

Sur le feu

French cook in London

Mais où s'arrêteront-ils? Après avoir essaimé un peu partout en France, les créateurs de l'Atelier des [chefs] emménagent près d'Oxford Street à Londres, et se donnent pour objectif de réapprendre la cuisine aux Anglais! Good luck!



Photos DR.

5 raisons d'aller au bar

1 Sis à côté du célèbre salon de thé des Champs-Élysées, le Bar Ladurée ouvre ses portes.

2 Un décor gris-bleu, un bar central en forme de comptoir sur lequel on peut déjeuner rapidement tout en se régalant.

3 Dans l'assiette, des plats qui s'articulent autour de 7 familles :



pommes de terre, blinis, œufs...

4 Un lieu conçu pour des gens qui doivent repartir vers d'autres aventures. La détente, ce sera une autre fois au salon de thé...

5 Un nouvel esprit certes, mais l'élégance est toujours présente.

À recommander à tous les Ladurée addicts.

100 % cuisine

Un magasin Ikea entièrement dédié au monde de la cuisine vient de voir le jour, à Vélizy. On y trouve toute la gamme de mobilier de cuisine bien entendu, mais aussi le linge de maison, l'électroménager, les accessoires, les idées de rangement si pratiques... bref tout pour habiller au mieux cette pièce centrale dans notre vie.



PETIT JEU : retrouvez le nom des recettes illustrées tirées du dernier opus de Patrick Rougereau. Ce doux dingue gastronome secoue le petit monde de la cuisine avec des recettes bien réelles et des photos qui font plus que sourire. L'humour est l'avenir de l'homme, non ?

Food Photo, de Patrick Rougereau. Studio Rougereau Ed. 19,50 €.



Rouleau de printemps



Boudin aux pommes



Maquereau au vin blanc

Devinette

QU'EST-CE QUI EST ROND, ACIDULÉ, SIGLÉ PAR DALI, VENDU À 54 MILLIARDS D'EXEMPLAIRES, EST ALLÉ SUR LA LUNE ET DÉSORMAIS QUINQUAGÉNAIRE ?

Pour fêter son anniv', la sucette Chupa Chups se vend en sachet de 50 avec 7 parfums originaux. 6,99 € le sachet en GMS.



Du 1^{er} au 8 décembre

Prenez date dès maintenant pour la semaine du Fooding, avec au menu plein d'événements palpitants. www.lefooding.com

Du 4 au 7 décembre

Cahors célèbre « L'art du goût, le goût de l'art », une approche esthétique et contemporaine de la gastronomie. www.gnamfestival.eu.

LE GOÛT DE TOKYO

Yumiko Aihara, journaliste, spécialiste érudite de la cuisine nipponne, propose des cours de cuisine assistée d'un chef japonais. L'enseignement est à la fois pratique et théorique. Le 5 décembre, le thème sera le *mirin*, cet alcool de riz qui apporte saveur sucrée et brillance aux plats. Plus qu'un cours, une expérience culturelle à ne pas manquer. À la Maison de la Culture du Japon, à Paris.

ACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SN

Inauguration La maison de thé Jugetsudo, créée en 1854 au Japon, ouvre sa première boutique en France. **Inauguration bis** Les thés Dammann Frères ont désormais pignon sur rue à Paris. **Inauguration ter** Le BHV ouvre une boutique consacrée au monde du vin, le BHV La Cave. Des bouchons de liège aux carafes, les amoureux des bonnes bouteilles y trouveront leur bonheur.

Pages réalisées par Florence Falkehed avec Emmanuelle Jary et Michèle Villemur.