au Jardin de Millepertuis, à Virelles, ses détours poétiques invitent à la dégustation des "mauvaises herbes" - comme on les appelle encore parfois aujourd'hui - qui ont tant soigné et nourri autrefois.

Les 5 et 6/6. Animations sur réservation. Infos et programme: www.pajawa.be



Osain



FOOD

Sans alcool, avec saveur

"J'ai commencé à travailler les macérations il y a dix ans", explique le chef étoilé de "L'air du temps", Sang Hoon Degeimbre, soucieux d'offrir la possibilité à ses convives d'accompagner ses mets gastronomiques de breuvages sensoriels mais sans alcool. Sous le nom de Osain, ses macérations biologiques végétales et florales sans sucre ni édulcorant sont désormais disponibles en trois variétés: verveine citronnelle/curcuma, shiso pourpre/basilic et betterave/mûre.

12 € la bouteille. Disponible dans l'Horeca et sur www.osandrinks.com.

KIDS

Leur faire aimer les légumes

Moins de sucre, moins de sel et plus d'ingrédients frais. L'OMS a lancé un appel pour que les produits alimentaires pour bébés évoluent en ce sens. Message reçu par Klaartje Mertens, nutritionniste, mère et fondatrice de la marque belge just. Après les purées aux légumes bio pour les 4 à 24 mois, elle lance des galettes croustillantes aux légumes et céréales complètes, pour petits... et grands, à base de patates douces, carottes, brocolis, fromage...

À partir de 4,25 €. www.justfoods.be



FESTIVAL

Colorier Bruxelles

Pour sa deuxième édition, le festival Picture! permet à tous de prendre conscience de la vitalité chatoyante de l'illustration belge et européenne, du Mont des Arts aux nombreux lieux d'expo. Parmi les autrices et dessinatrices présentes, les Belges Dominique Goblet qui déclare sa flamme à Ostende, Kitty Crowther et ses chiens, la Suisse Fanny Dreyer, la Française Caroline Sury...

Du 29/5 au 20/6. Gratuit. www.picturefestival.be



Brand JUST
Publication Moustique
Printrun 67995

Product
Date of Pub. 26/05/2021
Journalist n/a



D.R.



MODE

D.R.

Des noyaux-joyaux

Un bijou, on en fait souvent un talisman, un porte-bonheur, un signe extérieur d'unicité. Artisan joaillier bruxellois, Justin Dufrasne propose des pièces à haute portée symbolique. Pour sa marque Pépin, il recouvre les pépins de citron, noyaux de prune, abricot ou cerise d'or ou d'argent, pour faire germer en nous un sentiment d'éternité et nous ouvrir les yeux sur la beauté féconde qui nous entoure. Il travaille aussi sur mesure, pour rendre durables les graines que chacun souhaite lui apporter.

À partir de 79 €. www.pepin.store

Textes: Isabelle Blandiaux

TENDANCES ■ le guide

Le bon petit plan
d'Éric Boschman



Pique-nique au château



Château de Bioul

Au château de Bioul, on pétille d'idées pour affronter la crise. Et ça marche. Dans le Namurois, le château de Bioul vit à cent à l'heure, suivant l'énergie de Vanessa et Andy, ses actuels occupants. Cela a commencé par le développement d'un vignoble qui tourne aux alentours d'une douzaine d'hectares. Il y a des produits dérivés, dont une magnifique eau-de-vie ayant séjourné en barriques. Il y a un vinaigre millésimé, c'est dire si la gamme est complète. Il y a aussi de quoi recevoir les visiteurs et pour sustenter ce beau monde, il y a même un restaurant. Enfin, ça, c'était avant le Covid... Donc ils ont imaginé une autre manière de visiter le domaine et ça cartonne.

Des espaces, des cabanons, un pavillon accueillent les promeneurs aux quatre points du parc. Pour les sustenter, il y a des paniers pique-nique. Des sacs en jute, garnis de produits locaux, du fromage au boudin blanc en passant par la saucisse sèche du boucher de l'autre côté de la place, tout ou presque est hyper-local mais surtout savoureux, bien assaisonné, juste cuit. Bref, c'est bon, tout simple, avec un petit côté régressif des paniers de notre enfance. Si vous voulez accompagner votre repas d'une bouteille du cru, c'est simple, tout est dans la boutique par laquelle vous entrez. N'oubliez pas de réserver vos paniers. La viticulture wallonne mérite largement le détour, si en plus on y développe l'œnotourisme sur le mode "slow tourisme", alors tout est presque gagné, il faut juste que la météo se mette un peu de notre côté...

Château de Bioul. 071/79.99.43. www.chateaubioul.be