



Recettes de FAMILLE

**POUR CÉLÉBRER ET ENTRETENIR
LA MÉMOIRE DES ÊTRES CHERS**



DELA
pour eux, pour vous

Intergénérationnelles, les recettes de famille ont l'art de nous faire revivre les moments heureux passés avec nos proches. **DELA, le spécialiste funéraire, a organisé un concours de recettes de famille avec les auditeurs de l'émission « En cuisine » sur VivaCité.** Découvrez, dans les pages qui suivent, les recettes des gagnants et les souvenirs auxquels elles sont rattachées.

SOMMAIRE

3	Avant-propos
4	Spaghetti alla chitarra
6	Les crostoli
8	La tarte au fromage de Mamy
10	Filet de poulet à la crème de cerfeuil
12	Baccalà en papillote sur lit d'asperges et semoule perlée
14	Les couques suisses
16	La gourmandise en héritage
18	Votre recette de famille
20	5 idées pour se souvenir



CUISINER ET DÉGUSTER UNE RECETTE DE FAMILLE ENTRETIENT LE SOUVENIR D'UNE PERSONNE CHÈRE À NOTRE CŒUR.»

« Les parfums et les goûts de notre enfance ravivent nos souvenirs d'être chers. Lorsque l'on demande aux gens quel est leur plat préféré, ils citent d'ailleurs souvent des recettes familiales transmises de génération en génération. **À travers ce mini-magazine de recettes de famille, nous voulons montrer à quel point la cuisine tisse un lien entre les générations.** Elle permet de créer des souvenirs heureux avec les personnes que nous laisserons un jour derrière nous.

Quand je prépare la mousse au chocolat de ma grand-mère Paula, je me revois à 6-7 ans, quand on allait manger chez mes grands-parents. Ils n'habitaient pas la porte à côté et nous devions prendre un bateau. Pour moi, c'était comme un voyage au bout du monde! Au dessert, il y avait toujours de la mousse au chocolat que je dégustais avec des petits biscuits secs en guise de cuillère. Un vrai délice! Le comble de la gourmandise était que ma grand-mère préparait spécialement pour moi un bol supplémentaire pour le ramener à la maison. Un de ces tupperwares en plastique avec un couvercle. Aujourd'hui, il n'y a pas un Noël sans la mousse au chocolat de grand-mère Paula. Bien sûr, j'ai testé des tas d'autres recettes de mousse au chocolat dans ma vie, mais elles ne seront jamais aussi bonnes que la seule et unique. »

Sandra Schellekens, PDG de DELA Belgique



LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE GRAND-MÈRE PAULA

POUR 4 PERSONNES |

- 4 œufs • 1 c à s de beurre
- 120 g de chocolat noir • 4 c à s de sucre cristallisé fin

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Incorporez le beurre puis le sucre pour qu'il se dissolve complètement. Laissez le mélange de chocolat refroidir un peu.
2. Séparez les œufs. Incorporez les jaunes au mélange et battez fermement les blancs en neige dans un bol à part. Incorporez délicatement les blancs d'œufs dans le mélange de chocolat refroidi. Répartissez-les dans des bols et mettez au réfrigérateur minimum 4 h.





GEOFFREY
MERENDA (46),
EN HOMMAGE À
LA MAMMA



**C'EST MA MAMMA QUI M'A TRANSMIS
L'ENVIE ET LA PASSION DE CUISINER POUR
TOUTE LA FAMILLE. »**

Spaghetti **ALLA CHITARRA**

POUR 2 PERSONNES | PRÉPARATION 1H (25 MIN SAUCE, 35 MIN PÂTES)

Pour la sauce : • 1 c à c d'huile d'olive • 5 cl d'eau • 1 échalote
• 100 g de lardons • ½ potimarron • 250 g de champignons
• 10 cl de crème fraîche culinaire • un peu de persil
• parmesan rapé • ½ cube de bouillon de poule dégraissé

1. Émincez l'échalote et faites-la revenir 2 à 3 min dans une poêle avec les lardons.
2. Ajoutez les potimarrons et les champignons coupés en dés et laissez cuire à feu vif 3 min en mélangeant.
3. Versez 5 cl d'eau et émiettez le cube de bouillon, baissez le feu et couvrez 5 min.
4. Incorporez la crème fraîche et laissez sur le feu encore 1 min. Réchauffez avant de mélanger aux spaghettis.

