



été!

BEAUTÉ
QUEL VERNIS POUR
QUEL LOOK ?

MODE
HABILLE-TOI COMME
TON COCKTAIL !

PHILO FEEL
GOOD
ET SI
MONTAIGNE
ALLÈGEAIT
VOTRE ÉTÉ ?

CHAMANE CHALLENGE, SEMAINE 2
**SE RECONNECTER AVEC
LA NATURE**

● NOTRE TEST ● NOS EXERCICES PRATIQUES

CM FRANCE L 14149 - 3995 - F: 2,60 €

EDITA NOTRE COVER GIRL

HEBDOMADAIRE 14 JUILLET 2022 FRANCE METROPOLITAINE : 2,60 € AND : 4,20 € D : 5,50 € BEL : 3 € ESP : 4,20 € GR : 5,20 € IT : 4,20 € LUX : 3 €
PORT. CONT. : 4,20 € DOM A : 7 € DOM S : 5,50 € TOM A : 2000 XPF TOM S : 750 XPF CAN : 6,99 € CAD CHF : 4,90 CHF MAR : 4,5 MAD TLN : 10 TND

ELLE MAGAZINE

FOOD

LE NÉO-

APÉRO

SARDINES CONFITES, TARAMA À LA POUTARGUE, RILLETES THAÏES... ET SI LES CODES DE L'APÉRO AVAIENT CHANGÉ ? NOTRE SÉLECTION HEALTHY ET GOURMANDE POUR ENCHANTER L'ÉTÉ.

PAR CONSTANCE DOVERGNE

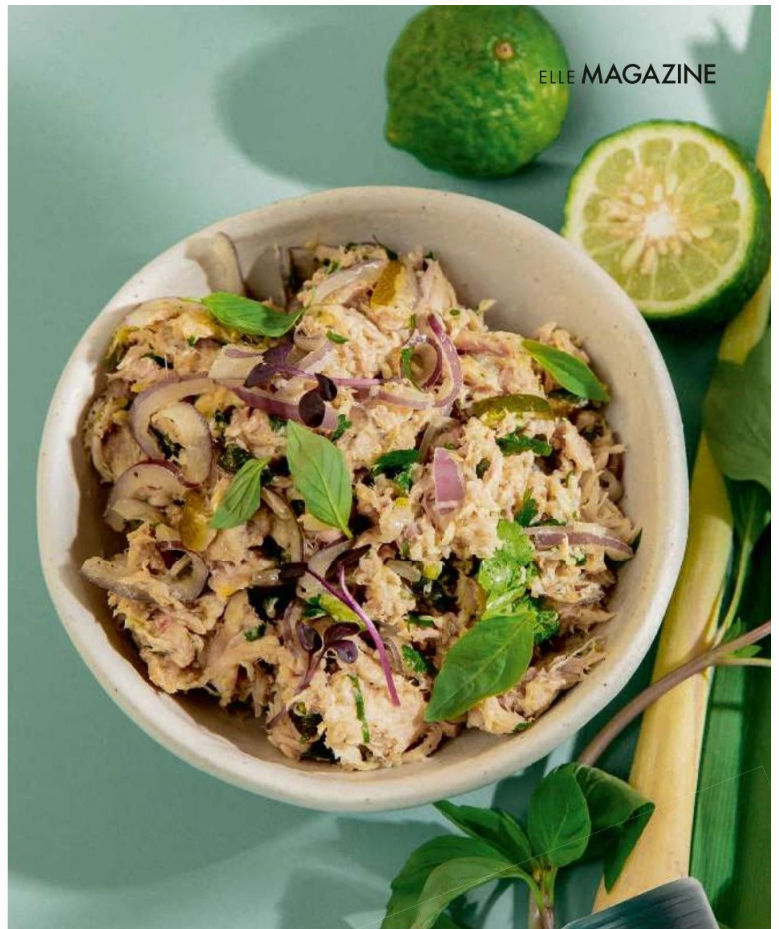


THANASSIOUKIS / TRUNK ARCHIVE / PHOTOSENSO
VIRGINIE CARNIER - PRESSE

CHOUETTES RILLETTES

Quand la plus belle maison de charcuterie de Paris s'associe avec le chef étoilé William Ledevil, les rillettes traditionnelles se réinventent en version au poulet, cuites longuement dans un bouillon aux parfums de citronnelle, gingembre et feuilles de combawa acidulées. Parfaites pour les températures caniculaires.

