



WEEK-END
EN PÉRIGORD
LA FOLIE
GOURMANDE

SPECIAL
CHAMPAGNES
ACCORDS
PARFAITS

À table

SPECIAL
FETES!

eReatable.fr N° 109

90
Recettes
*chics &
faciles*

PRÉPARATIFS
**LA MAISON
EN PAIN
D'ÉPICES**
UN JEU
D'ENFANTS

**NOS
REVEILLONS
SUR MESURE**
DE L'ENTRÉE
AU DESSERT...
PLEIN DE SUPER IDÉES
POUR VOS MENUS

75 CADEAUX À DÉVORER

M 06450 - 100 - F: 3,80 € - RD



PHOTOS: METROPOLITAIN (2), 3, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

Elle à table infos



MAGIMIX

Le Cook-Expert, un robot cuiseur (vraiment) multifonction !

Si vous marquez de temps pour cuisiner au quotidien, si vous vous sentez néophyte en la matière ou aspirez à des mets simples et sains, vous trouverez dans ce cuiseur surdoué un allié intelligent et précieux qui résoudra tous les dilemmes de votre vie surbookée. Avec ses 12 programmes automatiques (Soupe moulinée ou veloutée, mijotage, cuisson vapeur, pâte à gâteau, pâte à pain, à brioche, smoothie, dessert

glacé, glace pilée, etc.), sa cuisson à induction maîtrisée au degré près, sa cuve Thermo de 3,5 l pour une multitude de plats chauds de l'entrée au dessert et ses 3 cuves transparentes pour enchaîner les préparations comme les râpés ou les émincés de crudités, les tartares, cuisiner devient un jeu d'enfant. Le Cook-Expert est accompagné d'un livre de 300 recettes que vous retrouverez sur une application gratuite pour tablette et mobile. Prix indicatif 1200 €, **→ Plus d'infos sur magimix.fr**

EDWART

Des ateliers de chocolaterie tout public de qualité professionnelle
Dispensés par un maître chocolatier, ces ateliers de dix personnes maximum sont conçus en fonction du niveau des élèves et offrent un enseignement didactique et pratique. Leur finalité est l'acquisition d'une véritable autonomie pour reproduire chez soi le contenu des cours. Les participants apprennent avec les mêmes matières d'exception que celles utilisées pour façonner les

chocolats de la marque. Les ateliers proposés s'adressent aux enfants, aux adolescents et aux adultes, avec des thématiques et des niveaux de difficultés progressifs. Tarifs entre 30 et 200 €, par personne selon les ateliers, donnés en français et en anglais.

→ Les cours sont dispensés au 244, rue de Rivoli, 75001 Paris, entre 12 h et 19 h du mercredi au dimanche, 0981934892, infos sur edwart.fr et atelier@edwart.fr



CAFÉ LA JATTE

Déjeuner dans un cadre verdoyant

L'île de la Jatte est un petit écrin de verdure tout près de Paris où il fait bon se ressourcer en déjeunant au Café La Jatte, une bâtisse de charme du XIX^e siècle. L'accueil est on ne peut plus chaleureux, la salle de restaurant, très lumineuse, prend les accents d'un jardin d'hiver, mais on peut aussi, en saison, profiter d'une terrasse agréablement au milieu des arbres. On y déguste une cuisine italienne authentique, avec de bons produits, sous la

direction du chef Mathieu Scherrer, au cœur d'un décor inattendu. On peut aussi suivre des cours de cuisine animés par Laura Zavan, auteur et créatrice culinaire. L'endroit ouvre également ses portes pour des manifestations artistiques et musicales ou pour accueillir des événements concoctés sur-mesure.

→ Café La Jatte, 60, bd Vital Bouhot, 92200 Neuilly-sur-Seine, 01 47 45 04 20. cafejatte.com et résa sur reservation@cafejatte.com

PARISIENNES

Du miel issu des ruchers de la capitale
Claire Marie de Bellecombe est apicultrice à Paris. Animée d'une grande passion pour le monde extraordinaire des abeilles, elle voyage pour parfaire ses connaissances, puis installe sa pratique dans la capitale. Depuis, elle œuvre pour procurer un miel d'exception, extrait à froid en très petites séries, à partir d'essences rares et exotiques butinées dans les parcs et jardins parisiens et qui suit un cahier des charges exigeant et respectueux

des abeilles : enfumage minimal, miels non chauffés, récoltes espacées. Par ailleurs, Claire Marie entretient bénévolement des ruches de l'hôpital Necker où elle anime des ateliers pour les enfants autour de l'abeille, et reverse une partie des bénéfices de son activité aux associations de l'hôpital.

→ Miels Parisiennes en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris, lagrandeepicerie.com

