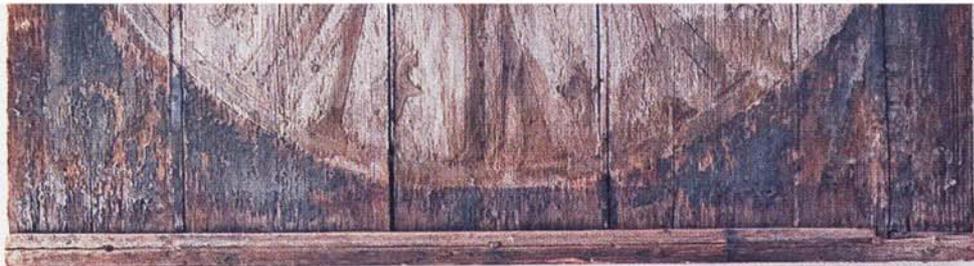


Maisons

# COTÉ SUD

NUMÉRO 133 / DÉCEMBRE 2011-JANVIER 2012 / BIMESTRIEL / 6,50 € [www.cotemaison.fr](http://www.cotemaison.fr)



L'heure des préparatifs a sonné! Sur une pièce de chanvre ancien, cousue d'applications *Les Déclarations*, Alm, farandole de cloches... Table Alm, chaise rouge vintage Eames et tabourets, Usin-e, chez Alm. Sous un globe en verre, Côté Bastide, flacon de champagne Dom Ruinart rosé 1998.



*Cloche-ci et Cloche-ça sont  
conviées au festin, Cloche-ci  
passe à table, que dévoile-t-elle?  
Un régal de «gros souper»,  
simple et terriblement goûteux...*

RÉALISATION RECETTES MONIQUE DUVEAU.

STYLISME LAURENCE BOTTA. PHOTOS FRÉDÉRIC VASSEUR.



**Conchiglie sauce ragù  
d'agneau tomate**

Cloches *Tomate*, *Galateo & Friends*, assiettes *Silodesign*,  
couverts *Variopinte*, *Virages* et linge d'office *Côté Bastide*.



Sur une nappe en lin blanc chaux, Society chez Alm, service en toute transparence: assiette en porcelaine *Twenty4*, Leonardo sous cloche en fil de fer Marie Bossée, cloche haute *Cupola*, Leonardo, cloche *tomate*, Secondome Fabrice pour Galateo & Friends, verre Laurence Brabant et tabouret Usin-e.  
*Page de droite*  
Risotto nouveau fait avec des petites pâtes fregola, dans une assiette creuse *Twenty4*, Leonardo, set de table, Rue Hérold, cuillère en porcelaine Les Fées, verre Laurence Brabant et vin blanc Château Malherbe.

# Une faim d'envies



## Humeur confiture!

Façon bibliothèque de délices sucrées ouverte il y a peu, La Chambre aux confitures de l'épicière Lise Bienaimé révèle des surprises de douceurs gorgées de soleil : Gelées florales et aromatiques, Fleur de géranium, basilic, romarin ou thym (7,50€), à savourer sur une brioche ou avec de la panna cotta, des miels d'Ardèche Garrigue, Bruyère blanche ou Châtaignier (9€) et, côté agrumes, la confiture d'Orange douce-amère selon la recette de Nostradamus vaut toutes les prédictions ! (7,50€). La Chambre aux confitures, 9, rue des Martyrs, 75009 Paris, tél. 01 71 73 43 97.

