



A la découverte de vins accessibles à tous selon le principe «Taste first»

L'idée sous jacente de Vincity est simple : proposer des vins de qualité accessibles à tous dans un endroit qui assemble à la fois bar à vins et magasin de vins. Chez Vincity, le public commence par déguster au verre. La carte est taillée pour arpenter de nouveaux terroirs sans se limiter

au classique assortiment des AOC les plus en vue. La cave propose une large sélection de vins en provenance de toute l'Europe. Plus de 300 références, de quoi satisfaire tous les goûts et tous les budgets. Pour que le plaisir soit complet, on déjeune d'un plat du jour, déguster des assiettes de charcuteries ou de fromages ou encore, de savoureux tapas... Un plaisir simple à partager entre amis. Déjà trois adresses en Belgique, deux à Bruxelles et un à Anvers.

A épinglez : un cadeau à faire ? Vincity vous propose de personnaliser votre flacon. Une photo perso se transformera aussitôt en étiquette.

www.vincity.com

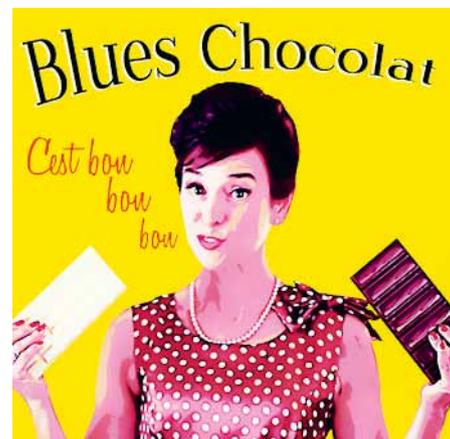
L'ACTU GOURMANDE



CUISINEZ COMME DES CHEFS !

« La cuisine de Flore » vient de déménager à Ixelles. Ne tardez pas à découvrir ce nouvel espace à deux pas de la Porte de Namur où Flore Pincemin, créatrice de cet atelier culinaire, nous épate les papilles et innove en matière de cours de cuisine. Accompagnée de Sébastien Legros, un jeune chef, ancien de chez Rouge Tomate et de l'Air du temps et de deux sommeliers, Tim Vandeput (Meilleur sommelier de Belgique 2009, sommelier du bar à vin du Vintage Hôtel) et Xavier Nouger (ancien sommelier du Comme chez Soi, du Vignoble de Margot), Flore vous transmettra tout son savoir et donnera tous les trucs pour que plus jamais vous ne ratiez le moindre plat ! Au programme, cours de cuisine pour adulte en team building ou en petits groupes de copains et surtout avec des recettes faciles à refaire chez soi ; cours d'œnologie et de découvertes vinicoles ; cours pour kids et plein de conseils et astuces pour réussir fêtes en tous genres et réveillons bientôt en vue !

Cuisine de Flore : rue du Berger, 45 à 1050 Bruxelles. 0472 01 44 86 - www.lacuisinedeflore.com



BLUES CHOCOLAT

La cuisine en chanson

Si la France à sa « femme chocolat » avec la délicieuse Olivia Ruiz, la Belgique a désormais sa « chanteuse gourmande ». Celle-ci n'est autre que Marie-Christine Maillard, « Marie » de son nom de scène qui vient de sortir un CD totalement dédié au monde culinaire. Plongées dans l'esprit des sixties, les chansons de Marie nous entraînent, entre autres, dans le quotidien d'un couple lambda qu'elle incarne aux côtés de Jean-Luc Fonck sur la vidéo tournée expressément pour illustrer l'album. Un couple où les dialogues tournent souvent autour de la « bouffe » comme le dit Marie. Flore vous propose de passer une soirée « musico-culinaire » aussi originale qu'innovante en sa nouvelle adresse à Ixelles. Une singulière idée de soirée thématique, pour un nouveau concept associant cuisine et chansons... en live ! Un concept original qui vous fera passer une soirée vraiment inhabituelle en compagnie de la chanteuse Marie.

www.blueschocolat.com

www.mariechante.com

Ces Cours de cuisine et ce spectacle musical avec Marie Christine Maillard de Blues Chocolate auront lieu les 5 juin, 3 juillet et 18 septembre 2012

Inscriptions : Rue du Berger, 45 - 1050 Ixelles
0472 01 44 86

info@lacuisinedeflore.com

