

Intense

Cuisine
Actuelle

L'HUILE D'OLIVE
Un régal dans
nos desserts

BORD DE MER
Entrées iodées
et stylées

LA FOLIE
TAPAS
40 IDÉES
PLEIN ÉTÉ

10 SAVEURS
étonnantes à
goûter d'urgence

Aubergine
et citrouille
Coup de foudre
en cuisine

75
recettes **ULTRA
GOURMANDES**





Ingrédient mystère

Servir des sauterelles grillées à la place des cacahuètes ? Allez, un peu de cran : c'est croustillant, c'est pimenté et ça anime la conversation ! Chapulines, sur le site de Terre Exotique, 9 € les 30 g.



Pique-nique étoilé

Chic idée ! Le Burgundy, à Paris, propose des paniers estivaux de pique-nique grand luxe : saumon fumé, caviar et champagne. Pour déguster le tout au vert, l'hôtel 5 étoiles prête ses bicyclettes. 130 € par personne.

Les nouveaux snobismes



Food art

Coup de cœur pour les œuvres poético-comestibles de l'artiste malaisienne Hong Yi. Plus connue sous le pseudo de Red, elle les partage sur son blog Oh I See Red!



Machine culte

L'italien Roberto D'Archivio vient de rééditer, en version miniaturisée, la mythique trancheuse à jambon fabriquée par la maison Berkel en 1918. Un objet de collection et de précision pour gourmets avertis. 4 500 €, sur le site Tomaga.

Sous les flashes

On aime les nouveaux mini-éclairs de Lenôtre à la griotte, acidulés, légers et savamment dosés en sucre. Rose pop, 1,90 €, dans les boutiques de la marque.



Pastis grand cru

Pour l'été, Henri Bardouin offre à son pastis une robe aux motifs provençaux. Côté palais, toujours la même complexité aromatique, due à un savant cocktail de 65 plantes et épices choisis. 25 €, en vente chez les bons cavistes.