

BOUCHE-à-oreille

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

LE CHEF



**PHILIPPE
ETCHEBEST**
L'ÂGE "MUR"

Chef doublement étoilé et star des plateaux télé, (« Cauchemar en cuisine », « Top Chef »), il avait quitté en 2013 les cuisines de l'Hostellerie de Plaisance et, du même coup, les pages du Michelin. Il y revient avec "LA" Table d'Hôtes de sa brasserie bordelaise, Le Quatrième Mur. **LES ÉTOILES DE MOUGINS** Les 2 et 3 juin, il est l'invité de ce festival gastronomique, où le village se transforme en tables de partage et marché provençal géant, avec master class et concours. Inutile de préciser que c'est le chef Etchebest qui mettra à l'épreuve les jeunes chefs.

www.quatrieme-mur.com
et www.lesetoiledemougins.com

**GIMMICK FOOD****ROSE COCO**

Petite révolution au rayon boissons : le rose sera la teinte étendard de l'été. La dernière-née des eaux de Vaïvaï – issue de cocotiers géants des Philippines, poussant à proximité du volcan Tagaytay et dont les noix sont récoltées entre sept et neuf mois – affiche de manière naturelle cette teinte étonnante.

FACTEUR GLAM : +++ Une eau 100 % naturelle, sans colorants ni sucres ajoutés.
TASTY : +++ Sa saveur douce, plus légère que l'eau de coco classique, évoque le litchi.

HEALTHY : +++ Ce sont les antioxydants dont elle regorge qui font rosir cette eau au contact de l'air, dès l'ouverture de la noix.

En exclusivité chez
Monoprix. www.vaivai.fr

**ESPRIT DE VIN****CHAPITRE 18-
L'INATTENDUE**

Œnologue conseil depuis plus de dix ans pour les plus grands domaines corses, Aurélie Patozzini Mancini met aussi en bouteilles sa propre vintothèque.

Ce Chapitre 18-L'Inattendue est une intrigue, entre vermentinu et sauvignon, au dénouement plein de fraîcheur. On démarre sur une attaque franche et vive.

On fait une histoire d'agrumes, de fruits blancs. On se laisse bercer par des notes légèrement beurrées. Et on rebondit sur le bouquet final du sauvignon.

À déguster avec un a filetta, fromage corse de brebis aux bonnes feuilles de fougère.

20 C. Chez les cavistes corses.
20œnologieconseil@orange.fr

**TABLE OUVERTE****LE PARK 45
À CANNES**

Nouveau chef à la tête des cuisines du Grand Hôtel, Christophe Poard – ex-second de Joël Robuchon et de Guy Martin – a quitté sa Truffière parisienne pour mettre son talent au service d'une des rares stars cannoises du « Guide rouge ». Cuisine nouvelle vague, cabotage terre-mer, c'est la table qui a le vent en poupe. Le lieu : pile au milieu de la Croisette, superbe parc, déco sixties, terrasse XXL. L'assiette : sacrément bien chaloupée. Langoustine nacrée, île flottante aux amandes, bouillon de thé au jasmin et algues ; bar de ligne, jus à l'amande torréfiée et gin Hendrick's... Les papilles rêvent de resquille ! L'addition : formule déjeuner à 29 € et 39 €. Menus gastronomiques : 60 €, 95 € et 190 €.

.45, bd de la Croisette,
cannes.grand-hotel-cannes.com

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE