

10 JAAR

Genieten

WIN

VOOR € 25.00

AAN PRIJZEN!

Kijk snel op p. 118

ELKE MAAND HET BESTE UIT DE WERELD

FEEST!

- Proef ons grote buitenbuffet
- Het nachtleven van **ISTANBUL**
- Songkran in **THAILAND**

6 **VOORDEELGIDS**
pagina's exclusief
voor onze lezers

WELLNESS
op reis
VOOR ELK BUDGET

BOURGOGNE
Grand Cru

INSIDERTIP

25 **NEW YORK**
KEER ANDERS

FOTOWEDSTRIJD
Win een fototoestel
van Samsung

GROOT VERJAARDAGSNUMMER

Genieten trakteert op een all in verblijf in Oostenrijk,
een trip naar Londen, vliegtuigtickets, en nog veel meer ...

Maandblad-Aansluitingsnummer P2032



Nr. 8 | SEPTEMBER 2009 | € 4,95

Zest



Zest Fresh Juice Bars worden ook wel eens 'de Starbucks van de smoothies' genoemd. Omdat er maar een manier is om vruchtensap te drinken, en dat is vers, richten drie jaar geleden twee enthousiaste leraren Zest Fresh Juice Bars op. Ze hebben het grootste aanbod groente- en vruchtendrankjes van het land en verzinnen steeds nieuwe varianten waarbij ze het gebruik van soja, kruiden en noten niet schuwen. Zo wordt een smoothie al snel een volwaardige snack of lichte maaltijd. Zonder bewaarmiddelen of smaakstoffen, dat spreekt vanzelf. In België wordt uitgekeken, na Antwerpen en Gent, naar de nieuwe Zest vestiging in Brugge, aan het St.-Michielsstation. **INFO: www.zestjuices.com**

Bessy

Uit de kleurrijke bolletjescollectie 'Bessy' van Habitat: ovenwant (€ 8), mok (€ 6) en theedoek (€ 8).



2x POOLS

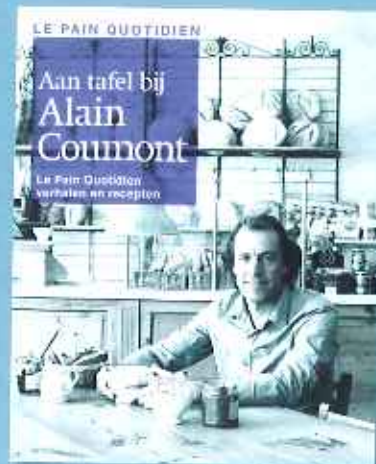
Hij ziet er meer uit als een chique parfumflacon, maar in de door de Pools-Amerikaanse architect

Frank Gehry ontworpen fles zit wodka. En wat voor wodka! Wyborowa Exquisite is een super premium vuurwaterliefje, vakkundig bereid volgens een uniek Pools recept. De fles is uitsluitend te koop bij Hospital in Antwerpen (€ 39).

Ervan proeven, kan in topharecazaken als Velvet Lounge in Antwerpen en Jeux d'Hiver en La Pafinoiro in Brussel.



Foto: SOPHIE MATHYS



LE PAIN QUOTIDIEN, natuurlijk

Alain Coumont, oprichter van de succesrijke keten Le Pain Quotidien, is een enthousiaste foodie. Vastbesloten om zijn passie voor gezond, authentiek en eerlijk eten met iedereen te delen, schreef hij enkele jaren geleden het bezielde kookboek 'Cook + Book'. Met zijn nieuwste, 'Aan tafel bij Alain Coumont' gaat hij nog een stapje verder: de basis van alle recepten is niet alleen biologisch, maar ook veganistisch. Geen dierlijke producten, wel heerlijke salades, soepen, desserts. En boterhammen natuurlijk.

'Aan tafel bij Alain Coumont' is vertaald in zes talen en wordt exclusief verdeeld in alle Le Pain Quotidien winkels ter wereld, van Brussel tot Moskou, van Gent tot New York.

INFO: www.lepainquotidien.com

Dol-fijne chocolade

Nog zo een Belgisch succesverhaal: Dolfin Chocolade. Een discrete naam, maar de fraaie vierkantjes, chocoladevlokken, en chocoladeblaadjes worden aangeboden in de meest luxueuze delicatesseshaken ter wereld zoals La Grande Epicerie in Parijs, Harrod's in Londen, Dean & DeLuca in New York. Chocolade met Indische massala-kruiden, groene thee, Marokkaanse jasmijn, verse gember, anijs, gekonfijte sinaasappel en zelfs biologische lavendel, de pastelkleurige wikkels omhullen zowel oerclassieke als experimentele meesterwerkjes, met een cacao gehalte variërend van 32% tot 88%.

PRIJS: € 2,54 voor een tablet van 70 gram. INFO: www.dolfin.be