Pour les spaghettis : • 150 g de farine blanche
• 150 g de semoule de blé dur • 3 œufs • 1 c à c de sel

1. Placez la farine, la semoule de blé dur, les œufs et le sel dans un robot pâtissier. Pétrissez au crochet jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Faites-la reposer 30 min au frigo.
2. Formez un boudin avec la pâte et coupez-le en 5 morceaux. Passez chaque morceau dans le lamineur. D'abord au niveau 1 puis au niveau 4 d'épaisseur.
3. Déposez les feuilles de pâte aplaties sur la Chitarra (la guitare) et passez le rouleau à pâtisserie pour former les spaghettis.
4. Faites cuire les pâtes al dente 3 min dans une grande casserole d'eau bouillante, égouttez et versez la sauce par-dessus.
5. Dressez dans une belle assiette et ajoutez un peu de persil haché, un tour de moulin à poivre noir et un peu de parmesan râpé.

LA MAMMA ET SON TABLIER MAGIQUE

« Depuis tout petit, je me souviens des odeurs de pâtisserie qui me chatouillaient le nez chaque matin. Du souper tout aussi délicieux que me préparait ma Mamma drapée dans son tablier magique comme je l'appelle. C'est elle qui m'a transmis l'envie et la passion de cuisiner pour toute la famille. Les « pâtes fraîches », sont source de créativité sans limites. Cette recette de spaghetti est un mélange de la Mamma et de moi-même (j'écrase une noix fraîchement cueillie sur le dessus de mon assiette). « Les spaghetti alla chitarra » (guitare) — le nom donné à l'appareil qui sert à découper les spaghettis — se dégustent avec une belle mélodie de guitare, comme celle de « L'Italiano » de Toto Cutugno. Rien de tel que de partager et transmettre de bons souvenirs générationnels, entre amis et en famille. »





SABINA CECCATO (55),
EN HOMMAGE À
MON PETIT PAPA

PAS DE CARNAVAL SANS CROSTOLI!

« Ah les crostoli !!! En goûter un et vous serez accro! Lorsque j'étais petite, on devait attendre Carnaval, car tradition oblige, on en préparait uniquement à cette période de l'année. Mon papa, originaire de Bassano del Grappa (en Vénétie) était vraiment un spécialiste. Il l'avait appris lui-même de sa maman. Ils sont très fins, donc même frits, ils restent très croquants. Pendant toute mon enfance, papa, maman, mon frère et moi passions toute la journée à préparer les crostoli pour les apporter chez ma grand-mère et les déguster avec mes oncles, tantes, cousins et cousines. Mon papa nous a quittés il y a 26 ans, mais ma maman et moi continuons la tradition avec l'aide de mes enfants. C'est toujours un beau moment gourmand de convivialité et de partage. Merci mon petit papa. »

Les crostoli

POUR 4 À 6 PERSONNES | PRÉPARATION 45 MINUTES

- 350 g de **farine blanche** • 30 g de **beurre mou**
- 2 **œufs** • 1 **citron** (le zeste et le jus de ½ citron)
- 1 sachet de **levure en poudre** • 100 g de **sucre semoule** • 50 ml de **Grappa** • 50 ml de **vin blanc**
- 1 pincée de **sel** • 2 l d'**huile d'arachide**
- 100 g de **sucre impalpable**

1. Versez la farine sur un plan de travail et formez un puits. Ajoutez-y le beurre, les œufs entiers, le zeste et le jus du citron, la levure, le sucre semoule, la Grappa, le vin blanc et 1 pincée de sel.
2. Pétrissez le tout en une pâte homogène et formez une boule.
3. Coupez la pâte en 8 parts égales et passez-les plusieurs fois à la machine à pâtes (laminoin) afin d'obtenir de longues bandes de 3 mm d'épaisseur environ.
4. À l'aide d'une roulette dentelée, coupez les bandes en losange de 10 cm de longueur. Faites une petite entaille au centre de chaque losange.
5. Faites chauffer l'huile d'arachide à 170 °C dans une marmite.
6. Plongez les crostoli quelques secondes jusqu'à obtention d'une belle coloration.
7. Égouttez sur une feuille de papier absorbant et saupoudrez de sucre impalpable. Bonne dégustation.



