

# PETIT-DÉJEUNER AVEC L'ACTRICE ET PRÉSENTATRICE BAB BUELENS

Son nom ne vous dit peut-être rien mais au nord du pays, [Bab Buelens](#) est une véritable star. À la fois actrice, chanteuse, mannequin et animatrice, cette jeune femme de 28 ans est une artiste polyvalente suivie par plus de 215.000 fans sur Instagram. Nespresso vous invite à faire plus ample connaissance avec cette étoile montante du petit écran flamand autour d'une délicieuse tasse de café. Entre deux gorgées de « bijela kava » (un shot d'espresso généreusement accompagné de lait chaud), elle nous parle de sa moitié – elle est mariée à l'acteur Vincent Banić – de sa double vie entre la Croatie et la Belgique, de son rituel « slow living » et de sa passion sans limite pour le café.



## LE BIJELA KAVA DE BAKA

Allo Split ? C'est Bruxelles ! C'est durant un voyage avec son mari en Croatie, dans leur charmante petite maison située à Split, que nous nous entretenons avec l'actrice. Si ce coup de fil transeuropéen nous sort de l'ordinaire, la situation n'a rien d'inhabituel pour l'actrice puisque la Croatie fait désormais partie intégrante de sa vie. « Nous séjournons à la côte dalmate plusieurs fois par an, mais ce n'est pas tout : nous parlons généralement croate entre nous. En plus, avec le restaurant 'Zagreb' de Vincent, nous essayons d'importer un petit bout de Croatie à Anvers. Vincent dit toujours qu'il est 100% croate et 100% belge, mais selon moi, il est encore plus croate que belge ».

Bien qu'elle soit de nationalité belge, Bab se sent, elle aussi 100% croate : elle considère baka, la grand-mère de Vincent, comme sa troisième grand-mère. D'ailleurs, lorsqu'elle se rend seule à Split, elle peut toujours compter sur la compagnie et la délicieuse cuisine de baka. « Le réveil en Croatie s'accompagne du café bijela kava de baka. Cette spécialité typiquement dalmate se compose d'un café généreusement agrémenté de lait que l'on met sur le feu. Une fois refroidi, on y ajoute des morceaux de vieux pain et un peu de sucre », raconte Bab avec enthousiasme.

## QUAND L'AUBE A LA SAVEUR DU VERTUO

Lorsqu'on demande à Bab si elle apprécie tout autant le bijela kava quand elle est de retour chez elle, à Anvers, elle répond : « À Anvers, mes matins sont complètement différents de ceux de Split. Les "slow mornings" (matins lents) avec baka dans le jardin font place à des réveils précipités accompagnés de d'açaï bowls rapides et de café avant des journées remplies de rendez-vous et de tournages ». Malgré son agenda de ministre, l'actrice parvient malgré tout à s'octroyer des moments de répit en Belgique. Pour remettre ses idées en place entre deux rendez-vous, elle promène son chien, Chewie, se nettoie littéralement trois fois le visage afin de se remettre de ses nuits chahutées ou se délecte d'une bonne tasse de café Nespresso.

