

madame

FIGARO

EVA GREEN
MUSE EXQUISE

UNE RÉTROSPECTIVE
TRÈS COUTURE
PHOTOGRAPHIÉE PAR
ELLEN VON UNWERTH

IL FÊTE SES 10 ANS
CHEZ DIOR

John Salliano

T 00134 - 630 - F: 4,20 €



à l'heure espagnole

Si John Galliano fait très attention à sa ligne, cet infatigable voyageur adopte, voire embrasse, la cuisine des pays qu'il traverse. L'Espagne est son dernier coup de cœur et on suit tous la tendance !

N. B.

PROMENADE CULINAIRE

Une balade gourmande à travers l'Espagne, c'est le pari réussi de ce très beau livre de 50 recettes émaillées de superbes photos et de très beaux textes. Loin des sentiers battus, cet ouvrage s'attache à nous faire goûter l'Espagne dans ce qu'elle a d'authentique et d'essentiel. De Cadaqués à Barcelone, en passant par Ségovie ou les montagnes de Navarre, on respire l'odeur des marchés, on s'assoit dans une cantine sans chichis pour avaler une tortilla (omelette espagnole), on partage le

« cocido » (pot-au-feu) ou les rognons d'agneau au xérès du déjeuner dominical, on pique-nique au bord d'une route écrasée de soleil avec du serrano et du pain à la tomate, on fait une pause après la corrida avec des « bocadillos » (sandwichs), on traîne tard dans la soirée pour un apéritif accompagné de toasts au thon et on découvre la cuisine moléculaire du chef catalan Ferran Adrià.

« Le Vrai Goût de l'Espagne », de Jean-Marie del Moral et Jean-Louis André, aux éditions Aubanel, 37 €.



LE MEILLEUR DE L'ESPAGNE

L'huile d'olive. Arbequina, hojiblanca, picual, morisca : autant de noms évocateurs pour les amateurs d'olives et de leur savoureux nectar. En Espagne, de nombreux producteurs possèdent oliviers et moulin sur le même domaine, un gage pour le goût, la fraîcheur et la préservation des qualités organoleptiques. Une caractéristique de ces huiles : l'amertume. Citons quelques grandes : Canaleja de Marqués de Valdueza, Oleovida d'Ochoa Lo Sano, Vianoleo.

Les vinaigres. Si le vin de Jerez (xérès en français) est apprécié, le vinaigre élaboré à partir de ce nectar accommode avec finesse salades, potages, truffes, marinades..., relève un œuf frit ou déglace une cuisson (Bodegas Alvaro Domecq, Explotación Exvina El Majuelo).

La charcuterie. Bellota, lomo à trancher finement avant la dégustation, mais aussi ce gros saucisson baptisé morcón et le célèbre chorizo (Ibérico Sierra de San Pedro, Montesano).

Le poisson en conserve. Filets d'anchois à l'huile d'olive ou en saumure, thon ou ventrèche de thon, caviar d'oursin et même un caviar d'esturgeons bélougas réimplantés en Sierra Nevada, de quoi se régaler à l'apéritif (Costera, Entreislas, Piscifactoria).

Le riz d'altitude. Cultivées dans une eau claire sous un soleil de plomb sur 450 hectares par 160 hommes réunis en coopérative, ces variétés de riz ronds conviennent à la paella, au riz au four et autres risotto aux calmars (Coop del Campo Virgen de la Esperanza).

Merci à l'Instituto español de comercio exterior.



ALBERTO DEL PARÍS

Dans son restaurant parisien El Fogón, qui fêtera ses dix ans de succès en octobre, le chef Alberto Herraiz revisite les classiques de la gastronomie espagnole. Ainsi son gaspacho blanc est à base d'amandes, d'huile d'olive, de mie de pain et de vinaigre, sa tarte Tatin de poivrons et tomates, et dans sa paella, « aller-retour entre Alicante et Marseille », le riz fin est cuit dans la bouillabaisse. Côté tapas, Alberto privilégie encore la modernité, avec des tortillas aux asperges vertes et de la brandade cuite à la plancha pour le croustillant et le moelleux, des poissons marinés frits et des bouchées sucrées - trait d'union idéal avant un bon café -, comme ce chocolat chaud accompagné de churros à la banane, ces fraises au poivre et à la chantilly ou la célèbre crème catalane. Une invitation à goûter à la créativité ibérique sans quitter l'Hexagone.

El Fogón, 45, quai des Grands-Augustins, 75006 Paris.
Tél. : 01.43.54.31.33.

VIN SUR VIN

Herederos del Marqués de Riscal compte 195 hectares de vignoble avec des vins de caractère. Le blanc Verdejo (12 €), frais et très aromatique, dégage un parfum de cannelle, le rosé baptisé Rosado (11 €) possède des notes de lys et de framboise, tandis que le rouge Reserva (23 €) est élaboré à partir de raisins de plus de 15 ans d'âge, ce qui lui donne une structure tannique aux arômes de fruits mûrs.

www.marquesderiscal.com

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



RÉDACTION RENDEZ-VOUS

ADRESSES : SOPHIE MADELIN (PARIS), LÉA DELPONT (LONDRES) ET VÉRONIQUE ANDRÉ (RESTO). VOYAGE : CHRISTIAN-LUC PARISON. GOLF : ALYETTE DEBRAY-MAUDUY. FORME : EMMANUELLE BLANC. CONSO : NATHALIE BOUVARD.