

CUISINE

DÉC. 2022.
JANV.-FÉV.
2023

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #30

**L'HIVER
EST À NOUS!**
50 RECETTES
POUR SE
RÉCHAUFFER



Cyril Attrazic
Pierre Augé
David Bizet
Sébastien Bras
Clément Dumont
Éric Frechon
Youssef Gastli
Pierre
Gagnaire
William
Ledeuil
Grégory
Marchand
Régis Marcon
Martin Maumet
Christophe Pelé
Stéphane Reynaud
Christophe Saintagne
Jarvis Scott
Anthony Scheffer
Robin Schroeder
Kazuyuki Tanaka

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DM: 8 € - CANADA:
12,99 \$ CAN. - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL: 8,20 €
* MARG. C. 19,50 MAD. - SUISSE: 13,50 CHF

L 15662 - 30 - F. 7,50 € - RD



PIERRE GAGNAIRE
ENTRETIEN EXCLUSIF
AVEC UN ARTISTE

ÉRIC FRECHON
HOMARD ET VOLAILLE
EN MODE GOURMAND

STÉPHANE REYNAUD
LA TERRINE FESTIVE
DU ROI DES BISTROTS



LOISEAU FAIT SON NID À BESANÇON

Après Beaune ou encore Dijon, la famille Loiseau présente son nouveau restaurant, Loiseau du Temps, dans les locaux historiques du Conservatoire sur la place de la Révolution à Besançon. Ce bistro chic ouvrira ses portes en début d'année 2023 et incarnera la volonté de la Famille Loiseau de promouvoir le terroir de Bourgogne et de Franche-Comté dans leur région élargie.

UN IZAKAYA JAPONAIS AU CŒUR DU QUARTIER LATIN

Le chef Éric Trochon, meilleur ouvrier de France et déjà à la tête des restaurants Solstice, Sémilla et Freddy's ouvre Otto, une nouvelle adresse tout feu tout flamme au cœur du 5^e arrondissement. Consacré aux plats cuits au fameux charbon binchotan, le lieu se veut calqué sur le modèle des bars japonais et propose une carte de vins sélectionnés minutieusement pour accompagner des petites assiettes aux inspirations nippones; à se partager... ou pas.



Chaud le cadeau!

C'est le cadeau parfait pour votre ami qui adore manger épicé. La géniale Plantation, spécialiste des épices, poivres et piments du Cambodge, propose un coffret rassemblant les essentiels de tout bon foodie fan d'épices : un moulin à poivre de Kampot noir IGP en grains, un mélange d'épices chai moulues, et une délicieuse sauce piquante (la racine khmère au gingembre, curcuma et galanga). Parfumé et voyageur, comme on aime.



BAO EMPIRE

Plus personne n'arrête Céline Chung et Billy Pham, les géniaux restaurateurs à la tête de restaurants de la « Bao Family ». Après leurs trois premiers succès, ils ouvrent un quatrième lieu, encore complètement différent. Dans une ancienne usine du 11^e arrondissement et sur 500 m² de surface, l'espace sera évolutif, répondant à nos besoins gourmands tout au long de la journée. Une boulangerie coffee-shop, un restaurant style « Hong Kong diner » et un bar caché, tout cela au même endroit. Cela s'appellera Bao Express et l'on a tellement hâte de venir l'explorer!

