



BEAU&BON C'EST LE MOMENT

MAI - JUIN

Chaque mois, Elle à table suit le cours des événements gourmands et vous livre ses bons plans de sorties...

texte Julien Bouré

>05/05

La plus jolie terrasse de Paris, enfin ouverte

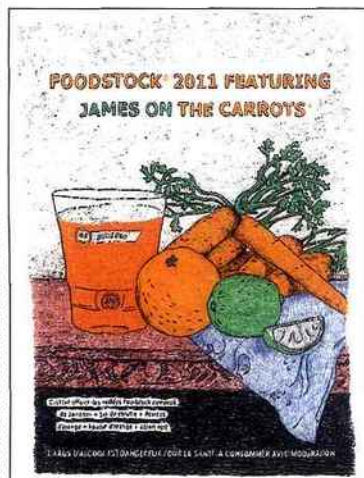
Cela se passe au Grand-Palais, sous la colonnade qu'a le bonheur de desservir la toute nouvelle brasserie dirigée depuis ses cuisines du Bristol par le chef Eric Frechon. Le retour annuel de la belle époque est cette fois-ci prétexte à faire revivre les temps fastes de ce monument du vieux Paris, peut-être le seul en mesure de rivaliser avec le Louvre. Tous les soirs jusqu'à minuit, il y aura un bar à Champagne Veuve-Cliquot avec une carte dans le ton de la saison, des cocktails et un piano pour buller loin de l'effervescence parisienne.

Au Mini-Palais, 3, av. Winston Churchill, Paris 8^e, tél. 01 42 56 42 42, minipalais.com

>21/05

Fooding : la cuisine en live

Le Fooding remet le couvert des Foodstocks, une série de trois concerts acoustiques au coin du feu avec deux chefs aux fourneaux (Gregory Marchand de Frenchie et le chef pâtissier du Meurice Camille Leseq) et des cocktails à base de



whisky Jameson pour les 500 participants. Si vous avez manqué les deux premières veillées des samedis 23 avril et 7 mai, il vous reste encore celle du 21 mai qui se tiendra dans les jardins du MAC/VAL. S'y produiront Nach (Anna Chedid) et Camelia Jordana, lors d'une soirée arrosée avec le cocktail imaginé par Gregory Marchand à partir de carottes, d'écorces d'orange, de citron et de whisky.

Pour le dessert, Camille Leseq vous a préparé un petit quelque chose avec de la glace Häagen-Dazs brûlée. Tickets en vente à partir du 18/5 sur lefooding.com, les bénéfices des entrées seront reversés à la fondation Les Enfants du Congo Béthanie.

>27 AU 30/05

Le ventre de la mer

Vous connaissez sûrement le Salone del Gusto, cette biennale de la diversité alimentaire qui prend la forme d'un grand opéra-bouffe à Turin... Après toutes ces nuances de terre cuite, le voici habillé en bleu marine avec Slow Fish. C'est un peu l'âme (sœur) italienne de Mrgoodfish.com français qui fait salon pour la cinquième fois à la Fiera di Genova, dans cette bonne ville de Gênes qui a tous les charmes d'une Naples septentrionale. Le respect des saisons, l'importance de choisir des espèces ignorées mais qui n'en sont pas moins savoureuses, les acteurs de la pêche artisanale sont autant de thèmes soulevés par cet événement d'envergure océane, rassemblés autour de quelques bonnes tables : les Auberges de la mer, les Sandwiches de la mer, les Iles du goût et les Cuisines de rue permettront de découvrir des spécialités gastronomiques, tandis que les nombreux étals regorgeront de poisson frais et en conserves, d'huiles précieuses, d'épices rares et d'algues comestibles...

Slow Fish, à la Fiera de Gênes (Italie) et au-delà, dans plusieurs lieux du centre-ville, plus d'infos sur slowfood.it/slowfish

>30/05 AU 27/06

Les voyages du Lapérouse

C'est un somptueux décor parisien, une sorte de magnificence canaille tout droit sortie du siècle de Louis XV. On y trouve des salons particuliers, véritables boudoirs dont les immenses miroirs se souviennent encore des demoiselles qui y contrôlaient l'authenticité du bouchon de carafe dont le compagnon de table venait tout juste

Si, vous aussi, vous organisez une manifestation gourmande en juillet et en août, n'hésitez pas à nous en faire part à :
Elle à table, Agenda gourmand
149, rue Anatole-France,
92534 Levallois-Perret Cedex, ou à courrier.elleatable@lagardere-active.com

de leur faire cadeau. A défaut d'en éprouver un ce soir là, vous pourrez en sortir plusieurs de leur goulot : l'échanson de cette grande maison invite un lundi soir par mois quelques œnophiles à découvrir des mets assortis à ses vins coup de cœur, en présence du vigneron concerné. Le 30 mai, il s'agira du superbe domaine Henri Bourgeois (Sancerre) et le 27 juin de la maison Alfred Gratien (Champagne).

51, quai des Grands-Augustins, Paris 6^e, tél. 01 43 26 68 04, laperouse.fr, limité à 15 personnes, 110 € par convive.

>4-5/06

Cuisine et littérature à La Colle-sur-Loup

Dans l'arrière-pays niçois, sur les hauteurs de Cagnes-sur-Mer, un petit coin de paradis idéal pour se livrer au péché de gourmandise. Dédicaces d'auteurs, ateliers, animations, projection de films, plus de 15 chefs feront leur show, parmi lesquels un certain Alain Llorca. A La Colle-sur-Loup, de 10h à 19h, infos sur cuisineetlitterature.com

>17 AU 19/06

Bon pour la santé

Oh My Food, communauté bourgeoise autour de la cuisine et de la santé, se fend d'un premier salon orienté gourmandise et diététique. Vous vous en ferez une idée après l'avoir goûté, d'autant qu'un ticket peut être téléchargé gratuitement depuis leur site. Paris-Expo Porte de Versailles, 8 € sur place, invitation téléchargeable gratuitement à partir de ohmyfood.fr

>20/06

Le deuxième service d'un second de cuisine

Au moment où nous mettons sous presse, les organisateurs des Lundis de Fulgurances, un événement qui sort de l'ombre des seconds de cuisine pour les précipiter dans la lumière d'un resto première classe, nous annonçaient que leur prochain dîner serait animé à Lyon par Laurent Cabu, de la belle brigade d'Inaki Aizpitarte au Chateaubriand, et par le journaliste culinaire Andrea Petri. Aux Substances, 8, quai Saint-Vincent, 69000 Lyon, infos et réservations sur fulgurances.com