

BLOC-NOTES ACTU

FAITES PÉTILLER LA CRÉATIVITÉ

Badoit lance la Bourse Badoit de la Création et récompensera trois chefs pour leurs réalisations innovantes. La carotte : une dotation de 10 000 € ! Tous les cuisiniers pro peuvent postuler, mais il faut faire très vite et poser avant le 31 mai sa candidature sur www.badoit.fr/boursedelacreation



Trop beau,
trop bon !

Courez découvrir les macarons « melon Cavaillon » et « pêche Melba », au goût inimitable des fruits mûrs que l'on vient de cueillir. Rappelons que dans la famille Dalloyau, cela fait plus de 300 ans que l'on fabrique du macaron. Autant dire que côté savoir-faire, on s'y connaît un peu ! Aujourd'hui, ces petites bouchées gourmandes se consomment à raison de 8 millions d'unités, soit 80 tonnes par an dans le monde. Quant à la créativité, elle est sans cesse renouvelée par les chefs pâtisseries, acteurs de cette saga familiale à qui on doit l'indémontable Opéra !

Ça balance pas mal
dans le microcosme de la gastronomie.
Des dernières *tendances culinaires*
à l'ouverture de **l'école Ducasse...**
ON VOUS DIT TOUT. *Cécile Junod*

Un Ricardito sinon rien !

Notre Cuisinier de l'année 2009, Mauro Colagreco s'est prêté au jeu du cocktail estival et a baptisé sa création Ricardito ! Pour 8 personnes : 8 pommes vertes, 80 g de céleri branche, 80 g d'épinards, 1 jus de citron, 80 ml de sirop à 30°, 10 feuilles de menthe, 160 ml de Ricard et des glaçons.

On passe à la centrifugeuse pommes, céleri branche et épinards. On verse le tout dans le mixer et on ajoute le jus de citron, la menthe, le sirop à 30°, le Ricard et les glaçons. On mixe, on filtre et on déguste... avec modération !

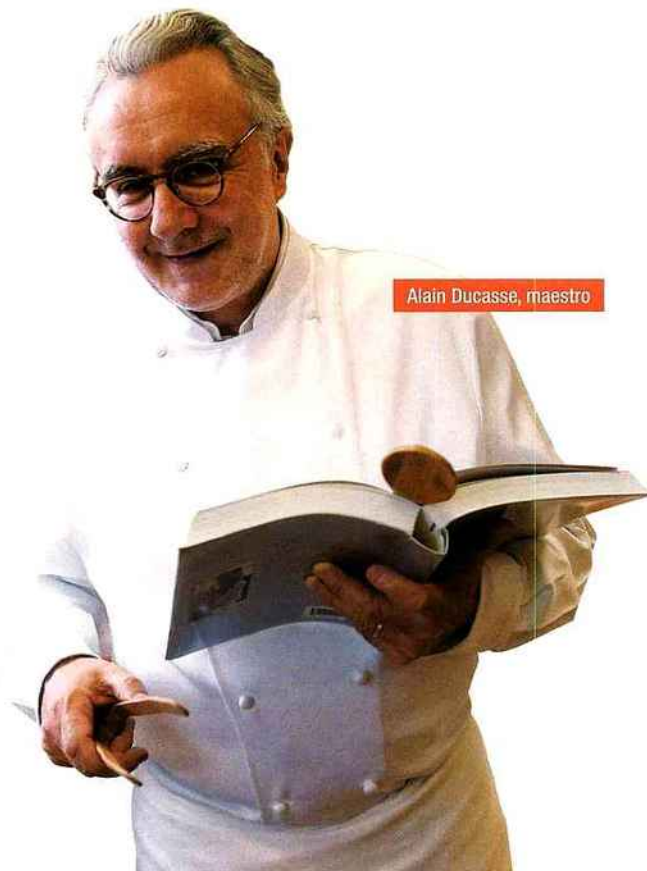
Et pour le servir, Ricard lance son verre « Tapas », designé par Cordoleani et Fontana, et doté d'une coupelle pour déposer quelques petites choses à grignoter.

En GMS, 20 € le coffret contenant une bouteille de Ricard et 2 verres Tapas.



L'ÉCOLE A.D. OUVRE SES PORTES

Cela faisait plusieurs mois que le grand chef cherchait un lieu parisien à sa mesure pour ses cours de cuisine. Eurêka, il a trouvé son bonheur rue Ranelagh (Paris 16^e). Ce nouvel espace de 700 m², ultra-moderne et convivial (déco signée Pierre-Yves Rochon) sera dédié à tous les gourmands, du débutant à l'amateur expérimenté. 4 cuisines, une cave de dégustation, une boutique-épicerie fine, librairie, ustensiles de cuisines, arts de la table et un studio vidéo et photo en feront un lieu unique.



Alain Ducasse, maestro