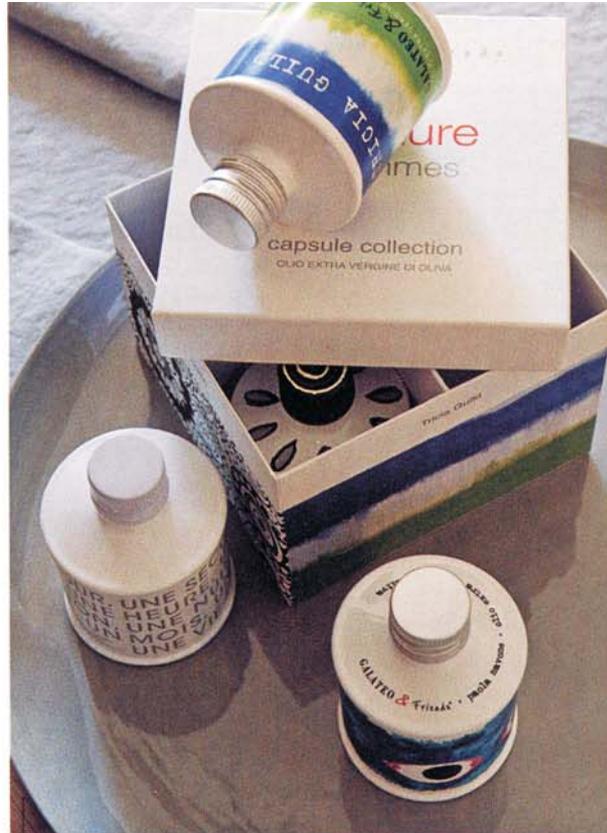
## Petites bouchées aromatiques

Enrobées de chocolat noir, trois fines ganaches au chocolat noir infusées aux plantes aromatiques du soleil, basilic, thym, verveine. Boîte de 18 pièces, 21€, Ladurée, site : [www.laduree.fr](http://www.laduree.fr)



## La Provence en nacelle

Compagnon des festivités, un très chic et nouvel huilier de table. Deux flacons sérigraphiés dessinés par Olivier Baussan qui a choisi de les remplir de l'huile de Provence du Moulin d'Hortense (250 ml) et de son vinaigre balsamique de Modène préféré. 35€, l'huilier plein, Première Pression Provence. Site : [www.ppp-olive.com](http://www.ppp-olive.com)

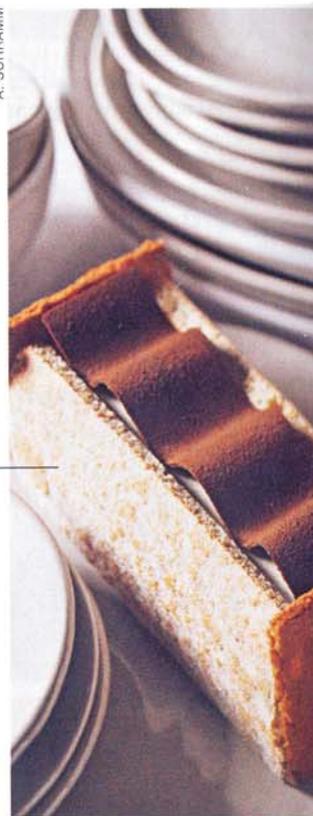


## Huile d'olive design

A déguster avec les yeux autant qu'avec les papilles, en solo ou en coffret cadeau, la crème de l'huile d'olive ligure, en édition collector signé par quatre créatrices célèbres : Jacqueline Morabito, Tricia Guild, Paola Navone et Carla Sozzani. Collection Capsule, signature de femmes, 25€ l'un, 150€ le coffret, Galateo & Friends, site : [galateofriends.it](http://galateofriends.it)

## Parfum glacé du Ventoux

Sertie dans un biscuit moelleux aux amandes, bûche *La Cassarade*, glace à la vanille, marmelade d'orange et crumble au pain d'épices. La sortir du congélateur 30 min avant de servir. De 4 à 8 personnes, 25€ pour 6, La Maison Jouvaud, 40, rue de l'Evêché, 84200 Carpentras, tél. 04 90 63 15 38, site : [www.patisserie-jouvaud.com](http://www.patisserie-jouvaud.com)



## L'escalier culinaire

En exclusivité à Paris chez Gambs, la première boutique Aix&Terra décentralisée. A découvrir, un florilège de produits gourmands issus du terroir provençal élaborés avec les artisans locaux et, pour l'occasion, des recettes inédites... Pour les fêtes, la délicieuse huile à la truffe noire, 29,50€, les 200 ml. Gambs, 60, boulevard Beaumarchais, 75011, site : [www.gambs.fr](http://www.gambs.fr)