



Flair (fr)

Date: 20-12-2023

Page: 50-56

Periodicity: Weekly

Journalist: Laura Vanswevelt

Circulation: 26910

Audience: 270857

Size: 3 123 cm²



JOUR de fête

Suivez ces
conseils pour
passer les Fêtes
en toute
décontraction

© WOUT VANACKER VOOR UNSPLASH

DÉCO

Passer les Fêtes sans stress? C'est possible! Nos journalistes révèlent leurs astuces de dernière minute en matière de cuisine, de décoration, de mode et de beauté, qui nécessitent un minimum de travail et de temps, mais qui maximisent les résultats.

Texte: Laura Vansweevelt et Amandine de Harlez.

3 BOXES POUR CUISINER SANS SOUCI

Nos fournisseurs de box repas préférés vous aideront à préparer un bon dîner cette année.

1 Foodbag

Chez Foodbag, vous avez le choix entre un menu pour les Fêtes à préparer vous-même ou un menu de traiteur tout fait. Dans ce dernier cas, il vous suffit de réchauffer les plats et de les servir. Les 2 menus proposent une variante végétarienne. Foodbag propose aussi des extras tels que des vins adaptés aux menus, des mocktails ou encore un plateau de fromages.

À pd 90 € pour 2 pers. et jusqu'à 260 € pour 12 pers., en version classique ou traiteur, Foodbag.be.

2 HelloFresh

Du jambon en croûte aux herbes au chou-fleur rôti en passant par des vins savoureux: grâce à l'offre de 3 boîtes prévues pour les Fêtes, vous êtes assuré-e-s de préparer un repas de Noël inoubliable avec HelloFresh.

À pd 55,99 € pour 2 p. jusqu'à 179,99 € pour 8 p., classique, veggio ou gourmet, Hellofresh.be.

3 SOUS

SOUS s'est associé au chef Ron Blaauw. Le résultat? 5 boxes culinaires gastronomiques inspirées de la cuisine indonésienne, à base de riz, de travers de porc, de salade de chou ou de pommes de terre en chemise.

SOUS vous évite bien des tracas, puisqu'il vous suffit d'assembler les différents éléments et de les réchauffer.

À pd 54 € pour 2 p. jusqu'à 238 € pour 8 p., plusieurs variantes (également végétariennes) disponibles, Eatsous.com.



© FOODBAG

Un soir de fête,
on préfère passer
du temps avec
ses convives plutôt
qu'en cuisine!



Si facile à faire!

Choisissez un plat principal facile à préparer pour ne pas passer des heures en cuisine. Ce n'est amusant ni pour vous, ni pour vos invité-e-s, car Noël est avant tout un moment de convivialité. Optez pour un plat froid, un plat au four que vous préparerez à l'avance ou un plat à cuire en direct comme une fondue, une grillade ou un teppanyaki. L'idée de base: que le repas soit savoureux et surtout très simple à préparer.

Gril en pierre avec plaque en marbre et support en acier inoxydable (49 €, Beka).

DÉCO



© MAISON DU MONDE © JPH

Sauter une étape

On est tou-te-s d'accord pour dire que les petits-fours et le dessert sont de loin les parties qu'on préfère dans un repas de fête, non? Et en général, après ces apéros/entrées, vous êtes déjà tellement rassasiés que le plat principal a du mal à passer. C'est dommage! Alors pourquoi ne pas faire l'impasse sur la dinde et se contenter d'acheter un grand nombre d'amuse-bouches prêts à l'emploi, quelques mignardises et... le tour est joué. Personne ne s'en plaindra.

Boîte à zakouski surgelés à mettre au four avec 22 snacks à base de légumes (27,99 €, Solid Stash).



