

100 CADEAUX
GOURMANDS
À GLISSER
SOUS LE SAPIN

CONCOURS
GAGNEZ DES
SUPER ROBOTS

Élétable®

95
*Recettes
de rêve*
pour faire la fête !

N°103 • NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2015
elleatable.fr

**SPÉCIAL DESSERTS
MAGIQUES**
DE VRAIS BONS GÂTEAUX
LÉGERS ET FRUITÉS

**SORTEZ
LES FLUTES**
NOTRE SÉLECTION
DE CHAMPAGNES
D'EXCEPTION

TENDANCE
FAITES VOS COCKTAILS
COMME UN PRO

**WEEK-END DANS
LE LONDRES FESTIF**
STREET FOOD
ET SUPER TABLES

**NOS
RÉVEILLONS**
STYLES
ET FACILES

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,80 € / AND 4,00 € / A 5 € / BEL 4,30 € / CAN \$ 7,70 CND / D 5,90 € / DOM \$ 4,50 € / CH 6,80 FS / ESP 4,50 € / GR 4,60 €
IT 4,50 € / LUX 4,30 € / NL 4,80 € / MAR 48 MAD / PORT. CONT 4,50 € / TOM \$ 7,00 CFP / TUN 7,50 TND

M 06450 - 103 - F: 3,80 € - RD



CAHIER
BELGE

à table

22

*Coups
de cœur
pour
les fêtes*

NOËL
ENTRE AMIS

CITY-TRIP
EN CHAMPAGNE

LE RÉVEILLON DE L'ATELIER DE BOW

PHOTOS NICOLAS LOBET (PRYZM) TEXTE LAUREN BEAUJEAN

Noël entre amis

Originaire d'une famille de restaurateurs, Boris Van den Berge connaît le monde de la gastronomie et des événements comme sa poche. Il a convié son mari, William van Wassenhove, pour écrire, en duo, l'histoire de l'Atelier de Bow. Une aventure rendue possible grâce à l'appui de plusieurs amis qu'ils remercient autour d'un dîner de Noël.

Dans la tribu Van den Berge, on a la cuisine dans le sang ! Boris, fils de chef de cuisine, est né dans la marmite. À ses débuts, il a gagné ses galons de serveur à Tournai, chez Gaëtan Six, au Traiteur La Truite d'Argent. Très vite, Boris se passionne pour le métier. Aujourd'hui, s'il parcourt le monde comme steward, il jongle entre air et terre et combine son métier avec sa passion pour tout ce qui touche au secteur événementiel. Depuis octobre 2012, il tient les rênes de l'Atelier de Bow situé à Uccle, à Bruxelles, avec son mari, William van Wassenhove. Un projet aussi gastronomique que pharaonique. Jugez plutôt : un traiteur qui élabore des menus au cas par cas, une quinzaine de lieux prestigieux ainsi que de la décoration et des tentes à louer. Leur credo : créer des événements sur mesure en respectant vos désirs et vos besoins. Comme des magiciens, ils mettent en scène le mariage, l'anniversaire, la conférence de vos rêves. Très attachée au contact humain, cette petite entreprise prend le temps de créer une relation avec ses clients, de bien cerner leurs envies, afin de livrer un événement qui leur ressemble. Avec eux, chaque occasion est importante, chaque client est unique et ils se plient en quatre pour vous guider sans imposer. Endroit, buffet, lumières, son, vaisselles, fleurs, envoi des

invitations... ces deux passionnés mettent leur expérience et leur carnet d'adresses à votre disposition pour réaliser un événement 100% sur mesure, en accord avec votre personnalité et votre budget.

À table !

Et comme la gastronomie est un des éléments indispensables pour une fête réussie, la partie traiteur de l'Atelier de Bow élabore des apéritifs, des cocktails, des menus, des desserts... En cuisine, le chef et son équipe s'amuse à enchanter notre terroir en misant sur des produits de saison. Explorateurs de goûts, ils expérimentent les savoir-faire locaux et recherchent inlassablement la surprise de nouveaux produits belges. Pour fêter Noël, Boris et William ont convié leurs amis, le photographe Nicolas Lobet, Nathalie Didden des tapis Didden & Co, Anne et David Decroix des Cuberdons Léopold, Christofle & Bernardaud et La Rose Noire pour la décoration florale, à tester le menu de Noël de l'Atelier de Bow. Leur avis ? Une entrée, un plat et un dessert aussi surprenants que délicieux ! Il ne reste plus qu'à créer l'occasion festive pour collaborer avec l'Atelier de Bow pour des fêtes gourmandes et réussies.