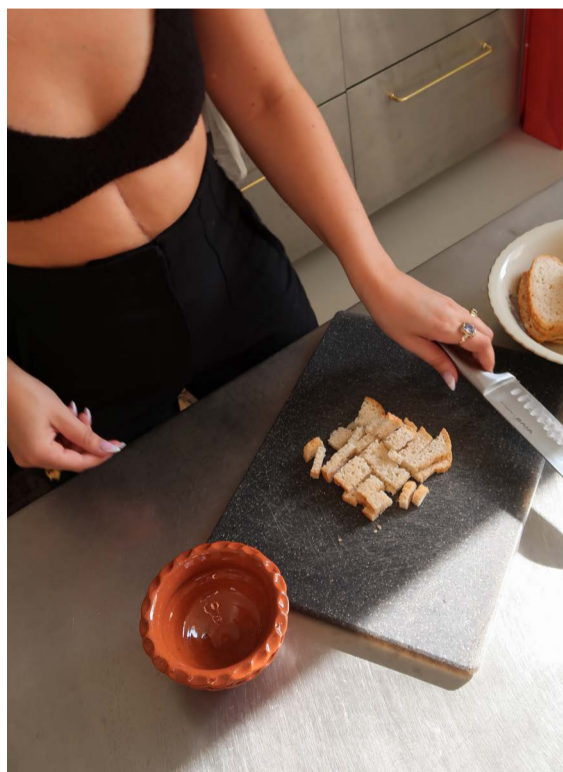
« J'ai grandi avec un père qui aime vraiment Nespresso, il y en avait toujours dans nos armoires. J'ai bien saisi la valeur ajoutée que pouvait apporter un bon café. C'est d'ailleurs pour cela que ma machine Vertuo m'accompagne toujours lorsque je suis à Split. J'adore goûter aux différentes couches d'un café Vertuo, et je ne vous parle même pas de sa crème onctueuse. Quand vous versez d'abord un peu de lait végétal dans votre verre et que vous laissez ensuite le café couler dessus, vous préservez parfaitement les couches de votre café... Cela me permet de démarrer la journée de la plus classe des manières comme si ma vie avait soudainement beaucoup plus de valeur grâce au look de mon café », s'amuse Bab.

## SAVEURS DU MONDE ET PETITS PLAISIRS SUCRÉS

Bab n'est pas seulement séduite par l'aspect visuel de son café, ses papilles gustatives ont, elles aussi, succombé aux charmes du café Vertuo.

« Même si je suis une femme qui aime la routine et qui est très attachée aux capsules Arondio et Voltesso, j'apprécie aussi particulièrement la polyvalence de la gamme Master Origins. Cela dit, à Split, comme il fait souvent trop chaud pour boire un café bien chaud, j'ai souvent un café glacé en main. L'été dernier, j'ai testé le parfum Coconut Flavour Over Ice. J'ai un faible pour le café glacé sucré et aromatisé, cela lui donne un petit quelque chose en plus. »

En parlant de petits plaisirs sucrés, Bab nous confie également que Vincent et elle envisagent de proposer une variante belge de la spécialité bijela kava dans leur restaurant, afin d'apporter un petit bout de Split à Anvers. « Pour moi, le bijela kava est intimement lié au fait d'être en Croatie avec baka, mais je disais justement à Vincent que nous devrions vraiment proposer une variante belge. Le fait que Vincent soit aussi un chef cuisinier nous permet de toujours rêver et penser à la nourriture. Nous avons eu l'idée de faire une sorte de pain perdu, cuit dans du café avec beaucoup de lait. Je pense vraiment que cette recette pourrait devenir un classique du petit-déjeuner », conclut Bab.



### QUEL CAFÉ POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Le Vertuo idéal pour accompagner un bol de bijela kava ? Selon Virginie Aerts, ambassadrice du café Nespresso, il s'agit du **Fortado**. Fortado est le plus intense des cafés Vertuo au format Gran Lungo. Son Robusta indien s'impose avec force, tandis que l'Arabica colombien dévoile des notes de cacao et de bois de chêne.

## RECETTE : BIJELA KAVA

### INGRÉDIENTS

- 200-300 ml de café
- 200 ml de lait
- 2-3 tranches de pain blanc rassis
- Du sucre, si vous le souhaitez

### ON SE LANCE !

Mettez une petite casserole sur le feu et versez-y le café Vertuo préparé et le lait. Ajoutez également du sucre si vous le souhaitez. Coupez deux tranches de vieux pain en cubes ou détaillez-les en petits morceaux. Ensuite, versez le café préparé sur le pain de telle sorte que celui-ci « flotte ». Enjoy !



<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>

<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>

<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>