On pousse les chaises

Eva, rédactrice en chef «J'invite toujours trop d'invité-e-s et il faut donc faire preuve de créativité en matière d'aménagement. Je sers l'apéritif sur la table basse et j'installe tous les coussins dans le coin salon autour d'une fausse cheminée diffusée à la télévision. Je retire les chaises autour de la table à manger pour que celle-ci devienne une table de buffet, les couverts dans une carafe d'eau, les assiettes et les verres prêts à être emportés. Ainsi, vous ne passez pas tout votre temps à servir tout le monde. Et l'avantage de cette table à l'écart? Il reste de la place pour une piste de danse improvisée!»

Les amuse-bouches et les desserts sont le clou du menu, alors laissez tomber la dinde!

Boisson DIY

Demi, manager réseaux sociaux «Comme je ne suis pas une grande buveuse, je n'ai pas un large choix de boissons à la maison. Et en tant qu'hôtesse d'une soirée aussi chargée que celle de Noël, je n'ai pas envie de préparer moi-même des cocktails pour la première fois. J'ai donc acheté une belle fontaine à boisson en verre munie d'un robinet dans laquelle je verserai le punch de Noël avant l'arrivée de mes invité-e-s. Ce récipient sera placé dans un coin de la pièce pour que chacun puisse s'y servir son propre verre. C'est très décoratif et en même temps, je m'épargne du travail.»



© BURO BONITO VOOR THE MOCKT CLUB

3 IDÉES POUR
DES DESSERTS
GOURMANDS

Restez debout à cuisiner pendant des heures? Personne n'a le temps pour ça. Avec ces 3 desserts tout prêts, vous éblouirez vos invité-e-s sans qu'ils s'aperçoivent que vous n'avez pas passé une seconde en cuisine.

1 Bûche glacée pour 6 à 8 p. avec 9 goûts au choix (40 €, Capoue, à commander via Shop.capoue.com).

2 Croquembouche (choux fourrés à la crème) (20 €, La Fleur Du Pain, à commander via Deliveroo.be).

3 Bûche de Noël mangue & fruit de la passion, chocolat pur & vanille, praliné & café et framboise & nougat (21 € pour 3 p., 41 € pour 6 p., Les Tartes de Française).





© DILLE & KAMILLE



© IKEA



Bien préparée = temps gagné

Laura, journaliste

«Préparez votre tenue à l'avance. Je sais par expérience que je suis occupée jusqu'à la dernière minute et que je me promène parfois encore en tablier de cuisine lorsque les premiers invités arrivent. C'est pourquoi il est judicieux de choisir votre tenue de fête le matin et de la repasser si nécessaire, afin que vous puissiez l'enfiler rapidement lorsque la sonnette retentira.»

Pull « Pattoki » (99,99 €), **blouse** bleu cobalt « Wazna » (79,99 €), **jupe midi** à paillettes « Skott » (99,99 €), **bottines** bleues « Zenna » (149,99 €) et **sac** rembourré « Bayamo » (74,99 €), le tout CKS.

Musique, maestro!

Charlotte, journaliste

«Ma playlist préférée de Noël est OUNI'S SOULFUL XMAS d'Elisabeth Ouni sur Spotify: soit 6 heures d'airs de Noël qui ne me rendent pas folle, mais qui dégagent vraiment de la chaleur et reflètent l'esprit de Noël. C'est un succès chaque année.»

Enceinte sans fil bluetooth BOLD L2 (129,99 €, Fresh 'n Rebel).



Cartes de vœux uniques!

Dewy, journaliste «Les cartes de vœux faites maison sont indispensables pour moi à Noël. Comment les personnaliser? J'imprime une photo de moi et de la personne en question, puis j'y colle des autocollants représentant des oreilles de renne, un bonnet de père Noël ou une barbe blanche, et j'écris un joli message. C'est amusant à faire et à recevoir!»

Imprimante pour smartphone Instax Mini Link 2 (105 €, Fujifilm).



DÉCO



MOCKTAILS SANS STRESS

Vous n'avez ni l'envie ni le temps de créer votre propre mocktail? Ces boissons toutes prêtes sont faites pour vous.

