

MONDADORI FRANCE

# GRAZIA

GRAZIA.FR

Semaine du 2 au 8 juin 2017

DÉ  
L'ikebana ou l'  
floral à la japona

REPORTA  
Le prince de  
food à Tulu  
paradis mexic

Julian Assan  
toujours da  
la tourmen

# MODE MODE MODE

**46 LOOKS POUR UNE SAISON DÉSINVOLTE**  
Avec Coco Rocha,  
un top très libre  
+ NOS CONSEILS POUR  
UNE ALLURE INSPIRÉE

**ALICE COLTRANE**  
UNE JAZZWOMAN  
DANS UN ASHRAM  
CALIFORNIEN



FORME &  
BEAUTÉ  
POUR L'ÉTI

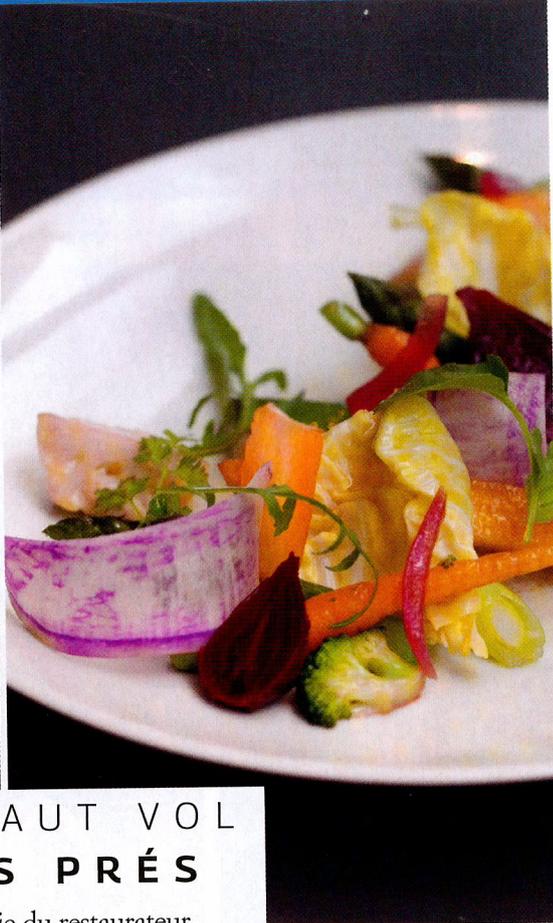
Nos meilleurs  
boosters minceur  
+ L'équilibre  
des protéines  
dans l'assiette

DESTINATION  
Abbot Kinne  
la rue la plus co  
de Los Angeles

DOM: A/6 € - S/4 € - BEL: 2,30 € - CH: 3,80 FS - CAN: 4,95  
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4  
GB: 5 £ - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 4  
TOM SURFACE: 750 CFP - PORT.CONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4

L 19753 - 398 - F: 1,80 €





## BISTROT DE HAUT VOL RACINES DES PRÉS

**Bien enracinée rive droite**, la galaxie du restaurateur David Lanher (Racines, Racines 2, Caffè Stern, Le Bon Saint Pourçain...) tente l'implantation dans les quartiers chic. La clientèle est plus collet monté mais la possibilité de s'installer au comptoir, le nez dans les casseroles (heureusement pas dans les fumets, l'extraction est impeccable), rend l'expérience aussi vivante que dans les établissements cousins. C'est aussi un joli aperçu sur le beau et gros travail fourni par l'équipe du chef Alexandre Navarro (formé chez Ducasse, Constant, Anton, déjà chef au Racines 2): les assiettes sont lisibles, on sait ce qu'on mange, mais elles sont aussi très construites et travaillées, telles ces asperges proposées avec un coulis de cresson et une sauce à base d'oranges maltaises (blanchies plusieurs fois, longuement confites avant d'être transformées) et un aérien sabayon assorti... C'est cohérent, intelligemment complexe. Idem avec un plat de merlu, piperade et chorizo, bien plus subtil qu'il n'en a l'air. Un Racines qui va s'épanouir en beauté, c'est certain. Côté budget, autant le déj reste très abordable pour le quartier, autant le soir, ça monte vite ! • Par **Keda BLACK**

1, rue de Gribeauval, Paris 7<sup>e</sup>. Fermé le samedi midi et le dimanche.  
Menus midi 29 € et 33 €. Dîner à partir de 50 €.

## TROP BON

**HÉLÈNE DARROZE**

La célèbre cheffe passe l'été en Espagne, à la tête d'un restaurant éphémère. A Saint-Sébastien, où les produits locaux (terre et mer) seront mis en valeur.

A partir de juillet.  
[Helenedarroze-sansebastian.com](http://Helenedarroze-sansebastian.com)

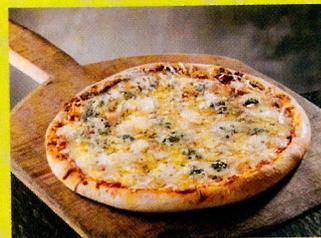
**RAISIN**

L'appli dédiée au vin naturel géolocalise vigneron, cavistes et restos proposant des nectars sans pesticides. Ethique et gratuite.

[Crowdfunding sur KissKissBankBank](https://www.crowdfunder.com/fr/crowdfunder) pour la version Android.

## VITE FAIT BIEN FAIT

UNE PIZZA, SUPER. MAIS  
À LA MAISON, AUTANT VARIER  
LES SUPPORTS, NON ?



1

### La pâte au chou-fleur

Un classique du sans-gluten. Réalisez une pâte avec du chou-fleur cru mixé en semoule, liée avec un œuf, 1 c. à soupe de tahiné, 1 c. à soupe de moutarde, de la sauce soja et du thym. Faites cuire 25 min à 200 °C. Garnissez, réenfournez 15-20 min.

2

### La base de polenta

Faites dorer un poivron et un oignon rouge, ajoutez de l'eau (3 fois le volume de 150 g de polenta), 10 cl de coulis de tomate. Faites frémir, versez la polenta et faites cuire 3 min à feu doux. Étalez sur du papier cuisson, Enfournez 15-20 min à 190 °C. Garnissez et remettez au four 10 min.

3

### La pâte bise

Mélangez 300 g de farine blanche, 150 g de farine de petit épeautre, 10 g de levure de boulanger, 3 c. à soupe d'huile d'olive, 30 cl d'eau tiède et du sel. Pétrissez 10 min, rangez au frigo pour la nuit. Le lendemain, étalez sur du papier cuisson. Garnissez. Enfournez à la température maximum pour 10 min.

K.B.

## À EMPORTER



### DE L'HUILE D'OLIVE

Aussi goûteuse et subtile qu'un grand cru. Miraculeuse, sur la plus modeste des salades.

*Cuvée des Chartreux*,  
16,50 € les 75 cl.  
[Maisonbronzini.com](http://Maisonbronzini.com)



### DU FROMAGE

Les grands classiques du fromage suisse chahutés intelligemment dans des recettes légères, fruitées, et simplissimes: croque-monsieur polenta & emmental AOP ou smoothie au sbrinz AOP.

[Recettes sur fromagesdesuisse.fr](http://Recettes sur fromagesdesuisse.fr)



### UN TABLIER

En cuir noir, gold ou rouge, si beau qu'on n'a plus besoin de se mettre au fourneau pour le porter.

*Tablier, Malle*  
W. Trousseau, 251 €.