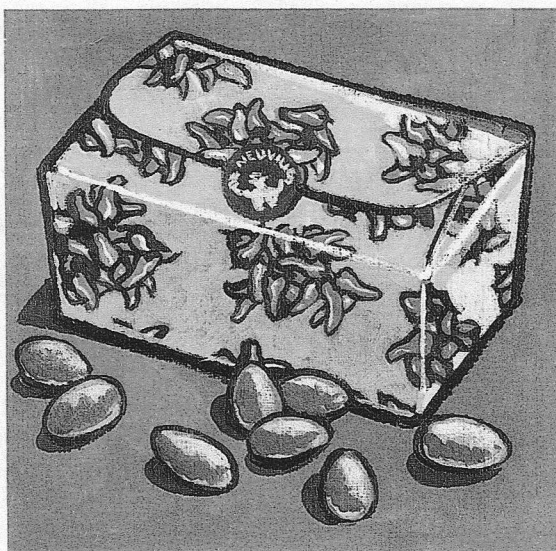


NEWSCUISINE

DÉCOUVERTES, TOURS DE MAIN, ASTUCES, RECETTES...

On a goûté pour vous

Chocos chics. Ces friandises (des amandes grillées enrobées de cacao, parfumées à la cannelle et au piment d'Espelette) sont étranges au prime abord mais fantastiques au goût. Non salés, un rien amers et pimentés juste ce qu'il faut, ces chocos, fabriqués spécialement pour l'été (en octobre, ils sont retirés du marché), se marient parfaitement avec les portos et tous les vins cuits. Ils sont aussi délicieux avec des petits vins blancs joyeux et frais, merveilleux avec les jus de fruits, les agrumes et certains fruits rouges comme les fraises. On peut également en décorer les gâteaux ou les servir en accompagnement de glaces et de sorbets, dont ils charpentent le goût. (« La Pimande », chocolats De Neuville. 8 € la boîte de 250 g. Liste des points de vente au 01 60 17 29 81 ou sur www.deneuville.fr.)



LE RESTO UN BON NUMÉRO

Les amateurs de foot seront peut-être déçus mais pas ceux qui en sont saturés. Le Parc des Princes réussit en effet l'exploit d'ouvrir un restaurant en son sein sans qu'on y voie le moindre bout de pelouse ni le plus petit gradin. Le 70 a décidé de séduire, avec son cadre à lui et sa généreuse cuisine. 70 étant l'année de naissance du Paris Saint-Germain, le restaurant porte haut les couleurs de cette équipe. Le décor s'inspire donc de cette époque avec ses sièges en plastique, son Formica et ses tôles luisantes. Mais concentrons-nous sur l'assiette, qui vaut le détour. La cuisine du jeune Sylvain Danière, ancien second de Camdeborde à La Régalade, est même l'une des meilleures que l'on ait goûtées ces derniers temps : subtil pot-au-feu de foie gras en gelée du Jurançon, fondant jarret de veau, croustillant dos de canette rôtie, sans oublier le crémeux amer au café.

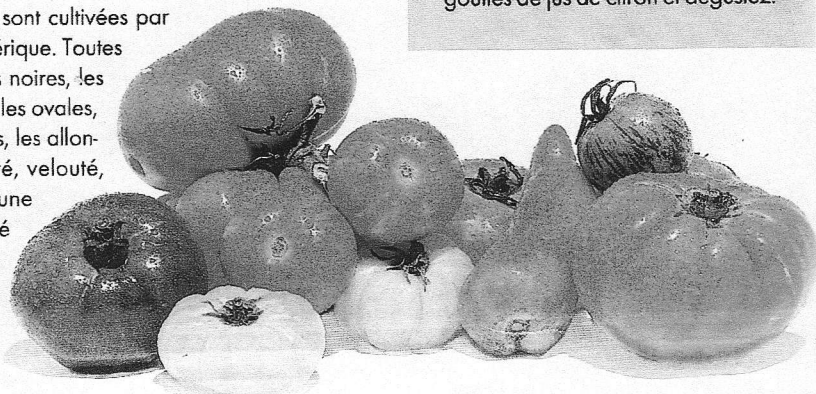
Pour 36 €, c'est une sacrée affaire.

LEO FOURNEAU

■ Le 70, 24, rue du Commandant-Guilbaud, Paris-16^e.
Tél. : 01 45 27 05 70.

Tendance

Étonnantes tomates. Pas moins de quarante variétés sont cultivées par Daniel Vuillon, passionné de ce fruit-légume venu d'Amérique. Toutes sont étonnantes, les rouges, les blanches, les vertes, les noires, les unies, les zébrées, les marbrées, les petites, les grandes, les ovales, les rondes, les biscornues, les boursouflées, les charnues, les allongées... Chacune a un goût particulier : acide, poudré, velouté, sucré... et un nom à faire rêver : Noire de Russie, Jaune Saint-Vincent, Rose de Berne, Joie de la table, Beauté blanche... Daniel Vuillon fournit les grands chefs, mais on trouve ses produits à la boutique Granterroirs qui a sélectionné quelques-unes de ces sublimes et snobis-simes variétés. (8,60 € le kilo. Granterroirs, 30, rue de Miromesnil, Paris-8^e. Tél. : 01 47 42 18 18.)



SYLVIE TARDREW

Bu et approuvé

Le Vin de Pays Charentais rosé 2001 de Lionel Gardrat.

Près de Talmont, dont la superbe église domine l'estuaire de la Gironde, ce jeune vigneron produit, en plus de ses cognacs, des vins de pays de caractère. Son rosé est particulièrement réussi, sec et léger, fruité et agréablement désaltérant.

Plat : toutes les salades d'été.

T° : 8°.

Garde : à boire dans l'année.

Prix : 4,38 € TTC

la bouteille, franco par 12 pour les lectrices de ELLE. 2 € sur place !

Domaine Gardrat, La Touche, 17120 Cozes. Tél. : 05 46 90 86 94.

MYRIAM HUET



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Recette express

Calmars frits. Choisissez-les plutôt de petite taille. Passez-les d'abord dans un œuf battu, puis dans de la chapelure mélangée avec des brins de thym et de romarin. Plongez-les, le temps qu'ils dorent, dans de l'huile chaude. Retirez-les à l'écumoire et égouttez-les entre deux feuilles de papier absorbant. Salez, poivrez, versez quelques gouttes de jus de citron et dégustez.