



«Alice Délice»... sucré ou salé?

Un nom qui sonne comme une gourmandise et offre une cuisine curieuse, voyageuse, gastronomique, familiale... généreuse!

À toutes celles et ceux qui adorent cuire, rissoler, braiser, frire, griller, rôtir, mijoter, mais aussi recevoir, décorer, partager... Et font de la cuisine et de la table un véritable art de vivre, Alice Délice leur dédie un lieu magique entièrement consacré aux plaisirs des cinq sens.

On y trouve notamment des outils pratiques comme d'ingénieux pèle-fruits, des papillotes en silicone pour cuire à l'étouffée, ou encore d'astucieux robots ménagers. *«Notre concept se veut proactif par rapport au mode de vie d'aujourd'hui. C'est pourquoi nous proposons des ustensiles permettant de cuisiner vite et savoureux»*. Une alternative intéressante aux plats préparés, souvent moins qualitatifs et toujours plus chers que ceux que l'on apprête soi-même.

Réveillons nos papilles... La boutique regorge de produits qui, à leur simple évocation, font saliver. Piment d'Espelette, moutarde à la tomate, vinaigre à la truffe, pépites de chocolat à la fraise, miel de Provence, mini-marshmallows: Alice Délice recèle de 1001 saveurs et gourmandises! Les petits marmitons sont eux aussi à l'honneur avec tout le nécessaire pour jouer les apprentis chefs: patouiller, pétrir, expérimenter, se familiariser avec les goûts et les couleurs...

Tout un monde

Alice Délice, c'est également cinq univers: les saveurs, les outils, les astuces, les enfants, et la bibliothèque d'Alice. Trait particulier: l'organisation de démonstrations, chaque jour, de midi à la fermeture. *«Il s'agit d'une occasion unique, pour la clientèle, d'apprendre à utiliser certains instruments, parfois plus techniques. Ils sont en outre invités à mettre la main à la pâte»*. En ce mois d'octobre, l'accent sera mis sur la pâtisserie, avec des macarons, des cupcakes et de savoureuses tartes...

Des expériences interactives

À l'étage, un atelier de cuisine coloré attend les passionnés qui pourront s'exercer sur leur propre plan de travail. Pour les 5 à 12 ans, des après-midi anniversaire sont organisés les mercredi et samedi. Durant les congés, les «Journées Petits Chefs», permettent à une trentaine d'enfants de pétrir et patouiller tout au long de la journée comme des vrais chefs. Et bientôt, des ateliers -comme sur le thème de l'œnologie- seront programmés.

Alice Délice

Chaussée de Bruxelles 173, 1410 Waterloo.
Tél. 02.354.26.66. www.alicedelice.be

