



## Wolvendael Magazine



Date : 01/01/2017

Page : 98

Periodicity : Monthly

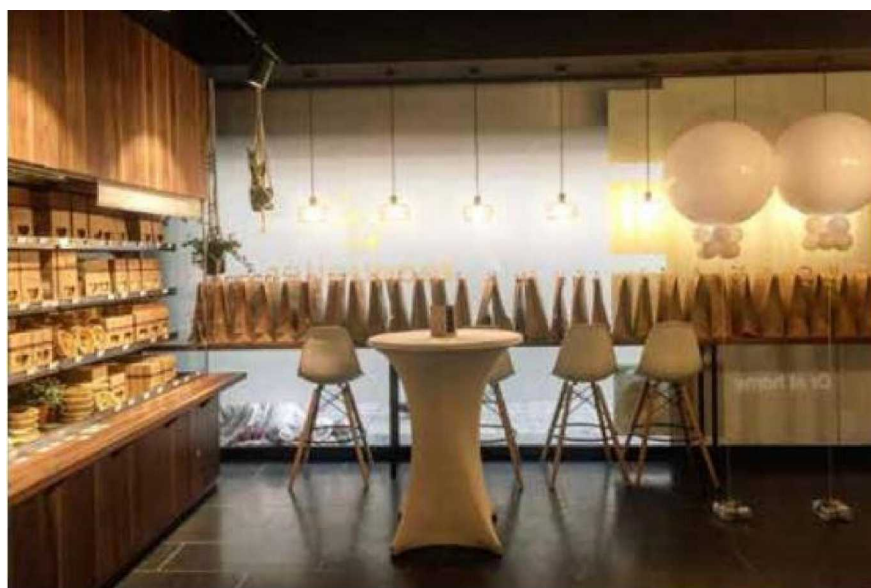
Journalist : --

Circulation : 56000

Audience : 0

Size : 1083 cm<sup>2</sup>

Advertising value equivalency : 2350,11 €



## Vous l'emporterez avec vous

L'air du temps, hélas, c'est sac au dos et pouvoir se poser partout. Bien obligé, avec les open spaces! Alors, manger n'importe où? Peut-être, mais pas n'importe quoi. Après les foodtrucks, le prêt à manger portable devient tout-terrain.



### Foodtrotter, la cantine Tour du Monde

"C'est bon comme là-bas, dis!" Si le slogan est irrévocablement connoté Afrique du Nord, le concept, lui, est universel. Et il a donné l'idée à trois compères épris de cuisine authentique de créer **Foodtrotter**, une cantine-tour du monde qui diffuse des plats de quatre continents. Mais pas n'importe lesquels: les recettes sont des recettes originales de cuisiniers "de là-bas". Le trio à la base de **Foodtrotter**, Erik Smeys, un homme d'affaires, Terence Garrity et Philippe Audonnet, des chefs-coq, a parcouru le monde pour ramener plats, salades, soupes aux couleurs et saveurs vraiment locales. Un chicken tikka masala indien, une moqueca brésilienne de crevettes, un mole poblano mexicain (du poulet avec une sauce cacao et bananes plantain), une moussaka grecque ou même des carbonades flamandes, la liste n'est pas exhaustive, loin de là. Les plats, garantis sans conservateurs, additifs ou colorants, peuvent être dégustés dans la salle de **Foodtrotter**, chaussée de Charleroi. Ils sont cuits à la vapeur et emballés sous vide en barquettes recyclables... non, pas à Bangkok: à Heppignies (Hainaut) et vous pouvez donc les emporter. Il y en a une trentaine et croyez-nous, il n'est pas facile de choisir. **27, chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles. Du lundi au vendredi de 7 à 19 h, le samedi de 9 h à 18 h. Recettes et ingrédients sur [www.foodtrotter.com](http://www.foodtrotter.com).**

### Albert, le roi du Stoempdog

Tout le monde le connaît, Albert Verdeyen, ce cuisinier "mediatopcook" qui défend dans ses livres l'icône de notre patrimoine culinaire, le stoemp-saucisse. Il en sait tous les secrets, tous les trucs imparables. Le voilà qui revient avec une nouveauté développée suite à une rencontre avec le concepteur Cédric Gérard, créateur de lieux événementiels comme ses derniers-nés, le CalicheZap et le Cali Club. En voici donc un de plus: **Be My Stoemp**, à Saint-Géry, distributeur exclusif du stoempdog. L'accouplement du stoemp et du hot-dog donne naissance à une belle famille de recettes, une par jour de la semaine. Les heureux parents vous présentent The Wouane, Le Tout, Het Tri, The Four, Da Faïve, La Sixsse, De Saiven, Le Eyt... Ce qu'il y a dans ces petits pains? Devinez. Het Tri, par exemple, c'est stoemp de choux fleur, saucisse "Be Exotic", sauce sésame-agrumes, avec oignons verts, julienne de carottes et de pommes, gingembre, citron et coriandre. **Pour découvrir les autres, c'est 1, Place Saint-Géry, 1000 Bruxelles. Facebook Be My Stoemp**