

**70**  
**RECETTES**  
**INÉDITES**

N° 149 / JUILLET-AOÛT 2023

# TABLETTE

FESTIF ET  
GOURMAND!  
**LE BBQ**  
**DE JUAN**  
**ARBELAEZ**



*C'est  
de saison*  
ON CUISINE  
**MAGRET,**  
**ROCAMADOUR,**  
**PASTÈQUE**

## LE GOÛT DE L'ITALIE

**PASTA, PIZZA, FOCACCIA...**

**30 RECETTES D'ÉTÉ**  
CRÉATIVES  
& SAVOUREUSES

**ET AUSSI**  
**VENISE, SICILE, TOSCANE... NOS MEILLEURES ADRESSES**  
**PIQUE-NIQUE : LE BEST OF DES CLUB SANDWICHS**  
**SPRITZ, C'EST LE ROI DE L'APÉRO!**

*Tortiglioni  
au pesto,  
haricots  
verts et  
straciatella*

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 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE

L 14142 - 149 - F : 4,90 € - RD



# ÇA RÉSEAUTE PAS MAL!

Reportages, belles images et découvertes gourmandes... Restez connectés à la rédaction de ELLE à table en scannant ces QR codes avec votre smartphone.

PAR CHARLINE FLOCHET, LUCIA LAGARRIGUE-AUMONIER ET LAURIE PLANES



© Laurent Fau

## L'ART DU MACARON PAR PIERRE HERMÉ

Issu d'une famille de pâtisseries sur quatre générations, passé par Ladurée et Fauchon au début de son parcours, Pierre Hermé a fait du macaron la spécialité de la Maison de Haute Pâtisserie qu'il a fondée en 1997, et nul ne peut l'ignorer. De la gamme « Infiniment » à la collection « Incontournable », la ronde de ses parfums et de ses saveurs continue de séduire partout dans le monde. Grâce à sa texture sophistiquée et à la puissance de son parfum, le macaron de Pierre Hermé est un eldorado sucré que l'on rêve de reproduire chez soi. Bonne nouvelle ! De la cuisson au temps de repos, en passant par les gestes qui permettent un résultat parfait, le chef nous confie ses secrets en vidéo pour ne plus jamais rater ses macarons !



## À LA MODE PROVENÇALE

C'est dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, au 84 bis, rue de Grenelle à Paris, que Le Château de Ma Mère vient d'ouvrir ses portes. Une première boutique aux allures de petite bastide où Sophie Douzal, l'âme de cette jolie maison, déploie sa partition provençale joyeuse. Un lieu parfait pour faire le plein d'idées pour vos tables d'été.

© Mathilde Gaunoux

## THAT'S AMORE

C'est la nouvelle coqueluche de TikTok ! Fort de 2,5 millions d'abonnés, ce jeune virtuose originaire de Livourne, en Toscane, met en scène ses créations sur les réseaux sociaux avec style et rythme sous le pseudo de @pastrychef\_am. Officiant dans la pâtisserie du même nom, Alberto Magrí a le goût de la cuisine chevillée au cœur puisque dans sa famille, on est pâtissier depuis cinq générations. À seulement 24 ans, ce talentueux jeune homme a su rapidement conquérir une audience internationale. Croissant, maritozzo, flan au chocolat, tous les gourmands trouveront leur bonheur avec Alberto. Aperçu sur notre compte TikTok.



© Instagram @pastrychef\_am