



DE LA CUISINE À LA TABLE

TE PARLER DE BIEN
PLUS QUE DE RECETTES

PLUS DE SAVEURS QUE DE MOTS POUR LES PARLER

Juin annonce la tripléte d'été, et les glaces et la fraîcheur, et les melons et les citronnades, et les terrasses et les jardins, et les pique-niques, et l'eau sur la plage. Sortez les paniers et les nappes de sol, les parasols et les capelines, pour tout l'été déguster un panaché de saveurs.



RÉINVENTER L'EXTÉRIEUR

Elles nous ont attendues longtemps, ces chaises aux allures un peu ridicules, rouges et blanches quadrillées. Elles nous ont manqué. Nous les avons retrouvés, bien ou mal, nous ne le savons pas encore, nos extérieurs nous devons réinventer.

Aller boire un verre en terrasse, s'allonger dans l'herbe avec un pique-nique, s'attabler une heure entre les mains d'un serveur, déguster une glace les pieds dans le sable, ...

Réinventer l'extérieur, nos extérieurs, et reprendre du temps, en dehors de nos appartements.

BONNE ADRESSE

LE PETIT BOUILLON PHARAMOND

C'est la rencontre de deux histoires, celle de la famille normande Pharamond qui s'installe au cœur de Paris, et celle des Bouillons comme enseigne de choix pour déguster à pas cher des plats de bistrot.

Pour la réouverture, j'ai été déjeuner au 24 Rue de la Grande Truanderie - 75001 Paris. Une carte superbe qui ne donne qu'une envie : y retourner pour goûter la suite ! A trois nous nous sommes partagés les œufs mimosa et la chiffonnade de pastrami d'angus. Puis 2 tartares de bœuf avec des frites, un bourguignon, et à 3 cuillères, la fameuse profiterole !

BAR À SALADES

Un maximum de fraîcheur

L'idée c'est simplement de prendre un grand saladier pour mélanger de la pastèque, des tomates et de la feta coupées en cube et dans des proportions équivalentes. Parsemer le tout de graines de courge, un filet d'huile d'olive, de balsamique, sel, poivre et basilic !

L'atout estival

Un grand saladier avec des pâtes cuites froides, du melon découpé à la pomme parisienne et de la feta ! Un filet d'huile d'olive, du poivre et du basilic (frais c'est toujours mieux) !



ÉT LIRE DE LA CUISINE

Partir en voyage dans la saveur de mots d'une poétesse culinaire, entre France, Japon et Liban, voilà ce qui est doux en ce moment. Je ne sais pas si l'on peut parler d'un livre que l'on n'a pas terminé. Il est mon compagnon de voyage du réveil du monde, tout le temps au fond de mon sac, déjà bien abimé de m'assister dans ma petite vie.

321 billets qui ont le goût de la vie, qui ont le goût du temps qui s'écoule, l'acidité de l'avant, l'amer de l'après, l'umami du temps présent. Des voix, des craintes, des gens qui passent, partent et laissent, d'autres qui persistent. Des identités, culinaires parfois, des tables.

On aimerait pouvoir s'y attabler, à Beyrouth, à ses côtés, pour vibrer aux sons des saveurs. Une cuisine, des odeurs et des goûts, des paroles et des échanges. Un universalisme qui nous emmène en voyage, loin, loin des réouvertures des bars et des restaurants, loin des écrans, au plus proche du temps lent, d'un palais qui déploie la palette gustative d'un plat.



Ryoko Sekiguchi

961 heures à Beyrouth
(et 321 plats qui les accompagnent)

**RYOKO
SEKIGUCHI**
P.O.L

Je suis restée à Beyrouth presque un mois et demi, du 7 avril au 15 mai 2018, 961 heures au total. Je voulais réaliser le portrait de la ville à travers la cuisine : les gestes de ceux qui la font, les histoires racontées par les Beyrouthins... La cuisine est le seul outil que je possède pour me rapprocher d'une ville. Tant qu'il y aura des gens pour la préparer, dans leur pays ou en terre d'exil, pour prendre des forces. Pour une table idéale.

UN COKTAIL VOUS AVEZ DIT ?



Le plaisir de la terrasse pour moi, c'est le plaisir d'un beau et bon verre à la main. Un verre de vin, nonchalamment tenu, un cocktail, bien préparé, pour venir parer nos mains en mode poignet cassé. Mojito, Gin tonic, Pina Colada, Moscow Mules, ... et autres créations de nos terrasses préférées.

Si vous souhaitez ravir votre palais et n'avez pas peur de lâcher un petit billet, n'hésitez pas à aller au 153 rue Saint-Martin dans le 3e arrondissement.



Je vous laisse avec les photos de mon premier restaurant de la saison. Je vous retrouve sur Instagram, Facebook, le blog. Prenez soin de vous. Merci de m'avoir lue !

Laura