



P. 82 Authentique et généreuses, les recettes slovéniennes sont à l'image de leur pays.



P. 82 Sur les bords de la mer adriatique, la côte slovène prend facilement l'accent italien.

82 SLOVÉNIE LA BELLE INCONNUE

Au bord des Balkans et de l'Adriatique, la Slovénie marie les cultures slave, romane, germanique et hongroise. Visite guidée de l'un des plus petits pays d'Europe.

92 TOSCANE AU PLURIEL

À peine prononcé son nom, on pense à Florence ou Pise. Mais il est une autre Toscane, plus à l'Est, qui délivre ses charmes sans compter.

104 VIGNOBLE CHAMPAGNE D'AY

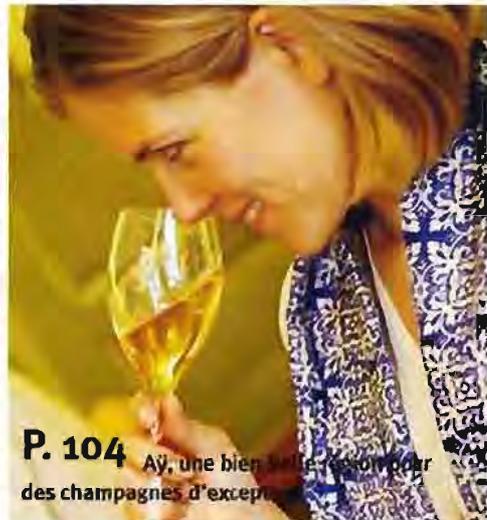
Le cœur de la Champagne ? C'est sur le versant sud de la Montagne de Reims, en vue d'Épernay, qu'il bat. Dans ces villages autour d'Ay, où l'on revit l'histoire même du vin champenois.

Ce numéro comporte un encart tout-en-un Beaux Arts Magazine (8 €) sur 25 000 exemplaires, aléatoires de la diffusion annuelle, et un encart abonnement de 2 pages braché entre les pages 152 et 123 sur toute la diffusion vente au numéro.

sommaire



P. 92 La Toscane mythique et ses autres visages tout aussi séduisants.



P. 104 Ay, une bien belle raison pour des champagnes d'exception.

117 CARNET DE ROUTE SLOVÉNIE, TOSCANE, AY, ESCAPADES

Des idées pour partir deux ou trois jours, des adresses et des infos pratiques sur les voyages du mois.

Garnitures

Appellations : Anjou, Berry, Rhône	128
Dégustation : les champagnes rosés	134
Cuisines et tendances	138
Les livres pour les fêtes	144
Tout nouveau, tout bon	146

Photo P. Desjardins



En couverture, spirales de langouste aux tagliatelles de légumes. Faites cuire une langouste, 15 mn au court-bouillon. Laissez refroidir et tranchez finement sa chair. Détaillez de fines lamelles de carotte et de courgette. Poêlez-les dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez de coriandre ciselée. Étalez successivement une lamelle de carotte, une de courgette, une de langouste puis à nouveau une de carotte et une de courgette. Roulez le tout et maintenez par un pique en bois. Dégustez froid, en amuse-bouches ou en entrée.

RECETTES

BRUNCH

■ Gravlax de saumon, crème de panais	58
■ Petits pains au safran	58
■ Pancakes à l'eau de fleur d'oranger	58
■ Tarte au chocolat et noix de Brésil	58
■ Glögg de cidre aux fruits secs.....	58

MENUS COULEURS

ROUGE

■ Foie gras à la betterave	66
■ Filet de bœuf en croûte feuilletée	66
■ Fruits rouges en gelée de grenadine	66

BRUN

■ Bisque de homard	70
■ Pavés de biche aux noisettes et champignons.....	70
■ Parfaits tout chocolat	70

BLANC

■ Huîtres gratinées au champagne	74
■ Pintade farcie aux fruits secs, poudre de dragées	74
■ Soufflés glacés aux marrons	74

ORANGE

■ Saint-Jacques et pommes compotées au curry	78
■ Suprêmes de volaille aux trois agrumes	78
■ Tartelettes Tatin à la mangue et au gingembre	78

SLOVÉNIE

■ Soupe au chou	85
■ Pain à l'estragon	86
■ Papillotes de lapin au jambon	89
■ Gâteau aux pommes et au pavot	90

TOSCANE

■ Soupe aux herbes	99
■ Pâtes aux pois chiches	99
■ Bruschetta à la tomate	100
■ Bruschetta aux anchois.....	100
■ Bruschetta au lard de Colonnata	100
■ Bruschetta aux champignons	100

AY

■ Tartine de pain d'épice au fromage	116
■ Poulet au champagne et à l'estragon	116
■ Rognon de veau poêlé aux giroules	116
■ Gâteau rose.....	116