



Blaye au Comptoir

Pour fêter les 12 ans des "Premières Côtes de Blaye, 70 vigneron déambulent dans 70 bars à vins et bistrot de la Capitale. Deux jours de festivités où vous pourrez découvrir et déguster les vins de l'appellation.

Quand ? les 17 et 18 octobre 2007. Liste des participants sur www.blaye-au-comptoir.com



L'huile du soleil...

L'huile vierge de pépites de tournesol explose de saveurs : arômes de légumes cuits à la vapeur, note de noisette verte, de fleurs. Riche en acide gras, essentiel à l'équilibre de votre système cardiaque, elle est aussi très active dans la régénération cellulaire de votre peau.

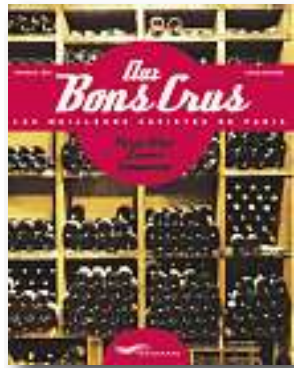
Prix : 13,90€ la bouteille de 75 cl. Infos au 04.74.25.68.10



Gastronomie sur le net

Twenga, c'est l'outil incontournable pour trouver

les meilleures affaires du net. Toutes les denrées, tous les produits gastronomiques et les accessoires pour la cuisine sont vendus en ligne. Le plus : il offre gratuitement l'alerte prix qui prévient des baisses de prix par email. www.twenga.fr



Aux Bons Crus

Vos aimez le vin ? Ca tombe bien, le journaliste Pierrick Jégu également, et pour nous le prouver, il a fait le tour de Paris des meilleurs cavistes. Pour chaque cave visitée, de la plus encombrée à la plus design, Pierrick glisse quelques mots sur l'ambiance, les choix du caviste, les références inédites que l'on peut dénicher, le tout accompagné de photos signées Caroline Rose qui donne envie de se glisser entre les cartons et d'écouter ces cavistes parler avec passion de leurs amis vigneron.

Parigramme - 12 €.

C'est du Gâteau

On se demandait quand ce génialissime artisan du sucré, sacré meilleur pâtissier du monde actuellement en poste à l'Hôtel Plaza Athénée, allait nous dévoiler les recettes de ses friandises. C'est chose faite dans ce premier ouvrage dans lequel il rend accessible son savoir-faire à travers 45 recettes faciles à réaliser et sur des bases simples comme la tarte, le macaron, la pâte à choux, les mousses, les cakes, la guimauve et les milk-shakes.

Editions Plan - 32 €.



Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire

Impertinent le dernier livre de Linda Grabe et Valérie de Lescure mais tellement drôle. Toutes deux dressent 20 portraits dans lesquels vous allez forcément vous retrouver. Il y a la femme, le picoleur, l'abstiné, le sectaire, l'urbain, le gourmet, le citoyen bio, le paumé, l'historien... et pour chacun d'entre eux, Valérie et Linda listent les 10 vins qui leur correspondent. L'économe se contentera d'un Gaillac du Domaine d'Escausses à moins de 10 € alors que le jet-setter se verra proposer 10 champagnes dont le Dom Pérignon de chez Moët et Chandon. Solar - 12,50 €.



Verrines Gourmandes

Depuis quelques mois, c'est la mode dans l'univers de la cuisine, présenter les plats dans des verrines. Si les chefs s'en sont donnés à cœur joie, c'est désormais à nous de tenter de les imiter et Martine Lizambard est là pour nous aider. Au programme, 30 recettes de verrines sucrées et salées. Coup de cœur pour la crème de cépes et copeaux de foie gras, le Bavarois de roquefort au raisin et aux noix et le gaspacho de cocos et copeaux de jambon serrano. Solar - 7,50 €.



Cook

Jamie Oliver, le fantasque cuisinier Anglais est de retour. Après La Cuisine de Jamie, Toqué de Cuisine et Rock'n Roll Cuisine, Jamie veut faire de nous les meilleurs cuisiniers en nous offrant une bible de recettes de tous les jours à mitonner seul, pour deux ou pour une grande tablée. Mais il ne s'arrête pas là et propose dans cet ouvrage d'apprendre à reconnaître les morceaux de viande, acheter les produits à leur juste prix sans oublier une partie sur le matériel nécessaire pour cuisiner comme un Dieu. À noter que les bénéfices de ce livre vont servir à aider des jeunes défavorisés dans le monde entier pour les former aux métiers de la cuisine. Hachette Pratique - 29,90 €.



