

SPECIAL  
N°200

Vie pratique

# Gourmand

N°200 • 2,60€ • DU 21 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2010



Les conseils et recettes  
de Cyril Lignac

Numéro  
**COLLECTOR**  
**200**  
RECETTES



Tatin d'endives  
et Saint-Jacques  
à la mandarine

Les bons  
petits plats

# GRATINÉS

ACHIS • PARMENTIER • TATINS...

À L'INTÉRIEUR

plus  
de **9€**  
de bons de  
réduction



**EN CUISINE** avec nos lectrices et nos chefs préférés  
Guy Martin, Anne-Sophie Pic, Yannick Alléno,  
Hélène Darroze, Marc Meneau...





## Drôle de trépied

Plus qu'un couvert, c'est un décor de table qui se transforme en un couteau, une fourchette et une cuillère. Les convives sont fascinés par son assemblage magique. Jusqu'à ce jour personne n'est mort de faim en déliant le nœud magique, un peu d'habileté et un bon coup d'œil sont juste nécessaires. En plastique high-tech longue durée.

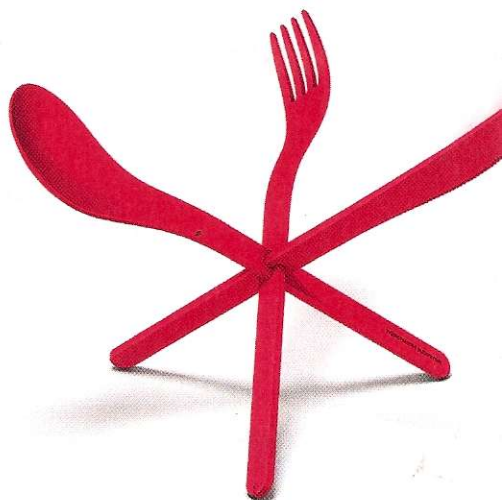
• Set de 3 couverts Join : 8,90€, lot de 4 sets : 29,90€ Konstantin Slawinski.  
[www.konstantinlslawinski.com](http://www.konstantinlslawinski.com)

## À deux pas des Champs-Élysées

Le très branché restaurant M64 fait sa rentrée d'automne avec une nouvelle carte qui ne laissera pas insensibles les gastronomes amoureux de bons produits. Pour ceux qui n'ont pas encore eu l'occasion de découvrir ce nouveau restaurant, celui-ci est organisé autour d'un concept à base de M. M comme avenue Marceau où est situé le restaurant, comme marché et Romain Marzet, le jeune chef, amoureux d'une cuisine française simple et élégante qui s'appuie sur les saveurs et l'authenticité

des produits de saison. Enfin M comme mur végétal sur lequel s'ouvre la véranda qui sert d'écrin au restaurant au look contemporain et sobre qui donne à l'ensemble un aspect élégant rehaussé de quelques éclats de couleur. Côté assiette, il faut absolument goûter au foie gras « Jiyou » (du japonais « libre ») préparé par le chef selon vos envies ou encore à l'ananas rôti à la vanille.

**Le M64**  
 64 avenue Marceau, 75008 Paris.  
 Tél. 01 44 43 36 50.



## Chacun le sien !

Cerise, citron vert, noir et ananas, les minitajines individuels étonnent par leur design sympa et apportent du peps à vos repas. Une bonne manière de cuisiner différemment et d'inventer de nouvelles recettes adaptées au goût de chacun. Ces minitajines de la marque Appolia sont vendus par coffret de 4 au prix de 45€.

LE **SONDAGE** Marmifon.org

**61%**

de nos internautes prennent des tartines au petit déjeuner, devant les céréales et les viennoiseries.

Participez au sondage...  
 Rendez-vous sur  
[www.marmifon.org](http://www.marmifon.org)



## Souvenir

Auparavant indissociable du quotidien des Français, le casier à bouteilles retrouve une seconde jeunesse ! Comme son glorieux aïeul, il est fabriqué à 100% en bois et a gardé son look indémodable. Il s'intégrera parfaitement dans les cuisines, même les plus branchés !

Casier en acacia pour ranger 8 bouteilles, à partir de 65€, De Kercoet.