«
**MON PAPA NOUS A QUITTÉS IL Y A 26 ANS,
MAIS MA MAMAN ET MOI CONTINUONS À LES
PRÉPARER AVEC L'AIDE DE MES ENFANTS. »**



ANNE-CATHERINE
STENIER (54),
EN HOMMAGE À
MAMY



**POUR PERPÉTUER SES
TRADITIONS SUCRÉES, JE SUIS
DES COURS DE PÂTISSERIE. »**

La tarte AU FROMAGE DE MAMY

POUR 6 À 8 PERSONNES | PRÉPARATION 3H (2H15 PÂTE, 45 MIN TARTE)

Pâte levée (pour 1 tarte) : • 250 g de farine • 25 g de levure fraîche • 25 g de sucre • une pincée de sel et un peu d'eau tiède • 3 jaunes d'œufs • 75 g de beurre salé

1. Délayez la levure dans un peu d'eau tiède avec 1 pincée de sucre (laisser +/-10 min).
2. Versez la farine et le sel dans un grand récipient et ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre fondu (liquide mais pas chaud) et le sucre.
3. Ajoutez la levure et mélangez le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
4. Placez la boule dans une casserole, couvrez avec un essuie et faites lever 90 min.
5. Aplatissez avec le rouleau à pâtisserie et disposez le fond de tarte sur une platine huilée. Faites lever encore 20 min.

Garniture (pour 1 tarte) : • 250 g de fromage frais maigre • 2 jaunes d'œufs • 4 paquets de sucre vanillé • 100 g de sucre • 5 blancs d'œufs • 1 paquet de crème vanille (pudding) • 100 g de corin d'abricot

1. Égouttez le fromage dans un chinois avec du papier absorbant. Ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs et le pudding, mélangez.
2. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les au mélange.
3. Tapissez le fond de pâte d'1 couche de corin d'abricot puis ajoutez la préparation.
4. Enfourez la tarte sur 2 platines superposées (pour éviter que le fond ne soit trop cuit) et faites cuire 30 à 35 min à 150 °C.

LA MADELEINE DE PROUST DE QUATRE GÉNÉRATIONS

« Cette tarte, ma Mamy la préparait à chaque occasion : anniversaire, fête des Mères, Nouvel An. Une fois placée sur son plateau, tout le monde se jetait dessus et malheureusement, il n'était pas possible de se resservir. Associée à toutes nos fêtes de famille, c'est un souvenir gustatif, une madeleine de Proust toujours présent chez les enfants, les petits et arrières-petits-enfants. C'est sans doute sa texture mousseuse et sucrée, tranchée par l'abricot qui fait qu'on l'appréciait tant. Ma grand-mère est décédée il y a 3 ans, à 98 ans. Pour perpétuer ses traditions sucrées, je suis des cours de pâtisserie depuis l'année passée. Comme quoi les traditions ne se perdent pas chez nous :-). »





MARIE SWEGERYNEN (39),
EN HOMMAGE À MÈMÈ

LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

« Cette recette toute simple, à base de poulet, de cerfeuil et de champignons, a énormément de saveur. Elle vient de «Mèmè», ma grand-mère que j'aimais tant et qui est partie bien trop vite. Excellente cuisinière, elle nous a transmis sa passion pour la cuisine, les produits du terroir et la nature. Pour elle, préparer le repas était un moment de partage et de convivialité. Petite, ma maman partait avec elle cueillir le cerfeuil et les champignons dans les prairies pour préparer ce repas. Puis cela a été mon tour de partir à la cueillette de champignons et de cuisiner ce plat avec ma maman. Toutes les deux férues de cuisine, nous l'avons revisité et modernisé au fil du temps. Il m'arrive maintenant de cuisiner ce repas pour mes parents et de les inviter à ma table. Les rôles sont inversés. »

