

leguidedesconnaisseurs.be



Rechercher :  Valider

[Faire du magazine Le Guide des Connaisseurs ma page d'accueil](#)

Annonces

VACANCES A LOUER

EN PROVENCE



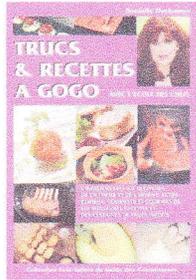
A Carcès, près de Brignoles (Var): villa provençale de 200 m<sup>2</sup> habitables, avec vue imprenable, pour 8 personnes, avec piscine privée, dans une propriété privée de 2,4 hectares. 4 chambres, 2 salles de bain, 3 w-c. Séjour-salle à manger de 65 m<sup>2</sup> avec feu ouvert et mezzanine.

[Détails](#)

Abonnez-vous au magazine



Des livres à manger



Rencontre avec Danielle Dechamps dans Le quotidien La Nouvelle Gazette.

Glossaire

A B C D E F G H I  
J K L M N O P Q  
R S T U V W X Y

A la Une

Le Guide des Connaisseurs: L'actualité gourmande

[Aller à l'accueil](#) [Choisissez un nouveau sujet](#) [Glossaire de la Rubrique L'actualité gourmande](#)

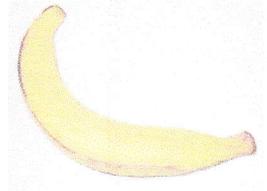
Rechercher :  Valider



Nouveau en Belgique: la banane plantain précuite et surgelée



Une bonne idée que cette banane plantain précuite et surgelée, présentée en rondelles et qui se prépare en deux temps trois mouvements. Cette variété de banane se mange toujours cuite. Son goût ressemble à la banane fruit mais en plus onctueux. Sa texture est douce et fondante. On la trouve fraîche dans les magasins africains ou antillais mais elle n'est pas toujours mûre et sa peau est difficile à enlever. D'où l'intérêt de disposer de bananes plantains sélectionnées et prêtes à l'emploi. Les bananes Plantain surgelées (qui se conservent un an) sont dans un premier temps distribuées par Horeca Totaal à Bruges. En provenance du Honduras, elles ne contiennent aucun produit douteux (comme de l'huile de palme ou des OGM), sont récoltées, épluchées et congelées immédiatement, ce qui leur évite le noircissement et leur donne la même saveur que les bananes fraîches. Elles affichent une qualité et un prix constant. Pure&simple, by ACE, l'importateur exclusif de cette banane plantain «Micfood» compte la faire connaître bientôt aux particuliers via, sans doute, l'une ou l'autre grande surface.



Une douceur caramélisée...

« Maria prépare la banane plantain dans la cuisine attenante à la salle de réunion, explique Corinne Ajinca, fondatrice de pure&simple, By ACE. Quelques minutes après, elle me sert une petite assiette fumante contenant quelques rondelles de banane plantain. L'odeur est douce et sucrée et réveille aussitôt mes papilles gustatives. Je ne me sers pas tout de suite, je laisse le désir grandir en moi. Je veux savourer cet instant ... La sensation en bouche est incomparable: une douceur caramélisée, une texture fondante. Cette fois c'est le plaisir qui m'envahit: cette banane se suffit à elle-même: sensation éphémère mais plaisir durable. Dès lors, j'ai su que c'était cette banane-là que je souhaitais proposer »

D'une consistance proche de celle des pommes de terre, les bananes plantain se servent sur du riz, par exemple, mais on peut en mettre dans une soupe avec ail oignon, tomates, bouillon de légumes, un ou deux piments coupés et du maïs. Elles accompagnent bien la volaille, sont les complices du curry. En Côte d'Ivoire, on en fait des krako, beignets de plantain à la fondue de tomates. Elles se dégustent sucrées ou salées. En règle générale, elles apportent une charmante touche d'exotisme aux préparations traditionnelles.

90 millions de tonnes!

Qui l'eût cru? La banane plantain est la 4<sup>ème</sup> plante vivrière cultivée dans le monde, après le riz, le blé et le maïs. Au total, 90 millions de tonnes en sont cultivées chaque année. Elles constituent un aliment de base dans de nombreux pays en Afrique, en Amérique latine, aux Antilles et en Asie. 85% des bananes plantains sont consommés sur leur lieu de production. La consommation moyenne en Colombie est de 160 kg par personne et par an. En Afrique Orientale, elle est de 400 kg par personne et par an. «De nombreuses entreprises de l'agro alimentaire sont susceptibles d'utiliser la banane plantain,

Liens connexes

L'article le plus consulté de la rubrique L'actualité gourmande:

[Les maaties «Hollandais Nouveaux» 2005 débarquent le 1er juin!](#)

Derniers articles de la rubrique:

- [Nouveau en Belgique, la banane plantain précuite et surgelée](#)
- [Wow! Quel look, ce Sanglier des Ardennes à Durbuy!](#)
- [Les moules de Zélande 2011 sont arrivées](#)
- [Voulez-vous un bout d'échiquier?](#)
- [Configo lance une gourde et un porte-aliments sans BPA pour les enfants](#)
- [La cuisine les yeux bandés](#)
- [Le Pesto à l'ail des Ours de Sacia: un régal!](#)
- [Des perles de saveur qui éclatent dans la bouche!](#)
- [Clearwater, un homard révolutionnaire](#)
- [Caviar Louise, une nouvelle boutique d'exception à Bruxelles](#)
- [Le Premier Fromager de Belgique 2010 couronné talent et passion](#)
- [Le Prix Le Tartinger Finale Benelux consacre Le Sanglier des Ardennes à Durbuy](#)
- [Bruneau père et fils commentent les vins des Foires aux Vins de Carrefour](#)
- [Cocoricò! Un nouveau sucre diététique](#)
- [La saison des maaties nouveaux 2010 prendra fin le 30 septembre](#)
- [Les 50 meilleurs restaurants du monde élus à Londres](#)
- [Découvrez le Homard Canadien Atlantique dans 100 restaurants belges. La liste.](#)
- [Des crèmes glacées pour diabétiques](#)