1 Gingembre avec bulles

Le concentré de gingembre existe depuis peu dans une variante pré-mélangée. La combinaison avec de l'eau pétillante offre une expérience gustative délicieuse et rafraîchissante, agrémentée d'épices.

Gimber Ready.To.Drink (33 cl) (1,95 €, Gimber).

2 Mix & match

Pas de Fêtes sans les boissons de The Mocktail Club. La marque propose 8 combinaisons de saveurs, de quoi ravir toutes les papilles.

Basil & Elderflower, Apple & Thyme, Beetroot & Ginger, Green Tea & Orange Blossom, Grapefruit & Vanilla, Lemongrass & Chili, Rhubarb & Fennel, Summer Berry & Chamomile (1 l), (14,99 €, The Mocktail Club).

3 Les classiques en version virgin

Avec la marque britannique Lyre's, vous êtes au bon endroit pour trouver des variations sans alcool tout aussi savoureuses de classiques tels que le Gin Tonic et le Dark 'n Stormy.

Amalfi Spritz, G&T, Dark 'n Spicy, Classico (24 x 25 cl) (62,54 €, Lyre's).

DÉCO

DES PAILLETES à volonté

Ysaline, journaliste

« Il m'arrive souvent de devoir refaire 10 fois un maquillage compliqué. C'est pourquoi j'opte pour les paillettes, une valeur sûre pendant les Fêtes. En plus, c'est infallible: vous faites votre maquillage de base et vous déposez des paillettes sur vos paupières et/ou vos tempes. Il n'y a rien de plus glamour. Une autre astuce pour gagner du temps consiste à se coiffer la veille ou le matin. Rafraîchissez votre coiffure avec de la laque ou du shampoing sec avant le début de la fête, et le tour est joué! »



Table féerique

Judith, coordinatrice « Le moyen le plus simple de donner un coup de jeune à votre dîner de Noël? Une nappe et des serviettes neuves – ou d'occasion. Je n'ai jamais eu l'habitude de mettre une nappe, mais elle apporte immédiatement un côté fini à votre table et crée un bel ensemble. Si vous souhaitez aller jusqu'au bout sans perdre beaucoup de temps, vous pouvez acheter chez AVA des ensembles de tables prêts à l'emploi comprenant une nappe, des serviettes, des bougies, des chandeliers et des décorations. »

Kit de décoration de table prêt à l'emploi disponible en 4 thèmes (110 € à 125 €, AVA).



« Des paillettes sur vos paupières: ultra glamour! »

Paillettes
« Lumi-Lite » (7,95 €, NYX Cosmetics, disponible chez D1).

3 IDÉES DE BULLES PÉTILLANTES

Un verre de bulles reste l'apéritif festif par excellence.

- 1 **Sake** pétillant «Sora no irodori» (65 €, Shichiken Brewery, disponible chez Cru et Kaori.be)
- 2 **Champagne** Cuvée Brut (37,99 €, Piper-Heidsieck, en supermarchés).
- 3 **Cuvée** 150 Aniversario (édition limitée) (9,99 €, Codorniu, en supermarchés).



Des bulles comme une pro

Catherine, journaliste Mode « Au Château de Saran, j'ai appris l'art de verser le champagne chez Moët & Chandon. Tout commence par le bon verre. Optez pour des verres en forme de tulipe. Ils font mieux ressortir les arômes qu'une flûte et retiennent les bulles plus longtemps qu'une coupe. Les verres peuvent être posés sur la table – inutile de les incliner! Commencez par un tiers et versez le reste lorsque les bulles se sont calmées. Après la fête, lavez les verres à l'eau chaude et séchez-les avec une serviette en lin. Comme le produit de rinçage peut laisser une pellicule, le lave-vaisselle est (malheureusement) proscrit. »

Flûte à champagne transparente «SUPER» (H 24,3 cm - Ø 7 cm) (6,75 €, CASA).