Filet de poulet À LA CRÈME DE CERFEUIL

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 30 MINUTES

• 4 filets de poulet • 100 g de cerfeuil • 20 cl de crème fraîche • 10 cl de vin blanc • 250 g de champignons des prés ou de Paris • 3 échalotes • 800 g pommes de terre Nicolas ou Charlotte • quelques brins de persil plat • beurre aux fines herbes • sel et poivre

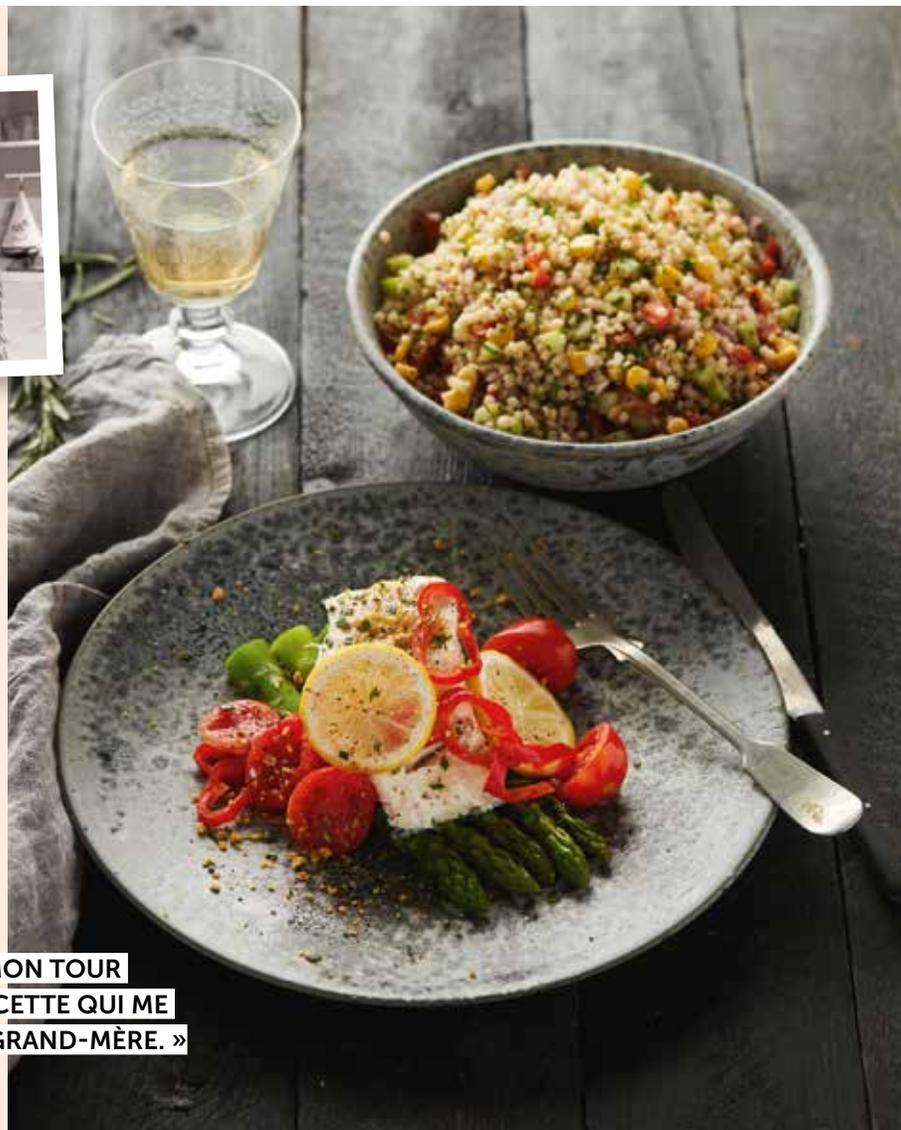
1. Effeuillez, égouttez, séchez et hachez finement le cerfeuil. Lavez les pommes de terre. Hachez finement les échalotes et le persil plat.
2. Versez 20 cl de crème dans un récipient. Ajoutez le cerfeuil haché, salez et poivrez.
3. Aplatissez les filets de poulet. Faites revenir deux échalotes hachées dans une poêle. Quand elles deviennent transparentes, mouillez avec le vin blanc et faites réduire de moitié.
4. Versez ensuite la «crème de cerfeuil» dans la poêle. Portez à ébullition et retirez du feu.
5. Ajoutez les filets de poulet et laissez mijoter doucement pendant environ 10 minutes. À l'aide d'une cuillère, nappez la viande de la sauce au cerfeuil de temps à autre.
6. Pendant la cuisson, faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée et faites revenir les champignons à feu vif dans une poêle. Lorsque ceux-ci sont dorés, ajoutez l'échalote restante et le persil et laissez cuire quelques minutes.
7. Garnissez les assiettes avec les champignons, les filets de poulet nappés de crème de cerfeuil et les pommes de terre en robe de champs accompagnés d'une rondelle de beurre aux fines herbes.



