

NOUVELLE FORMULE + D'INSPIRATION, DE DÉCOUVERTES, DE BONNES IDÉES...

À TABLE

N° 154 / MAI-JUIN 2024

80
RECETTES
INÉDITES

EXOTIQUE OU GLACE
LE TIRAMISU
SE REINVENTE

EN GRATIN,
SAUTÉE, PANÉE,
EN SALADE,
L'ASPERGE
star de
la saison

*Salades étonnantes
& légumes twistés*

CROQUEZ
LE PRINTEMPS!

30 RECETTES CRÉATIVES ET BLUFFANTES

ET AUSSI...

PÂTES FRAÎCHES, ON OSE LA COULEUR
LES SAVEURS D'ENFANCE D'**AMAURY BOUHOURS**
TOULON, NOS BONNES ADRESSES EXCLUSIVES

*Tarte aux légumes
et chantilly
de fromage frais*

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90€ - AND : 5,80€ - D : 7€ - BEL : 5,50€ - ESP : 5,80€ - GR : 5,80€ - IT : 5,80€ - LUX : 5,50€ - PORT CONT : 5,80€ -

DOM S : 6€ - TOM S : 9,20€ - CAN : 9,99€ - MEX : 11,99€ - ARG : 11,99€ - COL : 11,99€ - CHL : 11,99€ - CUB : 11,99€ - DOM : 11,99€ - ECU : 11,99€ - EGY : 11,99€ - ESP : 11,99€ - GRC : 11,99€ - HON : 11,99€ - IRL : 11,99€ - ISL : 11,99€ - JAM : 11,99€ - JOR : 11,99€ - KEN : 11,99€ - KOR : 11,99€ - LUX : 11,99€ - MEX : 11,99€ - NLD : 11,99€ - NOR : 11,99€ - PAN : 11,99€ - PER : 11,99€ - POL : 11,99€ - PRT : 11,99€ - ROU : 11,99€ - RUS : 11,99€ - SLO : 11,99€ - SWE : 11,99€ - SUI : 11,99€ - TAI : 11,99€ - THA : 11,99€ - TUR : 11,99€ - VEN : 11,99€ - VIE : 11,99€ - YEM : 11,99€ - ZAF : 11,99€ -

DOM S : 6€ - TOM S : 9,20€ - CAN : 9,99€ - MEX : 11,99€ - ARG : 11,99€ - COL : 11,99€ - CHL : 11,99€ - CUB : 11,99€ - DOM : 11,99€ - ECU : 11,99€ - EGY : 11,99€ - ESP : 11,99€ - GRC : 11,99€ - HON : 11,99€ - IRL : 11,99€ - ISL : 11,99€ - JAM : 11,99€ - JOR : 11,99€ - KEN : 11,99€ - KOR : 11,99€ - LUX : 11,99€ - MEX : 11,99€ - NLD : 11,99€ - NOR : 11,99€ - PAN : 11,99€ - PER : 11,99€ - POL : 11,99€ - PRT : 11,99€ - ROU : 11,99€ - RUS : 11,99€ - SLO : 11,99€ - SWE : 11,99€ - SUI : 11,99€ - TAI : 11,99€ - THA : 11,99€ - TUR : 11,99€ - VEN : 11,99€ - VIE : 11,99€ - YEM : 11,99€ - ZAF : 11,99€ -

DOM S : 6€ - TOM S : 9,20€ - CAN : 9,99€ - MEX : 11,99€ - ARG : 11,99€ - COL : 11,99€ - CHL : 11,99€ - CUB : 11,99€ - DOM : 11,99€ - ECU : 11,99€ - EGY : 11,99€ - ESP : 11,99€ - GRC : 11,99€ - HON : 11,99€ - IRL : 11,99€ - ISL : 11,99€ - JAM : 11,99€ - JOR : 11,99€ - KEN : 11,99€ - KOR : 11,99€ - LUX : 11,99€ - MEX : 11,99€ - NLD : 11,99€ - NOR : 11,99€ - PAN : 11,99€ - PER : 11,99€ - POL : 11,99€ - PRT : 11,99€ - ROU : 11,99€ - RUS : 11,99€ - SLO : 11,99€ - SWE : 11,99€ - SUI : 11,99€ - TAI : 11,99€ - THA : 11,99€ - TUR : 11,99€ - VEN : 11,99€ - VIE : 11,99€ - YEM : 11,99€ - ZAF : 11,99€ -

