

SPÉCIAL
été
2€

AVANT-
PREMIÈRE
MODE
NOS
COUPS
DE CŒUR
DE LA
RENTREE

Beauté flashy
TOUT CE QU'ON
DOIT OSER CET ÉTÉ...
ET OUBLIER
EN SEPTEMBRE

**UNE BELLE FILLE
COMME ELLE**
BERNADETTE
LAFONT
L'EFFRONTÉE
DU CINÉMA

**Spécial
love**

**TEST: COMMENT
FAIT-IL L'AMOUR
(ET CE QUE ÇA DIT DE LUI)**

**+ LES CLÉS
DU PLAISIR**

**SES FAILLES
ET SA FORCE**
la vraie
Jenifer

VACANCES SUR LA CÔTE D'AZUR

**BOUTIQUES, BARS, RESTOS...
OÙ CROISER LES PEOPLE?**

M 01648 - 3527 - F: 2,00 €



HEBDOMADAIRE, 2 AOÛT 2013
FRANCE MÉTROPOLITAINE 2 €

PAR ICI LA BONNE SOUPE!

Rafraîchissantes et légères, les soupes froides sont les stars de nos menus d'été. À consommer sans modération.



VELOUTÉ GLACÉ DE POIVRONS JAUNES

Après avoir travaillé dans des restaurants étoilés à Paris et Lyon,

Franck Chabod fait bouger Saint-Raphaël avec ses plats hauts en couleur et en saveur!
POUR 4 PERSONNES

2 poivrons jaunes • 1 grosse échalote émincée • 25 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 4 tranches fines de pain aux olives • 80 g de chèvre frais • 4 tomates confites • 8 olives dénoyautées • pousses de salade • huile d'olive • sel • poivre. Faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive, puis ajoutez les poivrons vidés et coupés en morceaux. Salez et faites revenir 3 minutes à feu doux, puis ajoutez le lait, la crème et laissez cuire 15 minutes environ. Mixez et passez dans une passoire fine. Réservez au frais. Séchez les tranches de pain au four avec un filet d'huile d'olive. Mélangez le chèvre avec une cuillère à café d'huile d'olive et poivrez. Tartinez les tranches, puis ajoutez quelques olives dénoyautées, les tomates confites coupées en dés et des petites pousses de salade. Servez le velouté très frais, avec un filet d'huile d'olive.

■ Elly's, 54, rue de la Liberté, Saint-Raphaël (83).
Tél.: 04 94 83 63 39. www.elly-s.com