**MÈMÈ NOUS A TRANSMIS SA
PASSION POUR LA CUISINE,
LES PRODUITS DU TERROIR
ET LA NATURE. »**



DINA
LA RICCIA (57),
EN HOMMAGE À
LA NONNA



**J'AI VOULU À MON TOUR
CRÉER UNE RECETTE QUI ME
RAPPELLE MA GRAND-MÈRE. »**

Baccalà en papillote SUR LIT D'ASPERGES ET SEMOULE PERLÉE

POUR 2 PERSONNES | PRÉPARATION 1H20

Pour le baccalà : • 400 g de morue dessalée • 1 poivron vert allongé
• 100 g de tomates cerises • 1 branche de romarin • 1 citron vert
• persil haché • poivre du moulin • huile d'olive • 12 asperges
vertes mini • 2 c à s de parmesan râpé • 6 galettes fines au beurre

1. Placez la morue sur une feuille d'aluminium ou un papier sulfurisé. Ajoutez le poivron coupé en rondelles, les tomates cerises coupées en deux, la branche de romarin, 2 tranches de citron, le persil haché, 2 c à s d'huile d'olive. Poivrez.
2. Fermez la papillote et enfournez à 200 °C environ 25 min.
3. Pendant ce temps, faites cuire les asperges à l'eau quelques minutes. Mixez brièvement le parmesan avec les galettes fines pour le crumble.
4. Disposez les asperges sur l'assiette et mettez le baccalà par-dessus. Parsemez de crumble.

Pour la semoule perlée : • 125 g de semoule de couscous perlée
• 1 oignon rouge • ½ cube de bouillon de volaille • 200 ml d'eau
• 1 petite boîte de maïs en grains • 8 tomates demi-séchées • 10 cm
de concombre • 2 c à s d'huile d'olive • quelques brins de persil
• origan frais • thym frais • basilic frais • sel et poivre • huile d'olive

1. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une poêle et faites brunir les grains de semoule. Ajoutez l'eau et le cube de bouillon, délayez et couvrez 10 min environ.
2. Égouttez et laissez refroidir dans un saladier.
3. Émincez l'oignon et hachez le persil, coupez les tomates et le concombre en dés, égouttez le maïs.
4. Ajoutez le tout à la semoule froide. Assaisonnez avec 1 c à s d'huile d'olive, les épices et les herbes.
5. Dressez la semoule sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.

UNE HISTOIRE DE GÉNÉROSITÉ ET DE PARTAGE

« Quand j'étais petite, ma nonna Elisabetta et ma maman servaient du baccalà au repas de Noël. Elles étaient originaires de San Marco in Lamis, un petit village de la région des Pouilles. Elles le préparaient, à la tomate, en salade ou frit. Ma nonna m'avait expliqué que grâce à son salage, le poisson pouvait se conserver très longtemps. De ce fait, on pouvait le partager avec la famille et les amis des villages voisins. Comme j'ai apprécié cette belle histoire de générosité, j'ai voulu à mon tour créer une recette qui me rappelle ma grand-mère. Je l'ai revisitée à ma façon, avec différentes techniques et textures en prêtant attention aux goûts de ma famille. Aujourd'hui, ma fille aussi est passionnée de cuisine, un beau partage de 4 générations. »