Rillettes Kitchen Galerie
x Maison Verot,
11,60 € pour environ
200 g. maisonverot.fr



ELLE MAGAZINE

HUILE PRÉCIEUSE

Connu depuis presque un siècle pour ses parfums, Fragonard produit depuis peu une huile alimentaire ultra-chic, fruit des oliviers Cailletier qui s'épanouissent dans le domaine familial de Grasse. Cet été, un flacon en édition limitée, dessiné par Antoine Ricardou pour les ateliers Saint-Lazare, trouvera sa place sur les tables d'apéro les plus stylées.

Huile d'olive du Bois Dormant, Fragonard x Saint-Lazare, 500 ml, 20 €. En vente dans les boutiques Fragonard.



ELLE MAGAZINE



SAUMON SO GOOD

Attention, ovni ! Mariné pendant trente heures puis fumé et enrobé d'épices, le traditionnel saumon renaît sous la forme d'un « pastrami » évoquant autant l'esprit des delis new-yorkais que les saveurs très satisfaisantes des bagels saumon-cream cheese. C'est la dernière création des comptoirs street food Homer Lobster, qui la rafraîchissent avec une cuillerée d'œufs de truite. Terriblement addictif.

Pastrami de saumon, 14 €. En vente dans les magasins Homer Lobster et sur Deliveroo.

BANC DE SARDINES

Des sardines de Cantabrie comme on n'en a jamais vu, fumées au bois de hêtre et quasiment confites grâce à une méthode de conservation japonaise. Une création haute couture de Maison Dehesa, épicerie éthique au service des chefs étoilés et, aujourd'hui, du grand public.

La Sardine fumée XXL, 100 g, 15,30 €.

mcoisndehesa.com



UN GOÛT DE SEL

Elle faisait saliver le monde de la mode avec ses installations mi-culinaires, mi-architecturales créées pour Gucci, Prada ou Acne Studios. Marie Méon décline désormais ses talents auprès du plus grand nombre avec une collection de produits beaux et bons, à l'image de ce sel au sésame et aux fleurs. À parsemer sur des crudités juste avant de servir.

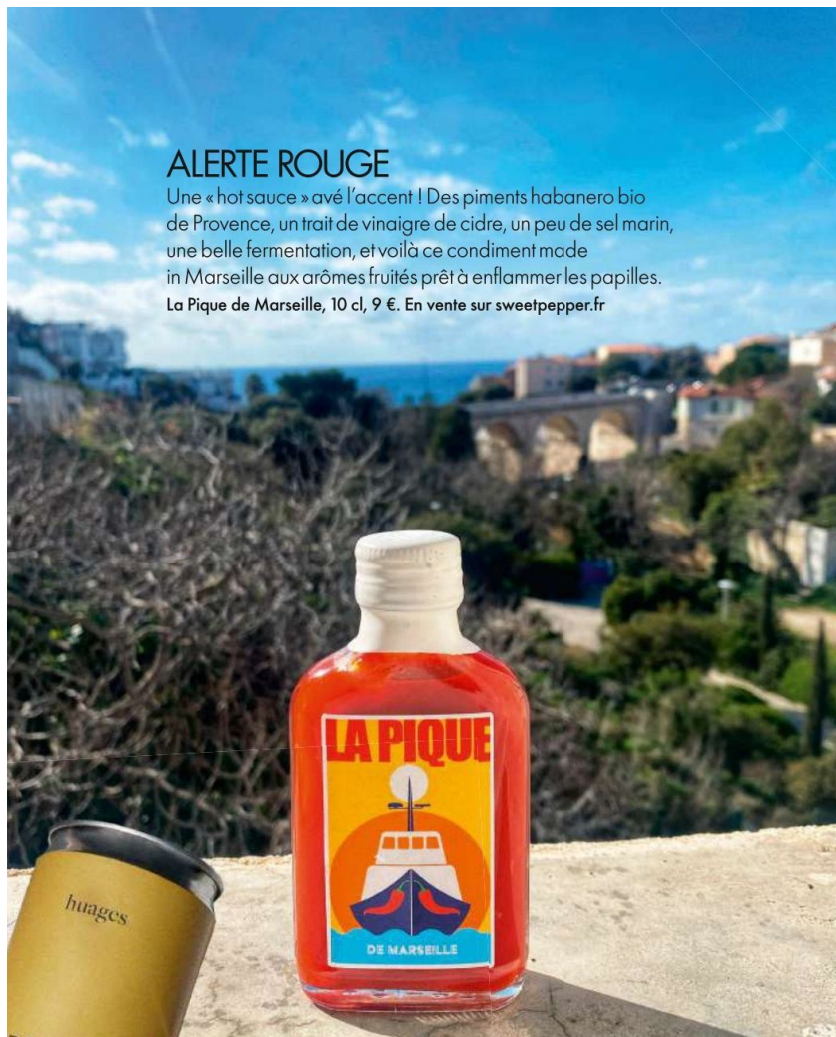
Sel aux sésame & fleurs, les 60 g, 8,50 €. mm-edition.fr

