

**NOUVELLE
FORMULE**

+

**D'ASTUCES
DE CHEFS,
D'ADRESSÉS**

À TABLE

60
RECETTES
INÉDITES

N° 141 / MARS-AVRIL 2022

TENDANCE
VIVE LES BAO!
DÉLICES VAPEUR
SUCRÉS OU SALES

FÈVE, SEICHE,
ORANGE SANGUINE,
MOZZARELLA...
ELLES DONNENT
DU GÔT
AU PRINTEMPS

GOURMANDS, CRÉATIFS ET DE SAISON
NOS POISSONS
ONT TOUT BON

ALLÉNO
& RIVOIRE
LE CHOCOLAT
SUPERSTAR

ET AUSSI...

OLIVE DAVOUX, CHEFFE SURDOUÉE ET FRAÎCHE
SAVOIE, LE VIGNOLE QUI MONTE
DIRECTION NANCY, LA VILLE TOUT EN DOUCEURS

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,40 € / AND 5,20 € / D 6,50 € / BEL 4,90 € / ESP 5,20 € / GR 5,20 € /
IT 5,20 € / LUX 4,90 € / PORT CONT 5,20 € / DOMS 5,00 € / TOMS 820 XPF / CAN 9 CAD / CHF 7,50 CHF / MAR 59 MAD / TUN 10 TND

*Dorades
en papillotes
de poireau*

CMI FRANCE

L 14142 - 141 - F - 4,40 € - RD



QUOI DE NEUF?

PAR Océane ALGARON, Danièle GERKENS,
ET Alexandra MICHOT

CONCOURS DES VINS ELLE À TABLE, inscrivez-vous!

En 2022, le concours le plus gouleyant est de retour. Chaque vigneronne ou vigneron désireux de participer peut s'inscrire jusqu'au 22 avril 2022* (réception des échantillons jusqu'au 29 avril). Le 24 mai, les vins en compétition seront dégustés à l'aveugle par un jury paritaire de professionnels (œnologues, sommeliers, cavistes...) et notés sur 100. Au-delà de 75/100, les cuvées recevront une médaille d'argent ou d'or (résultats publiés sur Internet le 27 mai). Enfin, en juin 2022, les cuvées médaillées d'or seront à nouveau goûtées, catégorie par catégorie : meilleur champagne, meilleur rosé, meilleur vin blanc sec, meilleur moelleux... Le favori de cette sélection se verra décerner le titre de « Coup de cœur ELLE à table de l'année 2022 » !

*Détails et inscriptions sur trophees-vins.elle.fr



Royale
Assiette à dessert « Soleil d'Hermès » (Hermès), 95 €. hermes.com

Une cité pour craquer

Rendez-vous le 6 mai à Dijon pour l'ouverture de la **Cité internationale de la Gastronomie et du Vin** ! Construite sur l'ancien Hôtel-Dieu, elle rassemblera lieux d'exposition, école de cuisine Ferrandi Paris, commerces de bouche, librairie gourmande, restaurants, cinéma et une cave exceptionnelle offrant chaque jour 250 vins au verre, parmi plus de 3 000 références de crus du monde entier, dont bien sûr de nombreux vins de Bourgogne... citedelagastronomie-dijon.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

INFO « MATCH » POUDRES MAGIQUES

Quelques pincées qui changent tout...



Kari-Brest
Une touche de ce mélange paprika/clou de girofle, que ramenaient les marins malouins, sur un poisson et hop, on (re)part en voyage... 6,50 € les 50 g. terreexotique.fr



Perlimpinpoudre
Au maïs mauve du Pérou, cette poudre colorée, riche en antioxydants, épaissit et teinte sauces, glaces, pâte à crêpes... Le tout bio et équitable ! 15,30 € les 220 g. guayapi.com

LUNCH RESPONSABLE



Tisanière individuelle,
17 € chez Kinto
sur kodamaparis.com



Kit de couverts naturels (baguettes
incluses), réutilisables et made in
France, env. 5,90 € sur binikit.com



Lunch box
sans mélamine
ni polluants,
21,95 € chez Point
Virgule, en boutiques
spécialisées.



Un retour au bureau
100 % écolo-gagnant!

Onirique
Verre « Moon »,
en borosilicate
(CFOC), 25 €. cfoc.fr



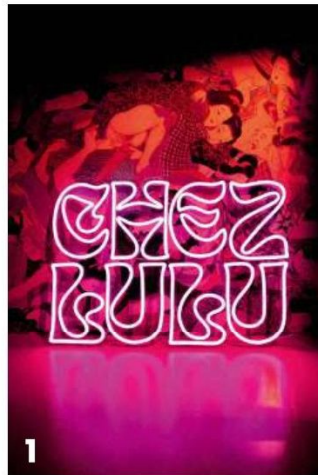
Brutaliste
Ménagère de
16 couverts en
acier « Lounge »
(Alinéa), 90 €. alineia.com



Graphique
Mug
« Porquerolles »
en grès, 7,99 €
(Maisons du
Monde),
maisonsdu-monde.com

Restos, c'est la fiesta!

Depuis que les clubs ont rouvert, l'Hexagone retrouve le goût de « la bamboche », surtout dans les restaurants qui, de plus en plus, mixent repas et fiesta dans la capitale. Après la résurrection du mythique **Bœuf sur le toit** (34, rue du Colisée, 8^e), **Chez Lulu** (1) (66, rue Jean-Jacques-Rousseau, 1^{er}), nouveau resto érotico-disco, met la danse et la déco 70's au menu, tandis que l'exotico-chic **Vesper** (2) (81, av. Bosquet, 7^e) joue la carte des cocktails et des DJ sets. En altitude, c'est idem avec **Le Piaf** à Courchevel et Megève (lepiaf-restaurant.com). À Megève toujours, on slurpe une fondue chinoise sur fond de DJ set au **Tigrr Princesse** (tigrr.fr) ou on savoure la cuisine de Diego Alary à l'**Indie Mountain** (3) (indiegroupp.fr). Toujours plus haut, la discothèque **Cocorico n'Co** (cocoricoapresski.com), posée au rond-point des pistes de Val-d'Isère, se dédouble à Tignes pour proposer en musique une street food signée par les chefs Emmanuel Renaut, Juan Arbelaez, Thibault Sombardier et le pâtissier Sébastien Bouillet. Enfin, trois soirs par semaine, à 2 551 m d'altitude au Refuge de la Solaise, **Gigi** (4) joue la carte de la cuisine italienne et de la musique live (gigi-restaurant.com).



1



2



3



4