FRANCELINE
NORMAND (41)
EN HOMMAGE À
MAMAN

DU SUCRÉ POUR LE SOUPER

« Lorsque j'étais petite, ma maman nous préparait régulièrement des couques suisses pour le souper. Nous n'avons plus cette habitude de manger parfois sucré lors du repas du soir comme le faisaient nos parents, grands-parents et arrière-grands-parents. Il y a quelques mois, j'ai eu l'envie d'y regoûter et j'ai demandé à ma maman de me montrer comment elle les préparait quand nous étions petits, mon frère et moi. Nous nous sommes régalés! Mais cette fois-ci, c'était pour le goûter de l'après-midi! Les couques suisses, c'est une recette souvenir et tradition qui rappelle les temps où nos parents mangeaient des repas plus simples. Ils pouvaient nourrir toute la famille tout en étant économes. Cette recette est réconfortante quand la météo est moins clémente. »

Les couques suisses

POUR 8 PERSONNES | PRÉPARATION 1H (+ 8 MIN DE CUISSON PAR FOURNÉE)

• 500 g de **farine** • 2 **œufs** • 40 g de **levure fraîche**
• 1,25 dl **d'eau** • 1,25 dl de **lait** • **beurre** et **cassonade**
pour la garniture

1. Mélangez la farine et les œufs.
2. Délayez la levure dans l'eau et le lait tièdes et ajoutez à la préparation.
3. Pétrissez la pâte, à la main ou au robot.
4. Formez des boules (environ la taille de 1 balle de golf).
5. Faites lever sous un essuie pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.
6. Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Déposez les couques dans l'eau en ébullition à l'aide d'une écumoire.
Comptez environ 5 couques par cuisson, à ajuster selon la taille de votre casserole pour éviter qu'elles ne collent entre elles.
7. Après 4 min de cuisson d'un côté, retournez-les avec l'écumoire et laissez cuire encore 4 min, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.
8. Égouttez et réservez sur un plat de service.
9. Faites fondre le beurre dans un poêlon et ajoutez la cassonade. Nappez les couques avec ce mélange. C'est prêt!



**CETTE RECETTE EST RÉCONFORTANTE
QUAND LA MÉTÉO EST MOINS CLÉMENTE.»**



La plus belle manière de transmettre des souvenirs? Une recette passée de génération en génération. Et vous, quels sont les secrets de cuisine que vous souhaitez confier à vos proches ?



ÉRIC (59) :

« Aux environs du 1^{er} novembre, mon père préparait pour mes frères et ma sœur une **énorme pile de gaufres** que nous mangions avec du sucre, de la confiture aux fraises ou de la crème. Depuis quelques années, après son décès et celui de maman, j'ai repris le flambeau. Nous clôturons la journée avec une bonne soupe au potiron — et ça, c'est devenu une nouvelle tradition! »



MARIA ISABEL (45) :

« Je suis à moitié colombienne. J'ai grandi là-bas jusqu'au décès de mon père, quand j'avais 6 ans. **Préparer un bon ajiaco**, une sorte de Waterzooi avec du poulet, du maïs et des avocats pour les grandes tablées familiales, c'est célébrer mes origines et les partager avec mes enfants qui n'ont pas connu leur grand-père. »



ANNE (58) :

« En hiver, ma grand-mère nous servait toujours un **délicieux bouillon maison** aux petits légumes et à la viande. Elle ajoutait toujours une biscotte qu'elle parsemait de gruyère râpé. C'est copieux, mais tellement bon! Quand il fait très froid, je ne résiste pas à faire exactement comme elle. »

NADINE (65) :

« Ma grand-tante Ernestine était cuisinière pendant la Première Guerre mondiale. Elle servait toujours en entrée des croûtons au fromage frits, accompagnés de persil et d'une rondelle de citron. Elle m'a transmis cette recette simple, savoureuse et économique que **toutes les générations autour de la table adorent**. »



PAULINE (34) :

« J'ai recopié toutes les recettes de famille dans un carnet. Les choux au fromage de bonne-maman, le pain de veau de mamie... **C'est un peu comme si elles étaient toujours parmi nous**. »

TENDRES SOUVENIRS

Les bonnes vieilles recettes de famille ont ce charme sans pareil qui nous replonge dans la nostalgie de notre enfance et des bons petits plats préparés avec amour par nos parents et grands-parents.

