

n°78

# Cuisine

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 78 - F. 9,90 € - RD



9,90 € - BELUX 10,70€ - CH 15,80CHF - ESP 17,90€ - IT 10,90€ -  
- DOM 10,90€ - MAR 11,20MAD - TUN 23,10D - CAN 16,50\$CAD

## Talents d'aujourd'hui et de demain

*Un automne  
créatif et  
savoureux !*



## Réveillez le chef qui est en vous !

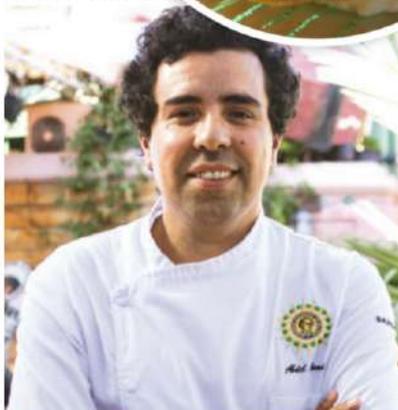


**Glenn Viel** au  
Clair de la Plume

**Yannick Alléno** investit  
Saint Emilion

**Vincent Favre-Félix** : le  
nouveau très grand d'Annecy

**Abdel Alaoui** au  
Riad Monceau-Marrakech





**1**



**1. Transporteur officiel des gastronomes** Propre, rapide, ponctuel, de centre-ville à centre ville : plus que jamais le train a la cote et les voyageurs sont de nouveau au rendez-vous. Pour aller de Paris en Suisse ou en régions savoyardes goûter les multiples bonnes tables de la région, Lyria s'impose comme le transporteur officiel des gastronomes. Avec des billets aller simple à partir de 205€, conçue pour répondre aux attentes des clients à la recherche d'une expérience « premium », la classe Business 1ère offre le confort d'un large fauteuil, dans une voiture dédiée et calme, idéale pour travailler sereinement ou se reposer disponible sur les lignes Paris <> Genève, Paris/Dijon <> Lausanne, ainsi que Paris/Dijon <> Bâle/Zurich, valable en semaine ainsi que le dimanche midi et soir. Cerise confite sur le bon gâteau : TGV Lyria a créé une offre de restauration en collaboration avec Michel Roth, chef français primé (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) et étoilé, à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève. Élu Cuisinier romand de l'année en 2016 par Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement l'identité franco-suisse

de TGV Lyria. Son plat préféré : le biscuit de brochet et de Saint-Jacques avec une fondue de poireaux et fenouil. Et pour les futures cartes ? « Un des poissons du Lac. Un met très délicat, il faut donc étudier les possibilités pour une parfaite maîtrise de la cuisson. Un autre ingrédient qui me tient à cœur - et que j'aimerais justement associer avec un poisson - c'est le Safran de Genève, un safran très particulier et très subtil. ». A vos résas !

**2**

**2. Clim'Pinguino de Longhi** Climatiseur doté de la technologie Eco RealFeel pour un confort durable grâce à un ajustement automatique de la température et de l'humidité, permettant une économie d'énergie allant jusqu'à 30%. Il suffit d'activer la fonction Real Feel, et Pinguino se charge de réaliser les ajustements nécessaires pour fournir un bien-être optimal. L'aspect écologique n'est pas en reste, puisque Pinguino utilise le gaz réfrigérant R290, un hydrocarbure 100% naturel. Ce choix a un faible impact sur l'environnement, réduisant l'empreinte environnementale de 700 fois par rapport à un climatiseur utilisant le R410a, tout en garantissant d'excellentes performances thermodynamiques. Doté de la technologie Silent pour une utilisation silencieuse, même lorsque la ventilation fonctionne à plein régime. Panneau de commande digitale à LED, offrant une interface intuitive et facile à utiliser pour une capacité de refroidissement maximale de 13 000 Btu/h, démontrant ainsi sa performance exceptionnelle. 1169,99€.



**3. Huiles gourmandes Vigean** Depuis 1930, la vénérable Maison Vigean a vu 3 générations se succéder. Riche d'histoire, l'huilerie est avant tout le fruit d'une famille soudée, dotée d'un grand savoir-faire et de traditions ancestrales. L'histoire commence dans le petit village de Clion-sur-Indre lorsque André Vigean commence à travailler dans une huilerie artisanale les

huiles traditionnelles de noix et de noisette. Animé par l'instinct d'entrepreneur, il rachète l'huilerie en 1930. Presqu'un siècle plus tard, son descendant Eric Vigean est seul Maître Huilier de France. « De mon grand-

père, André, qui a activé la première meule et faisait ses tournées

dans le Tub Citroën qui a rythmé mon enfance, à mon père, Philippe, qui a su être visionnaire et se lancer dans le bio dès 1970... quelle belle aventure que la Maison Vigean ! Déguster une huile c'est un peu comme découvrir un grand vin. En premier lieu, on observe sa couleur, puis viennent les arômes et enfin son goût. L'huile n'est pas qu'un corps gras banal, elle donne un sens à beaucoup de préparations. Dans la gamme : Onagre Bourrache vierge bio, 100 % végétale composée d'huiles de première pression à froid : 50 % d'onagre et de 50 % de bourrache, dont la durée d'utilisation optimum est de 18 mois. Produites à une température inférieure à 38°C sans chauffage, ni préchauffage. Elles sont donc crues et tout l'intérêt nutritionnel est préservé. Riche en Oméga-6, elle permet de lutter contre le vieillissement de la peau et facilite la régénération des cellules du derme. Elle participe à l'hydratation de la peau et des muqueuses et régule le système hormonal ovarien. 9,55€ les 10cl.

**3**