GIN GÈNIE

Une étiquette champêtre, un goût subtilement épicié... L'Ôrt ringardise les gins classiques aux saveurs sans relief. À l'origine de ce breuvage produit dans le Périgord noir ? Un frère et une sœur qui ont eu la bonne idée de convertir la ferme familiale en distillerie artisanale. Thym, romarin, origan et genièvre de leur jardin sont mixés avec du poivre rose, de la cardamome, des agrumes. Le reste de la recette est secret... Cheers !

Gin de nos jardins, L'Ôrt, 75 cl, 42 €. distillieriedelort.com





ALERTE ROUGE

Une « hot sauce » avé l'accent ! Des piments habanero bio de Provence, un trait de vinaigre de cidre, un peu de sel marin, une belle fermentation, et voilà ce condiment made in Marseille aux arômes fruités prêt à enflammer les papilles. La Pique de Marseille, 10 cl, 9 €. En vente sur sweetpepper.fr



FESTIVAL DE CANETTES

Ultra-rafraîchissante et naturellement pétillante, cette boisson fermentée à base de thé, dont les bienfaits antioxydants, digestifs et immunitaires ne sont plus à prouver, s'impose comme l'alternative rêvée à l'alcool pendant l'été. On la déguste en version CBD pour une décontraction totale. Kombucha au CBD Relax, Huages, 6 x 33 cl, 24 €.



SAINS GRESSINS

Des gressins oui, mais sans gluten, ni œufs, ni lactose. Elaborés par la cheffe Nadia Sammut, ces biscuits de farine de pois chiche et de riz, parfumés au thym, se dévorent sans modération. Gressins bio au thym, Kom&Sal, 120 g, 4,95 €. En vente à La Grande Épicerie de Paris.



ELLE MAGAZINE

LA VIE EN ROSÉ

Sous le pinceau de la tatoueuse Léa Amati, les bouteilles de rosé se muent en flacons poétiques, dont les nuances roses et bleutées font écho aux couleurs du crépuscule sur la Méditerranée... À déguster bien frais face à la mer, ou ailleurs. Rosé Minuty M, édition limitée, 75 cl, 14,50 €.



PLATEAU DE TSAR

Des arômes profonds et iodés, une texture plus brute... Le tarama à la poutargue de la maison Petrossian est une véritable claque. À savourer sur des toasts ou carrément à la cuillère. Tarama à la poutargue, 100 g, 13 €. petrossian.fr



BAIN DE VAPEURS

Ces dim sum hongkongais jolis comme des bijoux remplacent les petits-fours étouffés. Sans gluten, sans matière grasse, farcis de crevette sauvage et de pousses de bambou, ils ont tout bon. Frozen Mum Dim Sum à la crevette sauvage, le sachet de 9, 13 €. mumdimsum.com