Si les auditeurs de VivaCité aiment partir à la découverte de nouvelles saveurs gustatives et d'associations originales inspirées de la cuisine du monde, ils ont été nombreux à partager leur recette pour le concours organisé avec DELA lors de l'émission culinaire « En Cuisine ». Celle transmise de génération en génération et qu'on aime mettre à table à l'occasion d'un dimanche de fête. Peut-être vous évoque-t-elle de tendres souvenirs qui ne demandaient qu'à remonter à la surface?



5 idées pour SE SOUVENIR

Entretenir la mémoire d'une personne chère commence dès son vivant. Quels sont ses chansons préférées, ses plats favoris, ses souvenirs de jeunesse, son parfum? Gravez-les à jamais dans votre cœur pour leur redonner vie dans votre quotidien et celui de vos proches. Voici cinq idées pour immortaliser le souvenir de ceux qu'on aime.

1

LA BOÎTE À TRÉSORS

Un porte-clé, un foulard, une paire de lunettes solaires, des bijoux anciens, une carte postale, un ouvrage brodé, des vieux dessins d'enfants, un poème de fête des mères ou des pères... Rassemblez dans une jolie boîte les objets les plus précieux rattachés à la personne disparue et accordez-lui une place d'honneur dans votre intérieur. En cas de coup de blues ou lorsque vous aurez envie d'évoquer son souvenir avec vos proches, il suffira d'ouvrir le couvercle pour qu'elle soit présente parmi vous.



2

LA BIO ÉCRITE OU FILMÉE

Nos aînés ont tant d'anecdotes à raconter sur leur jeunesse! Profitons des moments passés ensemble pour leur poser des questions sur les événements marquants de leur vie, sur leur quotidien au siècle dernier, nos secrets de famille...

Vous pouvez retranscrire leurs souvenirs sur papier, mais vous pouvez également jouer au reporter en les enregistrant ou en les filmant. Ainsi, ils seront encore plus proches de vous.

LE TATOUAGE

Parfois porter un bijou lui ayant appartenu ne suffit pas. En tatouant un symbole ou le nom de la personne disparue sur un endroit discret, derrière l'oreille par exemple, elle vous accompagne en permanence. Certains vont encore plus loin en mélangeant les cendres du défunt avec l'encre de tatouage. Mais renseignez-vous bien car ce type de tatouage pourrait être nocif.

LE PARFUM

Le parfum est une fabuleuse machine à remonter le temps. Rien qu'en le sentant, il a la faculté de faire revivre le souvenir d'une personne aimée. Si elle a la chance de porter un parfum en particulier, veillez à ce qu'elle ait toujours un ou deux flacons de réserve. En effet, certaines marques arrêtent parfois

la production d'un parfum ou revisitent sa formule pour s'adapter aux tendances du marché. Lorsque vous aurez envie de sentir sa présence auprès de vous, il vous suffira de vaporiser la fragrance sur son écharpe ou son foulard. Le plus cadeau pour ses proches? Être fidèle à son parfum!

Et vous, que souhaitez-vous laisser derrière vous ?

En tant que spécialiste funéraire, DELA conseille et assiste les personnes autour d'un adieu. Sur le site de DELA, vous trouverez des sources d'inspiration pour chérir à jamais vos proches : www.dela.be/souvenirs

D'AUTRES IDÉES DE SOUVENIRS?
SCANNEZ-LES ICI :



5 LE COUSSIN VINTAGE

Si vous êtes habile de vos mains, pourquoi ne pas réaliser une housse de coussin, un sac ou une couverture en patchwork à partir de vieux foulards ou cravates portés par la personne chère? De cette manière vous offrez une seconde vie à ses accessoires de mode préférés, ceux dont vous avez tant de mal à vous séparer. Vous pouvez également coudre ou coller une pochette sur base d'une seule cravate ou foulard. Il existe un grand nombre de tutos d'upcycling sur Pinterest, TikTok et YouTube. Si vraiment, vous avez deux mains gauches, vous pouvez faire appel à une couturière. Le résultat en vaut vraiment la peine.





Les beaux souvenirs de demain se construisent aujourd'hui. Scannez ce code QR et inspirez-vous sur le site de DELA.



DELA
pour eux, pour vous