

cuisinez comme un chef

Plus question de commander la pizza bien commode quand débarquent les copains. Découper des gambas, préparer une tatin aux mangues ou simplement faire un poulet moutarde, tout cela est possible grâce aux nombreux cours de cuisine qui pullulent. À tous les prix...



Un loft à la Bastoche ESPRIT CUISINE

Fidèle lectrice d'Elle à Paris, tu as sûrement déjà lu les colonnes de Nathaly Nicolas-lanniello dans ton magazine adoré! Eh bien sache qu'après quinze ans au service de l'information gastronomique, celle-ci passe derrière les fourneaux pour te faire profiter de ses encyclopédiques connaissances dans son loft de la Bastille. De l'espace et de la classe pour concocter en trois heures trois plats robustes (collier d'agneau aux coings, soupe de potiron infusée au lard fumé) ou originaux (tarte tatin aux mangues et vinaigre balsamique) et tout savoir sur les meilleurs produits. Car ici on ne mégote pas sur la qualité : le beurre est AOC, les légumes du maraîcher et les

couteaux de chez Sabatier. Et les infos pleuvent : émincer les oignons sans pleurer ou se couper les doigts, où trouver des carottes noires, reconnaître une mangue mûre... Nathaly vous dit tout pour que ça le fasse et aussi pourquoi ça rate, des fois.

Il vaut mieux être réveillé et prendre des notes entre deux manip'. Bien entendu thé et café à discrétion aident à soutenir l'attention. Le résultat se dévore entre comparses (de 4 à 6 personnes), fatigués mais heureux autour d'une bouteille.

Les + : l'endroit, le foisonnement d'informations.

Les - : le foisonnement d'informations.

Le prix : 80€ seule, 65€ par personne à deux.

