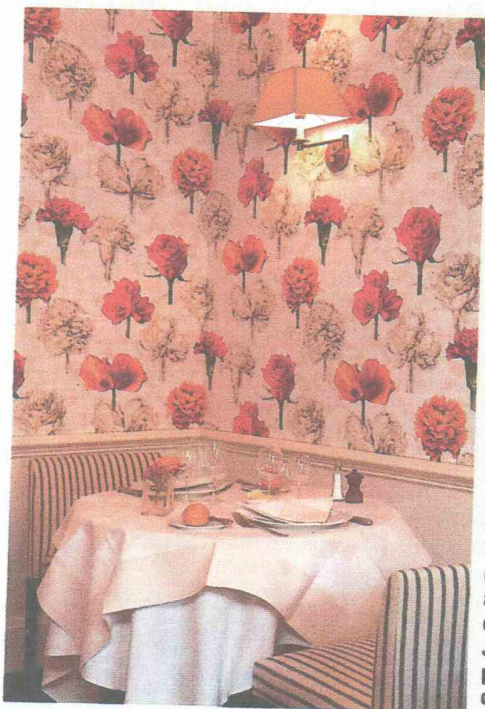


LE RESTO DE LA SEMAINE

Le Médecis ★★



Le Médecis fait partie de ces adresses gourmandes d'une belle constance et d'une étonnante cohérence tant le cadre répond à la cuisine. Depuis 1993, Yves Balthazar, le maître des lieux, vous accueille avec le même sourire et le même professionnalisme pour que votre soirée se déroule au mieux. Assis devant une table ronde joliment dressée d'une belle villa bourgeoise de Woluwe, vous profitez de la cuisine française à la fois traditionnelle et inventive du chef Jean-Luc Couty. Vous pouvez ainsi manger des croquettes

de veau et queues d'écrevisses, jus de persil fumé (20 euros), du bar grillé, olives vertes et petits oignons, mousseline de roquette (28 euros), un filet de biche rôti au laurier, pastilla de sels cuisinés aux fruits secs, sauce poivrade (30 euros). Des menus sont proposés à 36, 54 ou 58 euros. Quant aux vins, en majorité français, ils sont sélectionnés pour apporter du plaisir sans que vous ayez à débours des fortunes, avec des bouteilles à partir de 25 euros.

• Joëlle Smets.

Le Médecis, 124, av. de l'Escrime, 1150 Bruxelles. Tél. 02-779.07.00.
Ouvert de 12 à 14 h et de 19 h à 21 h 30. Fermé samedi midi et dimanche
www.restaurantmedicis.be/

magloisirs TENDANCE CONSO

Les cours de cuisine de Flore



C'est une partie de plaisir qu'apprendre la cuisine, ou améliorer son art culinaire, avec la souriante Flore. Tout commence de la plus agréable des façons, par un apéro, se poursuit par des explications enthousiastes et des expérimentations gourmandes tout aussi enthousiasmantes et se termine par un repas. Depuis trois ans déjà, Flore Pincemin, passionnée de cuisine depuis l'enfance et formée au prestigieux Ritz, apprend aux novices et aux pros à mitonner une savoureuse cuisine de saison. Vous y allez avec une bande de copains ou vous vous intégrez dans un groupe pour apprendre, par exemple, à préparer une tapenade de haricots blancs aux tomates séchées, une tarte Tatin de tomates au caramel de vinaigre balsamique, ou une blanquette de veau aux graines de vanille. Certains cours vous permettent d'emporter les préparations chez vous. D'autres sont aussi prévus pour les enfants et les sociétés désireuses de booster l'esprit d'équipe. Les prix varient en fonction des formules choisies, de 20 euros pour un cours de 1 heure et quart sur le temps de midi (vous dînez aussi d'un plat et d'un dessert, d'un soft et d'un café) à 50 euros pour les cours du soir "petits dîners entre amis" (mise en bouche, entrée, plat, dessert et un verre de vin).

• Joëlle Smets.

La cuisine de Flore, rue de l'Arbre Bénit, 26, 1050 Bruxelles
Tél. 0472-01.44.86. www.lacuisinedeflore.com/