



NEWS GOURMANDES

TRADITION, EXCEPTION, INNOVATION... TOUT CE QUI FAIT LA SAISON.

Par Sophie Menut Yovanovitch

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Au sixième étage du grand magasin parisien Le Printemps, le Bleu Coupole inaugure son brunch avec vue imprenable sur la capitale. Après une grasse matinée, on profite du dimanche dans la grande salle lumineuse en se régaland d'une déclinaison d'œufs bénédictine, du poulet cocotte du chef Xavier Pistol et des douceurs du pâtissier Bryan Esposito.

De 11 h 30 à 15 h 30, 38 € par personne.



On aime



CROQUER LA BRETAGNE AVEC YODEN

Angélique Monnier, cheffe traiteur en Bretagne, transforme l'algue de sa région. Récoltées à la main à Cancale, les noris, laitues de mer et dulces sont sélectionnées pour leur finesse aromatique et transformées en chips de manière totalement artisanale. Fines, croustillantes et délicates... une autre façon de croquer.



CARTE SUR TABLE

Du 15 mars au 15 avril, la maison Duclot invite les épiciers à découvrir 12 grands bordeaux prêts à boire à prix d'ami dans une quarantaine de restaurants en France, de l'étoilé au bistrot. L'occasion de se régaler et de découvrir Petit Cheval Blanc, château Gazin, Montrose, Mouton Rothschild et autres pépites. Toutes les infos sur les vins et les restaurants partenaires sur le site Carte sur table.

DR

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE