

MESSCHERP

SLIJPERIJ

Pascal Vervaeke nam de bekende slijperij Degryse uit Kortrijk over en zet met dezelfde passie het ambacht verder in het aanpalende pand. **Couteaux & Co** is opgevat als een belevenisruimte voor profs en liefhebbers. Zo kan men messen testen in de demokeuken, want een goede grip is voor iedere seri-euze kok een must. Een onderhouden mes moet men slechts tweemaal per jaar slijpen. Een scherp mes verhoogt het werkcomfort en is veiliger omdat je minder kracht moet uitoefenen. Ook ander kookgerei kan men hier laten slijpen.

Couteaux & Co: messenslijperij, kookwinkel en workshops, Wijngaardstraat 1, 8500 Kortrijk. 056 210436. www.couteaux-co.be



Couteaux & Co: slijperij met testruimte en workshops.



SPECERIENBOX

BIO + GOED DOEL

Exotische specerijen kunnen traditionele bereidingen een extra dimensie geven. De **Travellers Premium Spices** zijn verpakt in een leuke en handige specerijenbox (18,50 euro). Het idee komt van fotograaf Christophe Lambert, chef Alain Vandenaabeele en ontwerper Steven Theunis. De drie Gentenaars vonden elkaar in hun passie voor India en voor de gevarieerde gastronomie van het enorme land. Het doosje bevat, naast tien exclusieve specerijenmengsels, ook een receptenboekje met makkelijke gerechten, van gehaktballetjes in tomatensaus met een vleugje *tandoor* tot Brabantse fazant met *garam*. De geselecteerde mengsels komen uit kleine bioplantages, met strikte kwaliteitsnormen. In de specerijenmengsels zitten geen additieven zoals zout of poeders.

Te bestellen via www.travellers-spices.com. Een deel van de opbrengst gaat naar Vanakam vzw, een liefdadigheidsorganisatie die Christophe Lambert oprichtte om wezen in Zuid-India te steunen.



Op basis van de Fizzcocktail (Cointreau, sodawater en limoen) zijn allerlei variaties mogelijk.



Karoo: duurzaam Belgisch design.

HANGTEGEL

VOOR KEUKENKRUIDEN

Terwijl Ever Meulen in januari de *Henry van de Velde Award voor Loopbaan* kreeg, Maarten De Ceulaer die van *Jong Talent* en Indera die van *Beste bedrijf*, ging het bericht een beetje verloren dat er ook **Ecodesign Awards** werden uitgereikt, ook door Design Vlaanderen en Ovam. Onder meer deze **Karoo** werd gelauwerd, een hangtegel om plantjes in te bevestigen voor binnen of buiten. Hij werd bedacht door de jonge Jiri Vermeulen en het Antwerpse D&M Depot. Bovendien werd speciale potgrond bedacht voor deze verticale toepassing. Ideaal voor keukenkruiden. (LC)

www.dmdpot.be

POP-UP-COCKTAILBAR

FLORAAL

Op 21 maart gaat in hartje Brussel de pop-upcocktailbar **Cointreau Fizz Garden** open. De verrassende locatie is een oud bankgebouw met middenin een mooie koepel. De ruimte wordt ingericht door bloemendesigner Thierry Boutémy, die bekend werd door zijn werk voor Sofia Coppola's film *Marie-Antoinette*. Voor de privébar van Cointreau koos hij een kleurige tuinstijl met poëtische toets. Tot 20 april kan men hier op donderdag, vrijdag en zaterdag, vanaf 18.30 u. proeven van de Fizzcocktail in al zijn variaties. De avonden worden opgeluisterd door huis-dj's en verrassingsoptredens.

Espace Chambon, Wolvengracht 48, 1000 Brussel. Inschrijven via www.cointreaufizzgarden.be