

N° 212 MAI/JUIN 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

80
RECETTES

**FÉVETTES, PETITS
POIS, HERBES...**
NOUS FONT VOIR
LA CUISINE EN VERT

C'EST LA SAISON!
PIQUE-NIQUES
ET REPAS NOMADES

**BRETAGNE
GOURMANDE**
LORIENT, NOUVEAU
SPOT DES ÉPICURIENS

LE MÂCONNAIS
TERRE DE
CHARDONNAY



AU PRINTEMPS ON CUISINE LE POTAGER

- TARTE AUX LÉGUMES PRIMEURS • RISOTTO AUX PETITS POIS
- AÏOLI AUX LÉGUMES CROQUANTS • CAKE COURGETTE ET CITRON
- LAPIN AUX ARTICHAUTS ET PISTOU • CLAFOUTIS AUX CERISES ET FRAMBOISES • SOUFLÉ GLACÉ À LA RHUBARBE ET À LA FRAISE...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 212 - F - 4,20 € - RD





1.



2.



3.



4.



5.



8.



7.



6.

VIVRE DEHORS LA DOLCE VITA

ON PROFITE DE L'ARRIVÉE DES PREMIERS RAYONS DU SOLEIL POUR RÉINVESTIR NOS EXTÉRIEURS ET PRÉPARER DES TABLÉES COLORÉES. Par la rédaction

1. Assiette à dessert « L'archipel sentimental », **Jean-Charles de Castelbajac pour Gien**, 225 € le coffret de 6. 2. Gin bio français Envol, **Vivant**, 41 € les 50 cl. 3. Flûte à champagne « Tentations » en verre soufflé, **Jean Boggio pour Waww La Table**, 86 € l'un. 4. Cornichons français au vinaigre d'Orléans, **Martin Pouret**, 6,99 € les 270 g. 5. Fauteuil « Wicked lounge » en aluminium thermolaqué et résine polyéthylène, **Vincent Sheppard**, 1150 €. 6. Coupelle en tamegroute, **Monoprix**, 22,50 €. 7. Infusion « Après la cueillette », **Georges Colin x La Merise**, 8 € le pot de 30 g. 8. Sirop aux fruits rouges sans sucres ajoutés, **Pure by Monin**, 10,20 € la bouteille de 70 cl.