



BAR JOYEUX

Quand Nadia Sammut met son grain de sel dans l'auberge familiale, elle rend tout plus vivant que ça ne l'était déjà! Portant aux nues la cuisine de sa mère, l'éloquence et la passion de son père, elle anime le tout avec son énergie et ses bonnes idées, et ça donne une série de nouveaux rendez-vous... Des cours de cuisine et un centre de formation « libre de gluten » (parce qu'elle est une experte depuis son plus jeune âge), une épicerie dans l'hôtel, des grands banquets sous les figuiers autour des plats mythiques de la Méditerranée et un bar joyeux à y prendre racine! Chaque semaine, elle y sert, en tablier bleu, de la pure gourmandise sortie du potager... Des dosas à la farine de riz et pourpier au yaourt, des galettes de courgettes, des keftas en brochette, et ce jour-là, une soupe au pistou géante puisque Jacques avait cueilli 15 kilos de haricots la veille! Elle est comme ça, Nadia. Et en plus, du bon son dans les oreilles, la vue sur les collines et le Luberon tout autour. • Par **Paola MARI**

Hôtel Auberge La Fenière, route de Lourmarin, Cadenet (84).
Tél.: 0490681179. Menu L'Authentique, 38 €.
Page Facebook de Nadia: Withlove-Allergenfree



TROP BON

Aix&Terra

Désormais, on peut s'arrêter sur la mythique nationale 7 entre Valence et Montélimar pour découvrir l'Atelier, la Table et l'Épicerie autour des produits made in Provence signés **Aix&Terra!**

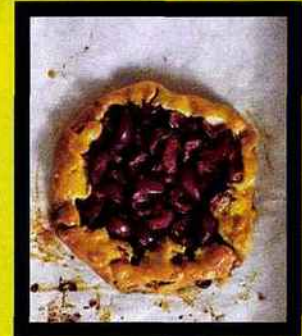
Chemin du Mouillon, **Saulce-sur-Rhône (26)**.
www.aixetterra.com

Soon Grill

Vive la cuisine coréenne à Paris! En version bulgogi, le barbecue coréen, ici carrément intégré à la table!
78, rue des Tournelles, Paris 3^e.

Free tarte

Par **ALIX LACLOCHE**



Cet été, on se lance dans la confection de savoureuses galettes aux fruits du marché! Découpez 115 g de beurre en dés, que vous déposez 10 min au congélateur. Mélangez le beurre à 200 g de farine, 2 c. à soupe de sucre, 1 pincée de sel et 60 ml d'eau très froide, afin que la pâte devienne une boule homogène. Etalez la pâte en disques sur du papier sulfurisé. Placez-les au réfrigérateur le temps de couper vos fruits et de les faire macérer avec un peu de jus de citron, de sucre de canne et de vanille. Préparez les galettes en plaçant les fruits au centre de la pâte avec de la poudre d'amande. Rabattez les bords sur les fruits, saupoudrez de sucre et enfournez... le temps que le jus des fruits apparaisse.

www.dansmonventre.com

À PICORER



CROQUEZ

Des crackers à la farine de riz! Saveurs sel de mer, poivre noir, sel et vinaigre, wasabi ou piment doux. Meilleur que des chips!
1,69 € le sachet de 70 g en GMS.



TARTINEZ

Allez-y puisque c'est l'été! Antipasti aux deux tomates, crème de petits pois à la menthe, tapenade noire aux tomates séchées et basilic, caviar d'aubergine...
6 € le pot de 200 g.
www.epicurien.com



SAVOUREZ

Le whisky Hibiki Japanese Harmony est un blend issu d'une sélection de haute volée des productions les plus raffinées de Suntory.
63 €, La Grande Épicerie de Paris.