LE COUP DE CŒUR DE PIERRE RIVAL

RESTAURANT

Le Petit Vanves



Depuis quelques mois, on ne parle que de ça : le Grand Paris. Delanoë, Huchon, Sarkozy le veulent, bientôt le Périphérique ne sera plus une frontière, mais un trait d'union. Ce n'est pas trop tôt, car il y a beau temps que les gourmands ont entamé cette vitale réunification. Avez-vous remarqué que, depuis un an environ, les plus jolies découvertes gastronomiques se font dans ce qu'il sera bientôt passé de mode d'appeler la « banlieue » ? Dernière de ces trouvailles, le Petit Vanves est un bistrot dont la façade, brillante de mille feux comme celle du grand café de la chanson de Charles Trenet, déjà enchante cette rue pavillonnaire et tranquille, lui donne une allure guillerette. Jean Pierre Anselem est un vieux routier de la restauration qui a décidé de se mettre ici à son compte. Il la joue guinguette populaire, avec une touche d'Amélie Poulain, et propose des plats du jour issu de la cuisine ménagère, celle des concierges, celle de Maigret. Sa joue de bœuf bourguignonne marinée cinq jours minimum au vin de pays vous parfume jusqu'au trottoir d'en face et rend fou les matous du quartier, son baba au rhum avec son choix de trois bouteilles de ratafia est à se faire damner tous les marinières qui, du haut de la tourelle de leur pavillon, rêvent de tropiques et d'îles exotiques pleines de nanas et d'ananas. Le patron s'est déjà fait une petite réputation



d'hôte affable dans ce quartier d'un autre village de Paris, aussi exotique que Belleville ou Ménilmontant, en leur temps. Alors, provinciaux de Parisiens, sautez le pas et passez le Périphérique, à Vanves on est toujours à Paris...
Pierre RIVAL

AU PETIT VANVES, 34 avenue Victor Hugo, Vanves (92). M° n° 13 Vanves Malakoff/ Bus n° 58 terminus Lycée Michelet. Tél. : 01 46 42 13 46. Midi, formule à 17,50€ (entrée + plat + café ou plat + dessert + café) ou à 15,50€ (entrée + plat + verre de vin). Comptez 30€ à la carte.

La Coupole souffle ses 80 bougies !

Ancien dépôt de bois et de charbon, cet endroit mythique a été le témoin de la vie parisienne durant les "années folles". La Coupole fut construite en 1927 par les architectes Barillet et Le Bouc pour les restaurateurs Ernest Fraux et René Lafon. Le nom est choisi en référence à ceux des établissements avoisinants, "Le Dôme" et "La Rotonde". Trente-deux artistes de Montparnasse participèrent à la décoration de la salle du restaurant, notamment par des peintures sur toile marouflée en haut des piliers. L'atmosphère "brasserie parisienne" y règne en maître, et c'est en s'attablant autour de la cuisine traditionnelle, que l'on vient s'en imprégner. Pour ses 80 ans, tout l'éclairage des 24 piliers a été entièrement repensé afin de les sublimer. Pour cet anniversaire, l'exposition "L'âge d'or de La Coupole" s'affichera toute l'année sur les murs de la brasserie avec pas moins de 50 photos en noir et

blanc qui feront revivre les grandes heures de ce lieu mythique du Montparnasse des Années Folles. La Coupole souffle également ses bougies en cuisine et en salle. Les plats cultes de cette brasserie reviennent sur le devant de la scène et seront proposés jusqu'à la fin de l'année. Les recettes ont été rebaptisées à cette occasion : Homard à la Montparnasse, Cassoulet de Jean-Paul Sartre, Turbot grillé sauce abstraite, Cœur de filet de bœuf à la Modigliani... Courez-y !

♦ Dominique PARRAVANO
Exposition photographique pour les 80 ans de La Coupole et présentation en avant-première de l'ouvrage de Thomas Dufresne et George Viaud "L'Abécédaire de la Coupole". Où ? 102 boulevard du Montparnasse, 14e. M° Vavin. Tél. : 01 43 20 14 20. Quand ? Sam-dim 9h00, 10h00, 11h00 et 15h30, 16h30, 17h30. Combien ? Gratuit.



Reflets de Provence Productions présente

du 5 novembre 2007 au 31 janvier 2008
lundi, mardi, mercredi 21 h

au TRIOMPHE

5 rue Blainville - Paris 5e
M° Monge ou Cardinal Lemoine

www.letriomphe.fr - Tél. 01 43 26 25 60

WWW.JEANNEJULIETTE.COM