Actualité

Oussama Ben Laden a eu quatre enfants pendant sa cavale au Pakistan. Le terroriste a habité cinq maisons.

IMMOBILIER MAISONS PRESTIGIEUSES

Riches Hollandais recherchés

Un site néerlandais propose des demeures exclusivement pour les millionnaires

Les Hollandais aiment de plus en plus la Belgique. Les sites où on loue des gîtes fleurissent... et voilà maintenant qu'un site propose nos belles demeures à ses nombreux millionnaires!

Non, les voitures portant une plaque d'immatriculation jaune ne sont pas toutes luxembourgeoises. Elles peuvent aussi être hollandaises. Et ces automobilistes hollandais qui nous dépassent sur les autoroutes ne partent pas tous en France. Nos voisins du Nord adorent la Belgique.

Depuis peu, un site batave, www.toplocaties.nl, propose des milliers de maisons à la vente. Il reprend les plus belles demeures présentées par de nombreuses agences immobilières. Il y a des maisons aux Pays-Bas (plus de trois mille) mais aussi en Belgique (une grosse centaine) car la vie, pour un Néerlandais, est moins chère chez nous. L'originalité du site, c'est qu'on n'y vend que des maisons pour millionnaires!

SUR LES 3.800 MAISONS MISES EN VENTE, 131 SONT SITUÉES EN BELGIQUE

3.500.000€ À HONY

Parmi toutes ces résidences de très haut standing, on retrouve quelques maisons wallonnes. Pour certaines, le prix n'est pas indiqué. Il faut faire la demande à l'agence mais on peut supposer que le montant espéré a sept chiffres, sans virgule!

La plus chère est située à Hony, dans la province de Liège. Près d'Esneux. La bâtisse proposée compte 4 chambres et autant de salles de bain. Elle fait tout de même 900 mètres carrés. Le prix demandé est de 3.500.000€, soit la moitié de la maison la plus chère mise en vente sur le site, côté flamand.

Cette dernière est à emporter pour la modique somme de 6,9 millions et est très proche de la frontière hollandaise puisque sise à Schoten, dans la banlieue anversoise. Il suffit d'aller sur le site pour constater qu'il y en a vraiment pour tous les goûts. Un seul impératif: il faut avoir un très gros portefeuille car presque toutes dépassent allégrement le million d'euros. «

P. N.

LA HULPE

La maison de Horta à vendre

Le site hollandais a beau vendre de belles maisons en Belgique... mais que dire alors de celle proposée par l'agence Patrick Froment Immobilier? Située à La Hulpe, à quelques centaines de mètres du lac de Genval, la résidence a été construite par un certain Victor Horta en 1908. Elle est construite sur un terrain de trois hectares et a été entièrement restaurée. Elle a appartenu, jusqu'en 1941, au célèbre architecte qui l'a ensuite vendue aux époux de Langhe-Dautzenberg? Ces derniers avaient fait fortune dans la pétrochimie. La maison est d'ailleurs surnommée "Le Dautzenberg". Elle avait déjà été mise en vente il y a quelques années par son propriétaire actuel mais personne n'avait déboursé les 7 millions et quelques euros demandés à l'époque. Aujourd'hui, si vous voulez acquérir cette magnifique maison de 1.000 m2 comptant huit chambres et sept salles d'eau, il vous en coûtera... 5.200.000 euros. C'est cher mais c'est beau! «

Une maison magnifique de huit chambres, mais très chère. ■ DR

P. N.

Quelques belles maisons wallonnes

D.R.

18792280

Cette semaine, je vous propose en entrée...

Les crêpes parmentières de purée de bintjes en superposition de morilles étuvées

Table & Terroir

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la purée de pommes de terre
400 g de pommes de terre bintjes
50 g de beurre de ferme
25 cl de lait
sel de Guérande
sel fin et poivre du moulin

Pour les crêpes parmentières
325 g de pommes purée
45 g de farine
2 œufs entiers
2 blancs d'œufs
un peu de sel fin

Morilles et jus mousseux
8 belles morilles
le jus de 1 citron vert jaune
20 cl de crème liquide
20 cl de fond blanc
sel et poivre du moulin
une c. à soupe de cerfeuil ciselé

Technique :

Pour préparer la purée
• Pocher les pommes de terre avec une bonne pincée de gros sel dans de l'eau, départ à froid.

• Une fois cuites, les éplucher encore chaudes. Les tailler ensuite grossièrement et les passer au tamis afin d'avoir une pulpe très fine et lisse.

• Dessécher la pulpe sur un feu ou au bain-marie en la travaillant énergiquement avec une spatule. Le but est de réduire la matière sèche.

• Pendant ce temps, faire bouillir le lait assaisonné de sel et de poivre. Incorporer dans la pulpe le beurre bien froid en morceaux, en plusieurs fois et toujours en travaillant la préparation énergiquement.

• Incorporer ensuite le lait bouillant en plusieurs fois en remuant vigoureusement. Laisser refroidir la préparation.

Pour les crêpes
• Dans un cul-de-poule, ajouter la farine à la purée de pommes de terre froide, et bien mélanger.

• Ajouter les œufs un à un et bien mélanger à chaque ajout, et finir avec les blancs. Laisser reposer 2 heures au frigo. Beurrer une poêle antiadhésive avec un peu de beurre clarifié.

• À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer une petite quantité de pâte dans la poêle. Cuire à feu moyen, retourner pour cuire et colorer l'autre face.

• Réserver sur un papier absorbant et maintenir au chaud dans un four à 80°C.

Pour préparer le jus mousseux acidulé
• Ajouter le jus de citron à la crème, assaisonner l'ensemble, puis fouetter légèrement afin de rendre la préparation mousseuse.

• Servir le tout bien chaud en superposant les crêpes avec les morilles étuvées.

• Arroser d'un filet de jus mousseux.

Bon appétit !

Bonne dégustation!

Une conception de Michel Boreux

AUBERGE DE LA FERME
ROCHEHAUT SUR SEMOIS (BOUILLON)
T : 061 46 10 00
F : 061 46 10 01
www.aubergedelaferme.com
contact@aubergedelaferme.com

Suivez les recettes de Michel Boreux sur vos chaines de télévision préférées

PLATS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI.

Le livre de 100 recettes de Michel Boreux est entièrement dédié aux préparations d'hier et d'aujourd'hui. Cet ouvrage a tout du cadeau original à (s')offrir tout au long de cette année. Vous pouvez l'acquérir en versant la somme de 35 € port inclus au n° de compte 360-1137528-15 (SUD PRESSE à 5000 NAMUR) avec comme communication "commande Livre Plats d'hier et d'aujourd'hui".

18809250

L'Arsouille en direct

Vendredi 30/03

Liste des gagnants

ARIANE VANCAUWENBERGHE	de BERNISSART
KEVIN WARNOTTE	de LANTREMANGE
PIERRE SACRÉ	de NAMUR
YVE BOURGUIGNON	d'OUFFET
PIERRE SCHOLLAERT	de GILLY
FRANCOIS DURVIAUX	de FLEURUS

Votre nom n'est pas ici ?
Tentez à nouveau votre chance au 3027

Cherchez l'Arsouille qui se cache dans nos pages et envoyez-nous par **SMS*** le **numéro de page** précédé du code Arsouille et de vos coordonnées.
Un exemple ? Vous découvrez l'Arsouille en page 13 ? Envoyez vite au numéro 3027 (en respectant les majuscules et espaces) ARSOUILLE 13 JEAN DUPONT RUE DE COQUELET 134 5000 NAMUR
Votre cadeau vous sera envoyé endéans le mois.

3027
1,50 €/SMS envoyé