ELLE à TABLE

70 RECETTES ORIGINALES

N° 146 / JANVIER - FÉVRIER 2023

ÉPATANTS AGRUMES
NOS ALLIÉS SAVEURS

IRRÉSISTIBLE!
LE DÉLICIEUX GOÛTER
D'HÉLÈNE DARROZE

POT-AU-FEU, COQ AU VIN, OSSO-BUCO, BLANQUETTE...

LES MIJOTÉS RÉCHAUFFENT L'HIVER

NOS IDÉES POUR LES REVISITER

27 VINS POUR ADOUCIR LA SAISON

ET AUSSI
ZOÉ DELEU, LA CHEFFE QUI CUISINE NEW YORK
DE HONFLEUR À DEAUVILLE, LA NORMANDIE GOURMANDE
CORDON-BLEU, MODE D'EMPLOI CRAQUANT

Joue de bœuf au cidre et aux pommes

FRANCE METROPOLITAINE : 4,90€ - AND : 5,80€ - D : 7€ - BEL : 5,50€ - ESP : 5,80€ - GR : 5,80€ - IT : 5,80€ - LUX : 5,50€ - PORT CONT : 5,80€
DOM S : 6€ - TOM S : 920XPF - CAN : 9,99CAD - CHF : 8CHF - MAR : 65MAD - TUN : 12TND

CMI FRANCE
L 14142 - 146 - F: 4,90 € - RD

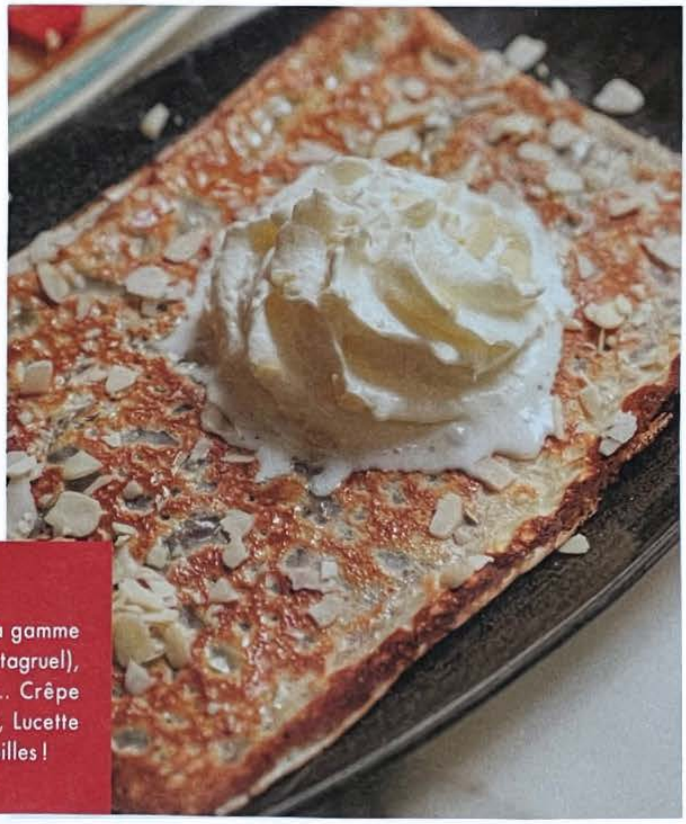
ET SI ON ADOPTAIT LA CRÊPITUDE ?

DES INGRÉDIENTS FRAIS ET UNE PRÉPARATION « MINUTE »

Des crêpes croustillantes et moelleuses à la fois, c'est la force de frappe numéro un de L'Atelier Artisan Crêpier. Son secret ? Une pâte finement préparée chaque matin avec des ingrédients frais et des crêpes réalisées à la commande. D'ailleurs, toutes les recettes intègrent des produits bruts issus de producteurs engagés. Farine de sarrasin écrasée à la meule de pierre par le Moulin du Pavillon, dans le Morbihan, chocolat et pâte à tartiner Michel Cluizel, jambon blanc truffé, cidres bretons de la cidrerie Château Lézergué... On retrouve cette même qualité dans la gamme de produits d'épicerie : jus de pomme, caramel au beurre salé, cidre L'Atelier (fermier, artisanal, rosé). En bref, du bon, du beau et de l'exigeant. Visuellement, la signature culinaire de L'Atelier Artisan Crêpier – un rond gourmand au centre de la galette – met les papilles en éveil avant même le premier coup de fourchette. Dans l'assiette, tous les plaisirs sont de la partie entre les galettes, les crêpes d'exception et les « wrep » à emporter. Qu'elle soit roulée, pliée en deux ou en quatre, sucrée, salée ou les deux, chaude ou froide, sans gluten... On roule pour la crêpe !

DES ADRESSES DE RENCONTRES ET DE PARTAGE

Depuis 10 ans, la crêpitude se vit pleinement dans les neuf enseignes L'Atelier Artisan Crêpier – trois à Paris, quatre en Île-de-France, une à Lyon et une à Cannes, sans parler des ouvertures à venir... La crêpitude ? C'est une philosophie épicurienne et conviviale autour de la crêpe. Chaque restaurant convoque cet état d'esprit chaleureux dans un décor moderne et authentique faisant la part belle aux matières végétales. Pour compléter l'ambiance, la radio de L'Atelier Artisan Crêpier diffuse des titres sélectionnés avec soin tout au long de la journée ! D'autre part, le bar à cocktails donne un vaste choix de boissons réalisées à base de cidre et de jus de pomme. Vous prendrez bien un Spritz Cider ou un Cider Mojito ? Vous l'aurez compris, que vous veniez en famille ou entre amis, pour le petit déjeuner, le brunch ou le goûter, les restaurants se muent en véritables espaces de rencontres et de partage... à toute heure de la journée !



PLAISIRS D'AUTOMNE-HIVER

Les produits frais et locaux sont évidemment au menu cette saison ! La gamme « Les Truffés » composée de jambon blanc truffé (Arsène, Michel et Pantagruel), Eugène à l'andouille de Guémené et au confit d'oignons au cidre... Crêpe Yvette au caramel, aux pommes caramélisées et à la crème fouettée, Lucette à la crème de marrons, au chocolat et noix caramélisées... À vos papilles !

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Plus d'informations à retrouver sur www.artisancrepier.com ou sur @latelierartisancrepier

L'atelier ARTISAN CRÊPIER