

TARTES KLUGER

C'est pas de la tarte de trouver une bonne adresse pas tarte de tartes à Paris ! C'est lourd, mais pas faux ! Heureusement M^{me} Kluger nous sauve de cette impasse en ouvrant un snack dédié à l'univers de la... quiche ! La carte réussit fort bien à nous mettre l'eau à la bouche et excite nos papilles : crevettes/endives, écrevisses/haricots verts/pâtes de curry, courgettes/petits pois/fond d'artichaut et roquette, carottes/citrons confits et coriandre ou épinard/ricotta et sésame... On se sent bien

dans cet espace aux allures rustico-contemporaines et couleurs tendres, si bien que l'on jette un coup d'œil intéressé du côté des desserts : granny smith/coco, mousse au chocolat noir, cheese-cake, fruits de la passion/meringue... Après ma tarte poulet/caponata d'aubergine et olives noires, la rhubarbe/riz au lait se laisse grignoter avec légèreté. A emporter ou sur place, installé à la grande table d'hôte, on apprécie cette nourriture simple mais revisitée avec originalité et goût ! ■

G.L.B.



PENDULE MURALE

Cadran en acier inoxydable. Toujours à portée de main, le minuteur 60 mn est intégré et aimanté, facile à remettre en place. Beka, 79 € ■



HISTORIQUE

Du macaron, mais de l'historique, et surtout du traditionnel, avec la recette d'origine (amandes, noisettes,

sucré, blanc d'œuf, farine) importée d'Italie en 1581 par Catherine de Médicis pour le mariage du favori de son fils

Henri III, le duc de Joyeuse. La friandise séduisit le duc qui lui donna le nom de son duché. Pas besoin en revanche de se rendre à Joyeuse en Ardèche, les macarons viennent aux gourmands, à La Grande épicerie de Paris. Les **Macarons** de Joyeuse de la Maison Charaix. Coffret de 300 g : 14 €. Sachet de 100 g : 5,50 €. ■

V.G.

ORIGINAL !

Ce bloc de foie gras est surmonté d'un glacis de cacao (réduction de cacao, porto et vin rouge). Une alliance sucré/salé originale et réussie ! « Variation » de Comtesse du Barry, 24,90 € les 200 g. ■



bons plans de table

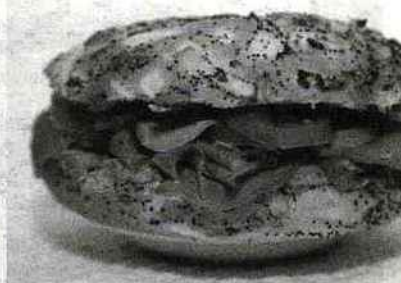
par Virginie Gaucher et Gwén Le Berre

NOUVEAU BIO

En plus de la gamme qui compte quinze parfums, les « Pastinades » accueillent cette année, six petites sœurs en version bio : courgette/curcuma, betterave/gingembre, artichaut/fenouil, aubergine/basilic, tomate séchée/poivron rouge, et olives vertes/curry... Idéales à l'apéritif, elles se dégustent sur un pain légèrement grillé : une merveille ! En vente sur www.lespastinades.com. Le prix de vente est pour les versions bio, avec un minimum de 6 pots, de 3,95 €/pot + le port. ■ G.L.B.

FLORENCE KAHN

Florence Finkelsztajn devient Florence Kahn mais c'est le seul changement et heureusement ! Si vous projetez un dîner sans intention de cuisiner, si vous improvisez un brunch, taillez-vous un franc succès avec un repas « traiteur ». Direction le Marais et la jolie boutique toute de mosaïque bleue (datant de 1932, classée monument historique de Paris). Le menu ? D'abord, trois entrées : une « Croisière jaune », préparation originale au poisson fumé, curry et safran, du taramour, un tarama parfumé aux œufs de truite et un caviar de poivrons. Pour suivre, les sandwiches au pastrami (de la poitrine de bœuf, mise en saumure, cuite et fumée) ou à la dinde fumée au paprika, dans des pletzels aux oignons, des pains tout ronds comme des bagels, ils sont moelleux, parfumés,



délicieux (7,90 €, deux pour trois suffisent amplement). En dessert : la vatrouchka (ou cheese-cake, au fromage blanc) déclinée de trois manières, nature, aux raisins et au citron, et un strudel aux pommes caramélisées (3,20 €). La boutique regorge d'autres produits traiteurs yiddish : 7 sortes de pain, 47 pâtisseries et autres gehakte fish (boulettes de carpe farcie), schmaltzherring (harengs gras) ou beureks (petits feuilletés au fromage de brébis). Une adresse incontournable. ■

Virginie Gaucher



SITE

Larousse, éditeur, entre autres, de livres de cuisine, ouvre un site entièrement consacré à la gastronomie. Noir et gris foncé assez classe, il propose un choix de 1600 recettes illustrées, d'abord selon les thèmes classiques entrées, plats, desserts qu'on peut affiner en cliquant sur plat, saison, pays/régions, difficulté, temps de préparation... 150 vidéos et tours de main précisent le travail du cuisinier, des dossiers thématiques (santé, tours de main, ustensiles, apéros ou risottos, etc.), 800 fiches aliments et des articles sur les tendances complètent les recettes. L'internaute gastronome peut ouvrir son espace perso, y déposer des recettes, participer au forum et utiliser son compte Facebook. On trouve aussi, bien sûr, une rubrique « livres » rappelant les ouvrages de la maison. ■ V.G.

THÉS GOURMANDS !

Médiard continue de nous faire du bien avec sa gamme de thés : de nouveaux parfums pour la maison d'épicerie fine, qui joue la carte de la gourmandise en associant ses arômes de thés à ses pâtes de fruits, ou le contraire... Mais de toute façon c'est réussi et délicieux ! Thé Vert Mangue et Jasmin (125 g), Wulong Framboise et Violette (100 g) ou Thé Blanc Rose-Lotus et Lychee (70 g). 18 €. ■

