

Maisons COTÉ SUD

HORS-SÉRIE CUISINE N°15 - ESTATE 2008



Apéro et mise en bouche

PAR FRANÇOISE LEFÈBRE. PHOTOS BERNARD TOUILLON.

alu de 25 cl, recyclable, 2,50€ environ, distribution Bergam's. (Plateau Tadé, gobelets Ikea.)

7. CUILLERÉES À CROQUER en pâte brisée et à n'en faire qu'une bouchée bien remplie de crème d'artichaut à l'huile d'olive. 125€ le carton de 324 pièces (plus petites quantités sur demande). Crema di carfioli, collection Happy Hour. 10€ environ le pot. Galateo & Friends. (Assiette Atelier Buffile, verre Ikea.)

8. A TARTINER sur du bon pain, une crème fenouil et basilic, cuisinée en Languedoc, à accompagner d'anchois, de sardines ou de chèvre frais. 6,50€ le pot. Accent d'Oc.

9. TUBISSIME. Idéal pour les apéritifs estivaux. Articcio, à base d'artichaut italien présenté en tube ultratendance. A tartiner sur du pain ou des *lingue di suocera* (langues de belle-mère). Création Paul Vautrin. 6€ environ le tube à la boutique Sur les Quais et à La Grande Epicerie.

10. MACARONS D'APÉRO à la tomate-basilic et à la tapenade. Existe également au foie gras-figue et à l'anchoïade. 1,40€ pièce ou 45€ le coffret de 32 macarons. L'Atelier Jean-Luc Pelé.

11. ACIDULÉE ET FRAÎCHE, une nouvelle soupe de fenouil à l'anis étoilé à consommer en entrée. A servir avec un peu de feta ou de Petit Billy émietté sur le dessus et quelques brins de ciboulette. 4,47€ la bouteille de 750 ml. Jean Martin. (Serviette Tissage de Luz.)



ADRESSES PAGE 146