FRANCE

L 14142 - 154 - F : 4,90 € - RD



DOM S : 6€ - TOM S : 9,20€ - CAN : 9,99€ - MEX : 11,99€ - ARG : 11,99€ - COL : 11,99€ - CHL : 11,99€ - CUB : 11,99€ - DOM : 11,99€ - ECU : 11,99€ - EGY : 11,99€ - ESP : 11,99€ - GRC : 11,99€ - HON : 11,99€ - IRL : 11,99€ - ISL : 11,99€ - JAM : 11,99€ - JOR : 11,99€ - KEN : 11,99€ - KOR : 11,99€ - LUX : 11,99€ - MEX : 11,99€ - NLD : 11,99€ - NOR : 11,99€ - PAN : 11,99€ - PER : 11,99€ - POL : 11,99€ - PRT : 11,99€ - ROU : 11,99€ - RUS : 11,99€ - SLO : 11,99€ - SWE : 11,99€ - SUI : 11,99€ - TAI : 11,99€ - THA : 11,99€ - TUR : 11,99€ - VEN : 11,99€ - VIE : 11,99€ - YEM : 11,99€ - ZAF : 11,99€ -

Eat TENDANCES

MOCKTAILS

Le plaisir sans l'ivresse

PAR **CÉLINE PUERTAS** AVEC **LAURIE PLANES**
RECETTES **MARGOT LECARPENTIER**



© Christophe Meirels

Delivre a c67fe707-6a9c-11ea-a9da-246e960fa74c le 5/2/2024, 2:34:20 PM

Ne plus boire d'alcool n'est plus tabou. Et c'est tant mieux. La mixologue star Margot Lecarpentier, précurseuse dans ce domaine, partage avec nous ses recettes de cocktails favorites à consommer sans modération tout l'été. Tchiii!

En 2017, quand Margot Lecarpentier ouvre les portes de son premier bar, Combat (63 rue de Belleville, Paris 19^e), proposer des cocktails sans alcool est pour elle une évidence. Logique pour cette mixologue charismatique et engagée, qui place l'inclusivité au cœur de sa démarche. Mais cette idée n'est pas une évidence pour tout le monde. « Il y a eu des réactions négatives, même de vives incompréhensions, se souvient la trentenaire, mais on a tenu bon. » Ses créations originales, l'éthique de sa démarche, la qualité des ingrédients et du sourcing de ses produits ont fini par mettre tout le monde d'accord. Aujourd'hui, 40 % des cocktails qui figurent sur la carte de Combat ne contiennent pas d'alcool. Et une importante partie de la clientèle, souvent féminine, se déplace même spécialement pour cela.

Des cocktails étoilés

La spécialité de Margot ? Les cocktails miroirs. Le principe : qu'ils contiennent de l'alcool ou non, les deux versions de la boisson ont strictement le même goût. Pour relever ce défi, la jeune femme rivalise d'ingéniosité en utilisant des herbes fraîches, des épices, ou encore des vinaigres, qu'elle distille avec malice. « Pour moi, le sans alcool n'est pas une contrainte, mais plutôt une opportunité de créer autre chose. Pour imiter l'amertume de la Suze, par exemple, je peux utiliser des herbes de Provence ou du pamplemousse. Je ne m'interdis rien : safran, cardamome, coriandre, cannelle... D'ailleurs, j'ai déjà bluffé Alain Ducasse comme ça. » Pas étonnant donc que le chef français multi-étoilé (à la tête du palace parisien Le Meurice et d'une vingtaine de restaurants partout dans le monde), pionnier de la gastronomie durable et responsable, ait proposé (après un premier test éphémère l'été dernier) pour la deuxième année consécutive une carte blanche estivale à Margot sur la terrasse des Ombres, le restaurant rooftop du musée du Quai Branly, qui aura dorénavant son propre bar toute l'année. Baptisé Bramble, ce bar haut perché propose 100 % de nouveautés sur sa carte, créées

Margot Lecarpentier sur la terrasse du Bramble, à Paris.



© Christophe Meireis

exclusivement pour l'occasion. « Là-bas, j'ai sous la main des produits d'exception utilisés dans les cuisines des palaces, auxquels je n'ai pas accès au quotidien : des agrumes français produits en quantité très limitée, des algues kombu de Bretagne... » Seule exception au tableau, l'Impécâpre (mariage audacieux de tequila, de câpres, de gentiane, de noix, de citron et de vermouth blanc), sa signature depuis sept ans. Autant de cocktails à siroter (en version avec alcool ou sans !) en admirant l'incroyable vue panoramique sur la tour Eiffel.

Bramble, musée du Quai Branly, 27 quai Jacques Chirac, Paris 7^e. lesombres-restaurant.com – facebook.com/CombatBelleville