NOUVELLE FORMULE + D'ASTUCES DE CHEFS, D'ADRESSES

À TABLE

65 RECETTES INÉDITES

N° 140 / JANVIER-FÉVRIER 2022

CHINE, VIETNAM, THAÏLANDE...

SPÉCIAL ASIE

NOS RECETTES POUR VOYAGER !

MEGÈVE
NOS ADRESSES TOUT SCHUSS !

RENCONTRE
MARIANA MATEOS
JEUNE CHEFFE ELLE À TABLE 2021

PATATE DOUCE, LITCHI, GRUYÈRE...
MISEZ SUR LES PRODUITS DE L'HIVER

ET AUSSI...
TRADI OU BRANCHÉ, L'ŒUF MAYO EST DE RETOUR
MEXICO, LA VILLE DES FEMMES CHEFFES
SAINT-VALENTIN, NOS FLACONS POUR AMOUREUX

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,40 € / AND 5,20 € / D 6,50 € / BEL 4,90 € / ESP 5,20 € / GR 5,20 € / IT 5,20 € / LUX 4,90 € / PORT CONT 5,20 € / DOM S 5 € / TOM S 820 XPF / CAN 9 CAD / CHF 7,50 CHF / MAR 59 MAD / TUN 10 TND

CMI FRANCE
L 14142 - 140 - F: 4,40 € - RD

AGENDA 2022

Les événements food reprennent partout en France pour célébrer les terroirs et la nouvelle année. Notre sélection aux petits oignons.

TEXTE **MATHILDE SAMAMA**

JANVIER

L'ŒUVRE AU CORPS À PARIS ET À BRUXELLES

Du 13 janvier au 19 février

La galerie La Forest Divonne (Paris-6e) s'associe au Swenden Studio à Bruxelles et à Paris pour créer une expérience unique qui rassemble arts plastiques et créations culinaires. Le concept ? Six artistes internationaux et six étoilés collaborent pendant cinq semaines pour l'amour de l'art. Des chef(fe)s comme Adeline Grattard, Alain Passard ou encore Bruno Verjus conçoivent avec un artiste un plat qui sera dégusté par le public lors du vernissage dans une galerie. Ils inviteront ensuite cet artiste à investir l'espace de leur restaurant et imagineront des plats en accord avec les œuvres.

Infos sur galerielaforestdivonne.com

FÊTE DE LA TRUFFE À SARLAT

Les 15 et 16 janvier

Le groupement des producteurs de la truffe du Périgord, l'Office de tourisme et la ville de Sarlat mettent à l'honneur « l'or noir du Périgord » le temps d'un week-end. Côté festivités, un marché aux truffes, des animations pédagogiques pour apprendre à identifier la truffe et l'acheter au bon prix, des ateliers de cuisine pour les enfants, des initiations à l'œnologie et, bien sûr, une dégustation de croustous (tapas périgourdines à la truffe et au foie gras) préparés par des chefs locaux.

Centre-ville, 24200 Sarlat-la-Canéda.

VINAPOGÉE À PARIS

Le 17 janvier

Toute la journée, une trentaine de vignerons venus des quatre coins de l'Hexagone font déguster au public leurs vins âgés de dix ans minimum. Leur objectif à travers ce mini-salon des vins matures ? Réaffirmer l'importance du vieillissement du nectar des dieux et militer pour qu'il soit bu à son apogée. Au programme, en plus des dégustations, des ateliers ludiques animés par des journalistes vin, auteurs, podcasteurs et un grand dîner de clôture.

Pavillon Dauphine, place du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, Paris-16e.
Réservation sur vinapogee.com

SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER ET DES CUISINES DU MONDE À PARIS

Du 28 au 30 janvier

Le Sagasdom revient cette année au parc des Expositions pour célébrer le terroir des Antilles, de l'océan Indien, du Pacifique et de l'Amérique du Sud. Une centaine de chefs, artisans et producteurs d'outre-mer sont attendus et de nombreuses animations sont prévues : battles culinaires pour tenter de remporter le fameux trophée Babette (du nom de l'ambassadrice de l'événement, la cheffe Babette de Rozières), défilé de robes en fruits exotiques et animations culinaires pour les enfants.

Parc des Expositions, hall 5.1,
1, place de la Porte-de-Versailles, Paris-15e.
sagasdom.com

FÉVRIER

LA PERCÉE DU VIN JAUNE À CRAMANS

Du 4 au 6 février

Depuis 1997, chaque village du vignoble jurassien accueille tour à tour cette grande fête du vin jaune. Des milliers de locaux et de touristes se déplacent chaque année pour célébrer et déguster cet emblème de la région représenté par une cinquantaine de vignerons. Manifestation itinérante, la Percée se déroule cette année à Cramans.

Plus d'infos sur percee-du-vin-jaune.com

LA FÊTE DU CITRON À MENTON

Du 12 au 27 février

Chaque année depuis 1934, des milliers de visiteurs se pressent dans cette petite ville de la Côte d'Azur pour célébrer le citron, au rythme de parades de chars décorés d'agrumes, d'animations de rue, de feux d'artifice à la nuit tombée, ou encore de sculptures géantes de fruits dans les jardins Biovès. Le plus ? À la fin de la fête, les fruits des sculptures sont vendus à moindre coût aux Mentonnais.

Programme et infos sur fete-du-citron.com

La rédaction précise que les dates des événements annoncés dans ce numéro sont susceptibles d'être reportées ou annulées en raison des mesures sanitaires.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.