

## BLACK & WHITE

Véritable icône de la pâtisserie née dans l'arrière-boutique de Dalloyau, l'opéra se refait une jeunesse et revient sur le devant de la scène en version chocolat blanc avec tout plein de praliné, de caramel au lait et de la crème gianduja. De 2 à 12 personnes, 6,50 € la part.



Ça bouge pas mal dans le microcosme de la gastronomie. *Des nouveaux sites malins* aux dernières tendances culinaires, ON VOUS DIT TOUT.

## À VOS SHAKERS !

Pour apprendre toutes les ficelles de l'art de la mixologie, il y a L'Atelier des Chefs et sa nouvelle formule premium le vendredi soir de 19 h à 21 h. Et pour ceux qui n'ont pas le temps de s'y rendre, il y a [www.atelier-cocktail.com](http://www.atelier-cocktail.com), un site d'initiation présentant un panorama de plus de 60 recettes de cocktails, à consommer avec modération.

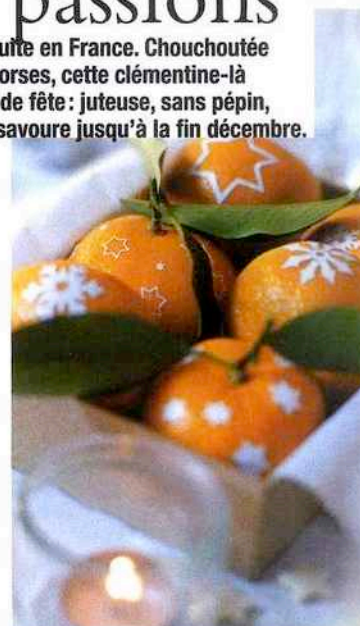


## Fruit de passions

C'est l'unique clémentine produite en France. Chouchoutée dans de petites exploitations corses, cette clémentine-là mérite sa place sur nos tables de fête : juteuse, sans pépin, délicatement acidulée, elle se savoure jusqu'à la fin décembre.

Le spray,  
c'est  
hype !

Un coup de pschitt sur la poêle pour y déposer parcimonieusement de l'huile d'olive, un coup de pschitt sur la salade pour juste la relever d'une giclée de vinaigrette, un coup de pschitt sur le fromage pour le déguster avec un voile de whisky... Décidemment, le spray, c'est chic et fun. On n'hésite pas, on le met à toutes les sauces !







## After work sous les étoiles

Une adresse sympa pour un cocktail à ciel ouvert ? La Terrazza Martini du Murano à Paris avec son toit électrique en verre qui s'ouvre dès que la météo le permet. À vous de choisir entre le bain de soleil urbain ou la vision bucolique sur les étoiles. Carte très latine et cocktails (à partir de 7 €) toujours étonnants.

## Édition limitée

Il en va de la « food » comme de la mode, chaque saison voit son lot de nouveautés à durée limitée. Côté délices glacés, signalons le sorbet au champagne rosé qui réveillera un foie gras, jouera le rôle de « trou normand » ou finira en légèreté un repas de fête. Mövenpick. 14,95 € au Bon Marché et au Drugstore Publicis à Paris.

Balle glacée de champagne.

## Passion Victim

C'est le nom d'un espace éphémère, d'une boutique galerie ouverte au cœur du Marais à Paris pour ceux qui souhaitent acheter autrement, en prenant le temps de regarder, d'écouter, de découvrir. Jusqu'au 31 décembre, on y goûtera les foies gras de la maison R. Junca en admirant les œuvres de plusieurs artistes en vogue.

## C'est gratuit pour les jeunes !

Coup de chapeau pour cette belle initiative ! Chez Jarasse, à Neuilly-sur-Seine, Michel Rostang invite les jeunes de moins de 18 ans à manger quand ils sont accompagnés d'un adulte. De son côté Guy Savoy les invite dans son gastro rue Troyon à Paris s'ils ont entre 15 et 17 ans et dans les trois autres restaurants de sa galaxie parisienne (Chiberta, Les Bouquinistes et Atelier de Maître Albert) s'ils ont entre 12 et 17 ans.

## MARRE DE LA MALBOUFFE !

Envie de bons produits, mais pas le temps de faire vos courses ? *Place O Goût* est le site qu'il vous faut. On y dénêche des produits frais, goûteux, respectueux de l'homme et de la nature, en provenance de petits producteurs qui refusent de sacrifier la qualité sur l'autel du « moins cher ». On y trouve tout, même les produits Masse. Alors, place au goût !