

CAHIER *saveurs*

PAPILLES FIESTA

TOUILLER LES CASSEROLES OU LÉCHER LES VITRINES? APPRENDRE À CUISINER, OU SIMPLEMENT SE RÉGALER? SUIVEZ VOTRE INSTINCT, MAIS NOTEZ CES BONNES ADRESSES. DÉLICES DE PRINTEMPS... PAR ÉRIC VINCENT. PHOTOS DR



Millefeuille céleste by Hermé

Grandes manœuvres de printemps chez Pierre Hermé. Il nous propose, jusqu'au 5 mai, la collection Fetish Céleste : une panoplie de desserts « fruitillants » dont la fraise est la *guest star* incontestée. Accompagnée de rhubarbe et de fruits de la passion, elle offre sa sensualité acidulée à onze préparations différentes, plus addictives les unes que les autres. Sublime millefeuille (*photo*), cheesecake passion, sablé au mascarpone, biscuits meringués, glaces ou pâtes de fruits...

Boutiques Pierre Hermé (grosses pièces sur commande) www.pierreherme.com

Fauchon, éclair haute couture

Tournant le dos à l'œuf et à la poule de Pâques, Fabien Rouillard, le chef pâtissier de Fauchon, s'est concentré sur un classique maison : l'éclair au chocolat. Une gourmandise dont le glaçage s'habille d'une pimpante dentelle croquante de chocolat au lait. Au cœur de la pâte à choux, le chocolat crémeux, en provenance de la Côte d'Ivoire, est associé à une chantilly aux notes de praliné amande. Le look et le goût...

7 € pièce, boutiques
Fauchon:

www.fauchon.com



Le Yuzu Macha d'Henri Le Roux

Sous l'impulsion de son DG Makoto Ishii, la vieille maison bretonne Henri Le Roux empreinte au Japon quelques spécificités gourmandes. Ainsi le traditionnel œuf de Pâques est-il, cette année, parfumé au matcha, une poudre de thé vert, et au yuzu, un agrume japonais au goût subtil, qui lui confèrent un goût à part, très original. Cet œuf tendance « jardin » garni de petits poissons et minicrustacés en chocolat, est bien entendu... vert.

36 € (240 g) dans les boutiques
Henri Le Roux:

www.chocolatleroux.com



Épatant: Le Gourmet du Net

Voici, sous l'enseigne Le Gourmet du Net, une gamme de plats mijotés, préparés de A à Z par des producteurs français à partir de recettes traditionnelles authentiques, de produits frais de qualité, et à un prix plus que raisonnable. Pas de congélation, les plats sont emballés sous thermoformage hermétique et se réchauffent chez vous en 10 minutes au bain-marie. Que ce soit la carbonade de bœuf à la bière d'abbaye, la joue de bœuf au piment d'Espelette, le canard aux fruits rouges, le mijoté d'agneau aux tomates confites ou la poule au safran, le résultat est goûteux, épatant. Livraison sous 24 h.

À partir de 4.90 € pour deux personnes:

www.legourmetdunet.com



Les ateliers de cuisine de La Côte Saint Jacques

Évasion et cours de cuisine: c'est le programme que vous propose le chef trois étoiles Jean-Michel Lorain au Relais & Château de la Côte Saint Jacques, à Joigny, sur les bords de l'Yonne (à 1 h 15 de Paris). En sus de votre chambre de caractère donnant sur la rivière, des joies du spa et de la piscine, vous pourrez – privilège rare – plonger au cœur de la brigade de cuisine, mais aussi participer à de véritables cours thématiques, en petit comité, dans un amphithéâtre sur mesure (15 personnes maximum). Prochaines sessions: « Les coquillages » (19 et 20 mars), « Les poissons d'avril » (9 et 10 avril), « Apéritifs en fête » (14 et 15 mai) et « Cuisiner les fruits rouges » (11 et 12 juin).

De 330 à 430 €. Infos et réservations:

03 86 62 09 70 ou www.cotesaintjacques.com