

Bonnes idées / Découverte art de vivre

Coups de cœur

Bar à chocolat

Après La Baule puis Guérande, Christophe Roussel et ses macarons aux saveurs étonnantes (caramel-gingembre, lavande-abricot...) s'invitent dans la capitale depuis la fin mars. Une nouvelle boutique-bar à chocolat design avec des murs fuchsia et orange, du mobilier noir, des éclairages spécifiques sur les gourmandises colorées... un véritable paradis pour tous les amateurs de chocolats et macarons. Spécialement conçues pour l'ouverture de cette boutique, des sucettes hautes en couleur (macarons enrobés de chocolat blanc piqués sur un bâtonnet transparent)



ne demandent qu'à être dégustées.

10, rue du Champ de Mars - 75007 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30, le dimanche de 10h30 à 15h30

Renseignements au 01.40.62.67.00 ou sur www.roussel-chocolatier.com

Des rendez-vous à ne pas manquer !



Foire de Paris
Du 30 avril au 10 mai, venez découvrir le salon Vins & Gastronomie qui se tient à la Foire de Paris. À cette occasion, faites un détour par l'animation «Cuisine des pots», co-organisée par la Fédération française de cuisine amateur. Au programme :

défis de cuisine, quiz ludique...

Tarif adulte : 12 € environ.

Renseignements sur www.foiredeparis.fr

Spectacles

Pour la 4^{ème} année, découvrez le Festival de caves, à Besançon et ses environs, du 16 mai au 20 juin.

Le principe : des comédiens offrent un spectacle au sein même des caves.

Renseignements au 03.81.83.25.04 ou sur www.compagniemalanoche.com

Ateliers Intitulés «Les ateliers Cuisine & Tartine» ou «Comment s'initier à la cuisine des gourmets, des nuls et des pressés ?», ces rendez-vous culinaires sont organisés gratuitement par Entremont à l'Atelier Guy



Martin les 19 mai et 18 juin prochains entre 20 et 21h. Le but ?

Réaliser des recettes rapides et gourmandes. Inscriptions sur www.entremont.com

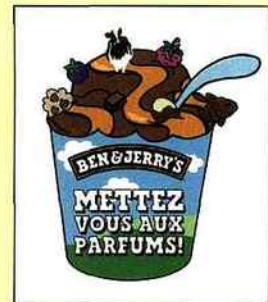
Fondez pour Ben & Jerry's

Vous avez toujours rêvé de créer votre propre parfum de glace ? Il semble que ce soit le bon moment pour vous lancer en participant au grand concours international proposé par Ben & Jerry's, une marque connue pour son



caractère engagé et décalé. Ainsi, du 14 avril au 26 mai, faites fonctionner vos méninges afin de donner naissance à la nouveauté mondiale 2010 ! Il suffit d'imaginer une glace originale à partir d'une sélection d'ingrédients dont la plupart sont issus du commerce équitable ou

de l'agriculture durable. Le finaliste français s'envolera ensuite vers Saint-Domingue pour créer sa glace en compagnie des autres finalistes et attendre la désignation du grand gagnant. En espérant que les idées germent dans votre esprit, pourquoi ne pas craquer pour la dernière nouveauté de la marque ? «Chocolate macadamia», une crème glacée vanille et chocolat



accompagnée d'énormes noix de macadamia entières enrobées de chocolat. Un délice ! Renseignements sur www.mettezvousauxparfums.com

de la rédaction !



Gourmand et branché le River Café !

Envie de profiter des beaux jours sur une terrasse digne de ce nom ? Rendez-vous au pont d'Issy-les-Moulineaux, à 2 mn de la porte d'Auteuil et embarquez à bord du cadre exceptionnel du restaurant River Café où se mêlent glycines, bambous et magnolias. Côté décoration, laissez-vous charmer par le mobilier en teck, les fauteuils Louisiane et les parasols teintés d'écrû. Côté dégustation, la carte d'été signée Mathieu Scherrer vous tend les bras. Mozzarella di Buffalo, aubergines et tomates confites au pistou, pavé de thon rouge et poêlée de légumes en



piperaie, filet de daurade en croûte persillée accompagné de tomates séchées et jus balsamique, compote d'échalotes et mousseline de pommes de terre... autant de bons petits plats qui donnent l'eau à la bouche. Pourquoi ne pas se laisser tenter un vendredi soir pour le menu Millésimé et ses grands crus (70 € environ) ou un dimanche pour le «Sunday River Barbecue» et ses côtes d'agneau grillées au feu de bois ?

River Café
146, quai de Stalingrad
92130 Issy-les-Moulineaux
Voiturier : 8 € environ
Renseignements au 01.40.93.50.20 ou sur www.lerivercafe.net

GRAIN D'OC SAVEUR DE L'ANNÉE

Vinifiée par Olivier Dauga, la nouvelle gam-me de vins de cépages, Grain d'Oc, est reconnue pour la 2^{ème} année consécutive saveur de l'année. Créée en 2006, cette collection propose convivialité et plaisir à moins de 4 € environ le litre. Sous les projecteurs en 2009, la cuvée Merlot 2007 et la cuvée Chardonnay 2007. Renseignements sur www.saveurdelannee.com



MEMO

Recette des années folles

Le Monte Carlo Beach se dote d'un nouveau restaurant gastronomique : Elsa. Pour l'occasion, le chef Jean-Claude Brugel réinterprète une recette des années folles de maître Escoffier, «Filet de sole Olga selon la Belle Otero». «J'ai modernisé et allégé la recette au goût d'aujourd'hui, avec moins de beurre et de crème qu'au début du XX^{ème} siècle», explique le chef. Renseignements sur www.monte-carlo-beach.com

Nouvelle AOC

Il représente 1/6^{ème} de la production bordelaise... Lui c'est le groupe des Côtes de Bordeaux avec ses appellations Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon et Côtes de Francs. Depuis le 9 mars, ces 4 appellations sont réunies sous la désormais nouvelle AOC Côtes de Bordeaux.

À savoir

Macaron déttox

Cet été, pause légère assurée grâce à ce macaron déttox, à base de crème de pamplemousse rose confit et de thé vert, imaginé par le chef pâtissier Camille Lesecq. Si vous souhaitez réaliser

ce macaron, achetez la clé USB contenant la recette. À déguster au restaurant Le Dali (75001). Boisson chaude et sélection de pâtisserie, 30 € environ. Clé USB 1 Go en vente à l'hôtel Le Meurice, 70 € environ.



Fête des mères

Cette année, la maison Richart (située Boulevard Saint-Germain) propose une gourmandise savoureuse alliant l'intensité de la passion et la douceur de la mangue sous une fine coquille de chocolat noir, gravée avec



le mot maman traduit en plusieurs langues. Disponible dès début mai, à partir de 16,15 € environ. Renseignements sur www.chocolats-richart.com

Pleins feux sur Lille

À l'occasion d'«Europe XXL» qui se déroule sur 4 mois dans la métropole lilloise, la maison Meert participe pleinement à l'événement en proposant un coffret



original et coloré composé de 6 minigaufres à la vanille de Madagascar. En vente jusqu'au 12 juillet au prix de 7 € environ chez Meert à Lille ou sur www.meert.fr