

Gala

CAHIER DE VACANCES
6 PAGES DE QUIZ,
D'ÉNIGMES ET DE
SECRETS DE STARS



**KATE ET
WILLIAM**
DES VACANCES
EN FAMILLE

HA
DISER
S ET LES
CET ÉTÉ

**ITTE
RON**
ES COULISSES
ER D'ÉTAT
UILLET



JANE BIRKIN

LES DERNIÈRES FIERTÉS D'UNE MÈRE

L'ALBUM PHOTO DE SES AMOURS



TOUT FEU, TOUT FLAMME

Barbecue et plancha... Voici quelques adresses et astuces pour embraser les mordus de viande ou de poissons grillés !



PHOTOS: SDP

CUISINE D'ÉTÉ AVEC VUE

Un barbecue en tête-à-tête avec la Dame de fer ? C'est ce que propose Eylau Paris, sur le rooftop de l'hôtel Canopy by Hilton Paris Trocadéro. Le chef Joffrey Servant emporte les heureux convives au septième ciel pour un voyage gustatif avec son offre

BBQ Live. Au menu : côte de veau, tomahawk de bœuf, homard flambé au cognac et autres créations préparées à la minute devant vos yeux. Idéal pour un moment de partage avec une vue panoramique sur la tour Eiffel. 16, avenue d'Eylau, Paris 16^e.

AU VERT À ISSY-LES-MOULINEAUX

Ce restaurant a pour cadre un immense pavillon Napoléon III dans le parc de l'île Saint-Germain, en bords de Seine. Amis et famille s'y rassemblent autour de grandes tablées animées. A partager, l'incontournable côte de bœuf Irish Cut et sa béarnaise maison, ou le magret de canard français grillé au romarin. 170, quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux.



ON PATIENTE AVEC...

➔ En attendant de se régaler de brochettes, de poisson ou de légumes, on patiente avec ces mousses à tartiner, à la truffe blanche d'été. Délices de légumes. 100 g, 9,90 €. Plantin. truffe-plantin.com



PHOTOS: SDP

UNE ODE À LA BROCHE ET À LA NORMANDIE

David Gallienne, à la tête du restaurant étoilé Le Jardin des Plumes à Giverny (Eure), ouvre son premier établissement parisien, Label Broche, au cœur des emblématiques Galeries Lafayette Gourmet. Située à seulement une heure de son restaurant normand, cette adresse lui permet de relever un nouveau défi en partageant son temps entre ses différents projets. Sa carte ? Généreuse et réconfortante, née de souvenirs d'enfance. Nostalgiques de l'agneau ou du poulet du dimanche ? Découvrez sa version délicieusement grillée. Le petit plus ? L'offre Crab&Co qui permet de déguster

LE KIT GRILLADES

➔ Improviser un barbecue ? C'est possible avec ces kits prêts à l'emploi ! Brochettes de poulet, légumes à griller, moutarde pour relever ! Brochettes de poulet marinées. 12,40 € les 4. Picard. légumes à griller, 2,99 €, Picard. picard.fr. Moutarde à l'ancienne, L'origine du goût. 1,39 €. E.Leclerc.



PHOTOS: SDP





BARBECUE ROYAL DANS UN ÉCRIN DE NATURE

Cet été, dans une ambiance aux accents du Sud, le chef exécutif Frédéric Larquemin twiste le barbecue traditionnel en s'installant sur la terrasse du Trianon Palace. Exit la viande, il propose une version avec légumes de saison et fruits de mer. Gambas Black Tiger en brochettes, poulpe de roche snacké à la plancha ou encore brochettes

de légumes au feu de bois sont au menu. Un instant de détente et de dégustation à l'ombre des arbres. Ambiance bohème les jeudis et vendredis au son d'une guitare acoustique et lounge les samedis avec un DJ. *Garden Barbecue, Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace, waldorfastoriaversailles.fr*



SUR DES CHARBONS ARDENTS

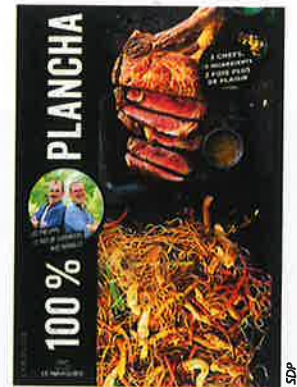
Le restaurant Ardent propose une carte autour du feu, allant du grillé au fumé. Poissons, mollusques, crustacés, viandes, mais aussi légumes et fruits passent ici sur l'imposant grill au cœur de la cuisine ouverte. Anguille nantaise au barbecue ou côte de veau de Châteauneuf servie entière à

POULET SUR LE GRIL

➔ Dans cette adresse parisienne mythique, la tradition prend le dessus ! A la Rôtisserie d'Argent, grâce à une maîtrise parfaite de la cuisson, la volaille grillée concentre la tendresse et le goût de l'enfance. *19, quai de la Tournelle, Paris 5^e.*

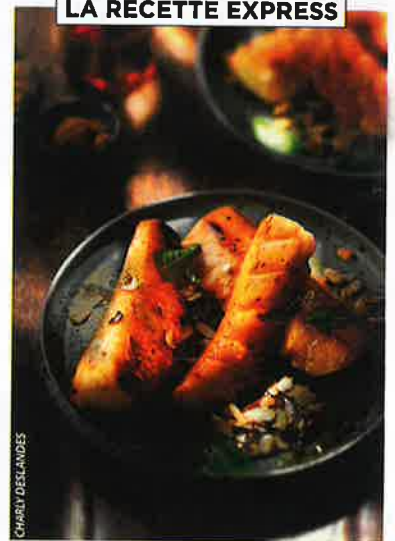


DUO DE CHEFS



➔ Amoureux des produits du terroir et amateurs d'innovations culinaires, le duo emblématique des Philippe de Masterchef, Philippe Escaich et Philippe Mesuron, s'allient pour vous proposer 44 recettes à la plancha, faciles et gourmandes, qui épateront vos amis. *100 % Plancha, 17,95 €, Larousse.*

LA RECETTE EXPRESS



ANANAS RÔTI À LA PLANCHA

Torréfier 100 g d'amandes effilées à la plancha à feu vif. Saisir 4 tranches d'ananas sans le cœur à feu moyen en les retournant régulièrement. Une fois l'ananas coloré, ajouter 2 c. à soupe de sucre et laisser légèrement caraméliser. Flamber avec 2 cl de rhum vieux. Déposer les tranches d'ananas dans des assiettes à dessert. Parsemer