

# Intense

## Cuisine Actuelle

**L'HUILE D'OLIVE**  
Un régal dans  
nos desserts

**BORD DE MER**  
Entrées iodées  
et stylées

**Aubergine  
et citronnelle**

**Coup de foudre  
en cuisine**

**LA FOLIE  
TAPAS  
40 IDÉES  
PLEIN ÉTÉ**

**10 SAVEURS  
étonnantes à  
goûter d'urgence**

**75  
recettes** **ULTRA  
GOURMANDES**

Makis de carotte  
au fromage frais  
et au raisin



# 6 | TENTATIONS

## Reine des fourneaux

Stéphanie Le Quellec prend les rênes de l'hôtel Prince de Galles, côté cuisine. La Top Chef 2011 compte donner un coup de jeune au célèbre palace parisien de l'avenue Georges V, qui vient de rouvrir après deux années de travaux.



## Pousse-mousse

Coup de cœur pour ce minifût de bière au design fifties. Servir une pression parfaite devient possible à la maison. Chromatic Edition, en trois coloris, 400 €, en vente sur le site de BeerTender.



## Thé précieux

Dammann Frères sublime le thé blanc avec des notes de citron vert, bergamote, clémentine et orange sanguine, et y mêle des fleurs de bleuet. Passion de fruits, 14 € les 100 g.



## Coupette pop

On lève notre verre à cette flûte incassable qui fait rimer plastique et chic. 10,90 €, site Bathroom Graffiti.



## Apéro chic

Cet été, on picorera stylé grâce à Ikea. Il n'y plus qu'à trouver la jolie petite robe qui va avec!

Plateau Bärbar, 6 €.



## Crème de la crème

Caviar du pauvre, le tarama ? Pas quand Petrossian s'en mêle. La maison, quasiment centenaire, fait monter en gamme le délice avec 18 % de corail d'oursin. 10,50 € les 100 g, sur le site de la marque.



## Bleu-thé

Naturellement sucré et sans caféine, le nouveau thé glacé de Lov Organic nous catapulte sous les tropiques très exactement. Eau de fruits exotiques, 11,60 € les 100 g, sur le site de la marque.



**Azurément  
estival**