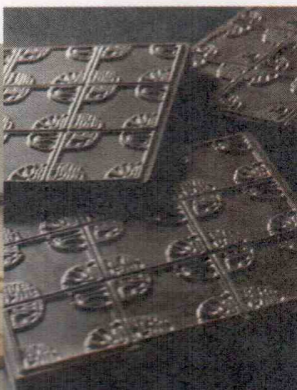


SELECTION



La cuisine de Flore



Chocolaterie Laurent Gerbaud

Saint-Valentin

Et si on arrêtait les fleurs?
Trois idées pour (se) faire
vraiment plaisir.

EVENEMENT

1. TROUVER VALENTIN(E).

A tous ceux qui redoutent de passer la Saint-Valentin en solo, la cuisine de Flore propose un rendez-vous "Cook and date", un cours de cuisine pour célibataires seulement! Six hommes et six femmes se retrouvent dans l'atelier ixellois pour concocter un menu de Saint-Valentin avant l'heure... et plus si affinités!

→ Les 8, 10 et peut-être 11/2, de 19h à 22h30. La cuisine de Flore, rue de l'Arbre Bénit 26, 1050 Ixelles. 60 €/personne (champagne et vin compris). 0472/01.44.86. www.lacuisinedeflore.com

2. LUI DÉCLARER SA FLAMME.

A tous les amoureux éperdus mais timides, la Maison du Livre offre une déclaration clé sur porte! Vous envoyez votre texte d'amour préféré (attention, uniquement des textes publiés et si possible attribués à un auteur) à cette adresse - y.laminck@scarlet.be - avant le 8/2 et le soir de

la Saint-Valentin, deux comédiens, Sophie Piret et François Bertrand, les liront à votre élu(e), dédicacés par vos soins!

→ Le 14/2, de 19 à 20h. La Maison du Livre, rue de Rome 24-28, 1060 Saint-Gilles. De 2,50 à 4 €, gratuit pour les sans-papiers. www.lamaisondulivre.be

3. CUISINER ENSEMBLE... AU CHOCOLAT.

A tous les couples gourmands, le chocolatier Laurent Gerbaud livre quelques secrets pour préparer un menu tout chocolat! En entrée: persillé de volaille et foie gras et son chutney aux betteraves, panais et chocolat; en plat: filet de dorade en habit d'olives noires et sa sauce cacao épicée; en dessert: le chocolat "Ma chérie". C'est un peu cher mais qu'est-ce que c'est bon!

→ Le 14/2. Chocolaterie Laurent Gerbaud, rue Ravenstein 2D, 1000 Bruxelles. 75 €/personne. www.chocolatsgerbaud.be



Miam

La cuisine de Flore

Testé par Anne, coordinatrice

Depuis le buzz d'*Un dîner presque parfait*, les ateliers culinaires fleurissent partout. La particularité de celui-ci? Flore vous invite,

sans chichis, dans sa belle cuisine Ikea, vous transmet ses recettes de famille et les trucs qu'elle a appris pendant sa formation au Ritz. Perso, j'ai appris à couper les carottes comme les chefs et cuisiner une blanquette de veau à la vanille!

Plein de formules différentes, du lunch entre collègues à la tablée délirante de 16: tout est permis! Infos: 0472/01.44.86 et www.lacuisinedeflore.com.