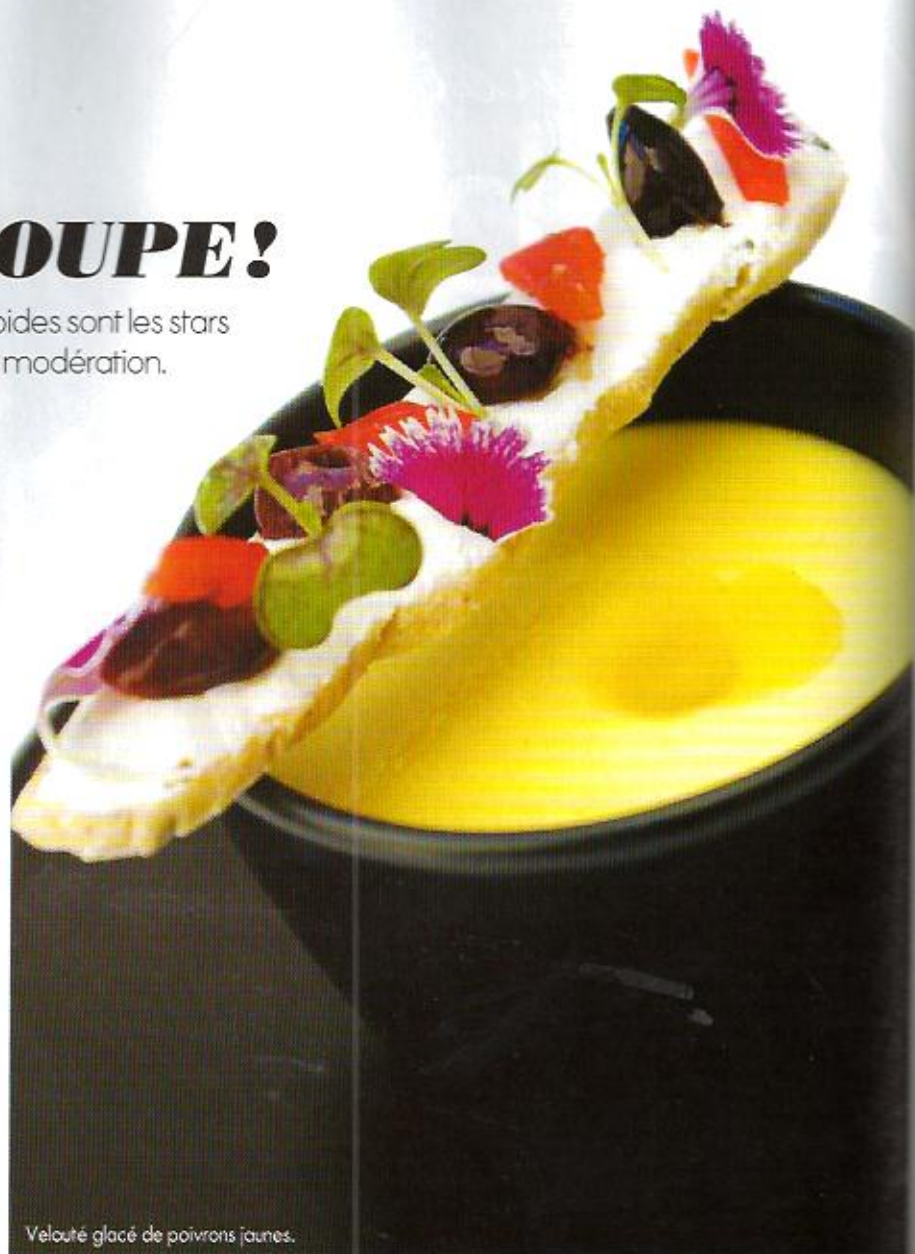
SALMOJERO

Dans sa guinguette de Collioure, Victoria Robinson, une Britannique qui a beaucoup voyagé en Espagne, cuisine au feeling d'excellentes tapas.

POUR 4 PERSONNES

1 kg de tomates mûres • 250 g de pain rassis • 2 gousses d'ail • 100 à 200 ml d'huile d'olive • 5 à 10 ml de vinaigre de Xérès • sel. Découpez le pain en morceaux. Retirez le pédoncule des tomates puis plongez-les quelques secondes dans l'eau frémissante. Egouttez-les, retirez la peau à l'aide d'un couteau et épépinez-les. Mixez les tomates avec l'ail puis ajoutez dans le mixer les morceaux de pain et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une purée fine. Salez et ajoutez le vinaigre selon votre goût. Servez frais sur de grandes tranches de pain grillé, recouvert de jambon, de fromage ou de thon à l'huile.

■ La Cuisine Comptoir, 2, rue Colbert, Collioure (66).
Tél.: 04 68 81 14 40.



Velouté glacé de poivrons jaunes.



SOUPE DE BETTERAVES, MOZZARELLA ET BASILIC

Après avoir tenu Le Chateaubriand à Paris, l'Anglaise Jane Aufray s'est exilée à l'extrémité ouest de la Bretagne où elle offre le gîte et le couvert au sein d'une auberge confidentielle.

POUR 4 PERSONNES

500 g de betteraves (bio) cuites • 200 ml d'eau • 2 pincées de sel • 200 ml d'huile d'olive • 70 ml de vinaigre balsamique blanc • 1 mozzarella • 1 poignée de feuilles de basilic • sel • poivre. Coupez les betteraves en dés, puis versez-les dans le bol d'un robot avec l'eau et le sel fin. Mixez, puis ajoutez l'huile d'olive et continuez à émulsionner. Ajoutez le vinaigre balsamique blanc et continuez à mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Placez cette soupe une nuit au frigo. Le lendemain, servez dans des petits bols garnis de deux ou trois fines tranches de mozzarella, assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre et quelques feuilles de basilic finement ciselées.

■ L'Auberge, 24, rue Guesno, Audierné (29).
Tél.: 02 98 70 59 58.

JULIE GERBET