→ Rue Copernic 127, 1180 Uccle.
Tél. : 0494 62 39 59.
atelierdebow.com



1. Le magret de canard, agrémenté de la délicieuse confiture au Cuberdons Léopold.
2. Un dessert de fête aérien, croquant et fleuri.
3. Légèrement épicée et de saison, l'entrée du menu de Noël.
4. Boris Van Den Berge et William van Wassenhove de l'Atelier de Bow.
5. Un péché mignon bien de chez nous, les Cuberdons Léopold.
6. La porcelaine Bernardaud, les couverts Jardin d'Eden de Christofle et les compositions florales de La Rose Noire.



2

Menu de Noël de l'Atelier de Bow

Entrée

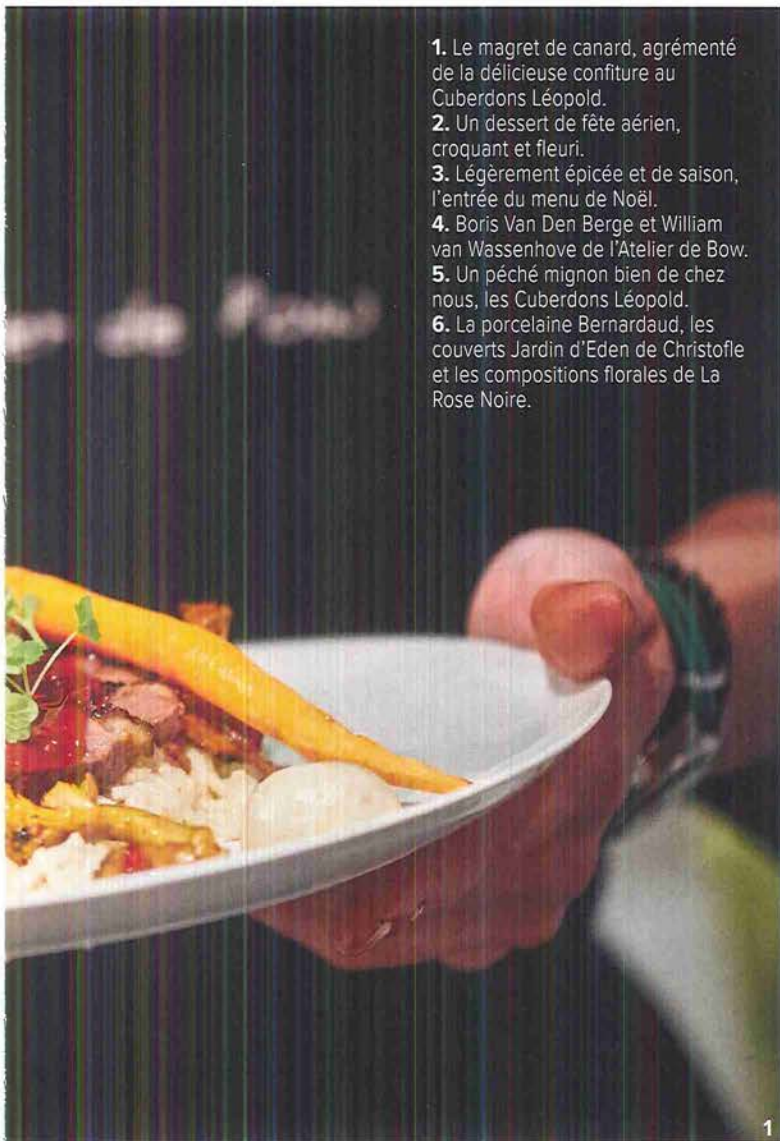
Lamelles de potimarron, émulsion de parmesan, jambon ibérique épicé, grumeaux de noisettes et sauge

Plat

Magret de canard rosé, confiture tiède de Cuberdons Léopold, risotto aux pleurotes et trio de carottes

Dessert

Fouetté de marrons au mascarpone, pommes au vinaigre balsamique, crumble de spéculoos et ses fleurs



1



3



5



6