★ [Art de Vivre](#)

- [L'Ashveriser, un sandwich-TV sur les façades](#)
- [Et en plus, ça se mange](#)
- [Envie de travailler au restaurant Tasso à Bruxelles?](#)

- ★ [Voir toutes les rubriques ?](#)
- ★ [Voir tous les articles ?](#)
- ★ [Forums de discussions](#)

Testez votre culture gastronomique!

**QUIZ**  
Jouez avec nous au «Saviez-vous que?»

Vous saurez si vous êtes un honnête amateur, un gourmet compétent ou un véritable expert de la table.



Coup de cœur



**The Cube avec Sang Hoon Degeimbre: une expérience inoubliable**

C'était spectaculaire. Au restaurant éphémère The Cube by Electrolux, installé sur le toit du Cinquantenaire à Bruxelles, Sang Hoon Degeimbre, chef de L'Air du Temps à Noville, qui y a officié trois mois en alternance avec Bart de Pooter (De Pastorale à Reet) a donné une dimension saisissante à la cuisine. Parti du moléculaire, ce cuisinier hyper doué s'en est dégagé très vite pour mettre au point sa propre vision sensorielle et sensualiste, savamment étudiée. [Lire](#)

Le clin d'oeil

La pomme de terre en voit de toutes les couleurs. Une patate, c'est aussi un niais. On va même plus loin en Italie. C'est un « sacco di patata ».

Sondage express

Quel est, à votre avis, le guide annuel des restaurants le plus pratique et le mieux fait en Belgique ?

- Le Michelin
- Le Delta
- Le Lemaire
- Le Gault-Millau

Votes 7315

ajoute Corinne Ajinca, comme les fabricants de plats cuisinés, de poêlées de légumes surgelés, de soupes, de sauces, de pâtisserie, etc.»

Infos: Corinne Ajinca, GSM +33 (0)6 62 61 23 89; tél: +33 (0)2 38 91 39 05; fax: 33 (0)9 72 21 63 79. [corinne.ajinca@by-ace.com](mailto:corinne.ajinca@by-ace.com) [www.by-ace.com](http://www.by-ace.com)

L'actualité gourmande - 19/08/2011 - Le Guide des Connaisseurs©

(commentaires ? |



Wow! Quel look, ce Sanglier des Ardennes à Durbuy!



Le Sanglier des Ardennes à Durbuy, entreprise familiale où trois générations de Caerdinael se sont otoyées pendant près de 65 ans, s'est récemment fait faire un lifting sensationnel, sous le bistouri du bureau d'architecture aab-Bosquée de Marche-en-Famenne.



La Brasserie Fred



Une salle de séminaires



Le bar



Une chambre

Que du nouveau : salles de réunion, restaurant gastronomique avec vue panoramique sur le Château de Durbuy et l'Ourthe, Brasserie «Fred» à prix mesurés, terrasses, centre Wellness avec espace beauté, spa et relaxation, boutique de produits de soins, 55 chambres dont 7 suites, salles de bain, salons fumeurs et non fumeurs, bar, 14 salles de banquets, réceptions ou séminaires (complètement équipées), réception avec feu ouvert... Bref, tout, quoi.

Sauf la qualité constante de la cuisine de Frédéric Caerdinael, grand défenseur du terroir local, et l'ambiance chaleureuse propre à cette maison qui ne se prend pas la tête et cultive simplicité, convivialité et art de bien vivre. Le baptême a été célébré en grande pompe en présence, notamment, des ministres Sabine Laruelle et Benoît Lutgen.

«La maison n'a en rien perdu de son authenticité, bien au contraire, a déclaré Frédéric Caerdinael. Cette transformation matérielle donne un nouvel élan en combinant judicieusement tradition et modernisme. Philippe Bosquée a compris ce que nous voulions, un ensemble contemporain dont les volumes marient harmonieusement le passé et le présent. Nous écrivons une nouvelle page de l'histoire de Durbuy, en proposant une structure à hauteur d'une clientèle locale, nationale et internationale toujours plus exigeante»



Le salon fumeurs

Hostellerie Le Sanglier des Ardennes, rue Comte Théodule d'Ursel, 14, 6940-Durbuy-

• [Saint-Valentin au Musée du Cacao et du Chocolat à Bruxelles](#)

• [La Maison des Maîtres-Chocolatiers Belges à Bruxelles... un must](#)

• [Festival de la moule belge ce week-end à Koekelberg-Bruxelles](#)

• [«Essence de la Thaïlande IV» à Stockel, une extraordinaire réussite!](#)

• [Le kiwai, un baby kiwi belge plein de promesses](#)

• [Les nouvelles verrines de la mer d'Oliviers&Co](#)

• [«Ca, c'est du belge!» en septembre à Koekelberg](#)

[Glossaire de la Rubrique L'actualité gourmande](#)

[Tous les articles de la Rubrique L'actualité gourmande](#)