

À TABLE

N°132 / SEPTEMBRE-OCTOBRE 2020

65
RECETTES
INÉDITES

IRRÉSISTIBLE
LE BRUNCH
GOURMAND
DE BENOÎT CASTEL

**ÉRIC
FRECHON**
LA ROCKSTAR
DE L'ÉDEN-ROC

TENDANCE
LA FOLIE DES
ESCAPE GAMES
CULINAIRES

**BURGERS, BOULETTES,
PANCAKES, PÂTE À TARTINER...**

SEXY VEGGIE

NOS PLATS PRÉFÉRÉS PASSENT AU VERT

DOSSIER VINS
LES GAGNANTS 2020
+ FOIRES AUX VINS
NOTRE BEST OF

**BALADE
À BEAUNE**
LA BELLE DE
BOURGOGNE

GUATEMALA
LE CAFÉ
VU D'EN HAUT

L 14142 - 132 - F: 3,90 € - RD

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 € / IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 49 MAD / N.CAL 7,70 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 5,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND



ÇA RÉSEAUTE PAS MAL!

Reportages, belles images et découvertes gourmandes...
Restez connectés à la rédaction de EAT grâce aux réseaux sociaux.

PAR CHARLINE FLOCHET



© Anissa Boulesteix



© Les Pépites de Noisette

PISSALADIÈRE AUX SARDINES

Les plats traditionnels sont à l'honneur, la preuve avec cette pissaladière aux sardines !

Un hommage à Nissa la bella et ses paysages ensoleillés.

Une recette qui fleurit bon l'été, à voir sur

facebook.com/Elleatable, section « vidéos », réalisée par Céline du blog Les Pépites de Noisette.

ESPRIT CHAMPÈTRE

Un univers vintage, chic et sensible, voilà la marque de fabrique d'Héloïse Brion (Miss Maggie's Kitchen), auteure du livre « Chez Miss Maggie's Kitchen » (éd. Flammarion) et ses 100 recettes originales et simplissimes. Sa cuisine gourmande, locale et familiale a su nous charmer et égayer nos repas.

Découvrez la belle et réconfortante tarte tatin aux échalotes en vidéo sur instagram.com/elleatable



© Christophe Roué

LES BELLES ASSIETTES DES CHEF(FE)S

Qui n'a jamais rêvé de découvrir les petits secrets et bonnes astuces des cuisiniers les plus talentueux du moment ? Retrouvez sur notre page des vidéos réalisées par les chef(fe)s, exclusivement pour ELLE à table. Des recettes gourmandes et accessibles comme la tarte ultra-originale aux légumes façon chakchouka d'Anissa Boulesteix (hôtel Crillon Le Brave), la superbe pavlova aux fruits rouges du pâtissier Benoît Castel, ou encore l'irrésistible tartelette aux tomates confites de Philippe Moreno (hôtel Les Hortensias du Lac).

Sur facebook.com/Elleatable section « vidéos ».



NOS RECETTES COUP DE CŒUR

En panne d'inspiration, en quête d'idées nouvelles, originales ou inédites ? Tous les lundis, découvrez nos recettes préférées, classées par thème, en story. Des plats qui mettent en avant les produits des saisons, simples, diablement savoureux et à la portée de tous. À regarder sans tarder sur instagram.com/elleatable

© Valéry Guedes