



BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LE CHEF



PHILIPPE MILLE

SES AMIS, ses amours, ses engouements : Philippe Mille, chef doublement étoilé du Domaine Les Crayères à Reims, en a « *le Goût à l'état brut* »*. Il vient d'en faire un savoureux livre de partage. Des œufs de Virginie aux orties de Sylvie, en passant par la poularde de Patrick : chaque recette est une *tendre dédicace* aux producteurs qui l'accompagnent depuis dix-sept ans. Et les bulles viennent faire entendre leur accord joyeux à chaque page.

DE L'ASSIETTE à la vigne, de potagers en vergers, de ruches en bergeries..., on a juste envie de chausser nos bottes de gastronome à la suite de ce Champenois d'adoption.

* Éditions Albin Michel (vidéos de producteurs et recettes filmées incluses).



GIMMICK FOOD

LES SAVEURS FONT SALON

Idéal pour faire son marché de Noël, le Salon Saveurs est de retour, avec plus de 350 artisans et producteurs passionnés. Et cette année, « Madame Figaro » est de la partie. Membre du jury des Trophées Saveurs 2016, nous vous y attendons pour des rencontres gastronomiques.

Facteur glam : +++

Huile d'olive au yuzu, foie gras au sel rose de l'Himalaya et poivre rouge de Pondichéry..., de quoi émaillier Noël.

Tasty : +++ Notre coup de cœur : le beurre d'érable de La Petite Cabane à Sucre.

Eternity : + Du 2 au 5 décembre.

Espace Champperret, 6 rue Jean-Oestreicher, 75017 Paris.
www.salon-saveurs.com



ESPRIT DE VIN

UN BRUT ROSÉ LAURENT-PERRIER POUR ADÉLAÏDE DE CLERMONT-TONNERRE

Le rose du champagne, voilà qui sied à la plume romanesque d'Adélaïde de Clermont-Tonnerre dont « *le Dernier des nôtres* » – prix de l'Académie française – nous replonge dans les années 1970. Une période à « l'effervescence absolument folle », dicit la romancière. Et où Laurent-Perrier a eu l'idée de créer le premier champagne rosé non millésimé. Ses bulles audacieuses, pleines de fraîcheur et de souplesse, ne demandent qu'à être libérées de leur jolie cage.

85 €.

www.laurent-perrier.com



TABLE OUVERTE

LES DÎNERS DE NICOLAS FEUILLATTE

Une toque de renom aux fourneaux, trois millésimes d'exception – 1998, 1999 et 2000 – dans les verres, dix convives autour de la table : et si ce dîner au champagne avait lieu chez vous ? C'est l'idée qu'a eue la maison Nicolas Feuillatte. Marché, dressage de la table, élaboration des plats, service..., le chef s'occupe de tout, jusqu'à la remise en état de la cuisine. Ne reste qu'à inviter des amis. Le lieu : la bulle intime de votre domicile, à la date et à l'heure choisies.

L'assiette : un menu en accords majeurs avec la Trilogie Palmes d'Or. **L'addition** : 10 personnes, 1 500 euros.

En édition limitée sur www.champmarket.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL, PHOTOS PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE