

Date : 29/09/11

Les feux du soleil Philippe Legrand Blog



Art de vivre

Philippe Legrand

Philippe Legrand est le directeur de la promotion de Paris Match. Ancien journaliste, spécialisé dans l'art de vivre, les arts de la table, les portraits de chefs (Le magazine Femme, Rare Choice, France-Amérique, Le Quotidien de Paris, Ici Paris ...), il a animé pendant quatre ans sur Europe 2/Le Poste Parisien et pendant trois ans sur RMC, les tranches de l'information matinales.

Les feux du soleil

Les arts de la table vivent aujourd'hui probablement quelques unes de leurs plus belles années. Les audiences de la cuisine dans les médias sont au zénith. Les chefs, eux, sont de vrais stars, avec les pieds sur terre, la main sur le piano et l'oeil tourné vers les terroirs. On rêve de les avoir chez soi... pour de longues conversations autour des fourneaux. La vie est dans l'assiette, c'est bien connu. D'ailleurs, au palmarès des autographes, les chefs signent souvent plus d'autographes que les animateurs du petit écran.

Les feux de l'amour brillent en cuisine et le soleil exceptionnel de la saison donne envie de ressortir le barbecue. D'inviter ses amis pour refaire le monde en dégustant...

...Un délice à l'huile d'olive à la façon de Serge Gouloumès, le chef étoilé du Mas Candille à Mougins. L'hôtel Relais & Châteaux du sud, sur lequel veille Mark Silver, épaulé par Giuseppe Cosmai son directeur, vient de se voir attribuer le Trophée du Meilleur Service Hotelier dans la

Évaluation du site

Le site du magazine papier Paris-Match présente le magazine et sa ligne éditoriale. On y trouve également quelques extraits d'articles tirés du numéro en cours ainsi que les sommaires complets de tous les numéros parus à ce jour.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 102

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

catégorie Hôtel de luxe. Une distinction qui comptabilise les votes du public. Le Mas Candille - dans sa discrétion et avec l'humilité de ses talents - illumine les hauteurs de la Côte d'Azur.

...Une douceur chocolatée, en parcourant le dernier numéro de Yam, l'écho des recettes savoureuses de Yannick Alléno. Le chef inspiré, l'un des plus créatifs de sa génération, publie en même temps un livre pratique "Bien déjeuner dans ma boîte" ou comment choisir la meilleure pause à midi parmi 70 recettes faciles à préparer à l'avance.

...Quelques pages sur le Champagne raconté par Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Poussou aux éditions **Pups**. Ce beau livre promène le lecteur sur la route des caves historiques entre la France et l'Allemagne. Derrière le mot Champagne, il y a tout un monde qui reste souvent secret. Loin des méthodes des récoltes des propriétaires, la fête pétillante d'un instant privilégié et la fraternité sont intimement liées, depuis la nuit des temps où ce breuvage des rois a été découvert.

...Une lettre, le "W". Celle que connaît par coeur le chef Dorian Wicart et son équipe au restaurant de l'Hôtel Warwick Champs Elysées. Ce jeune chef régale les papilles avec la simplicité d'un grand qui n'a qu'une seule idée : explorer le monde de la gastronomie avec le même émerveillement matin et soir !

...Un cocktail des îles sur le sable du Cap Est. La belle adresse Relais & Châteaux de La Martinique prépare sa saison estivale. Sous l'impulsion de son directeur général, Anthony Torkington, la magie des fleurs, des saveurs, de l'art de vivre va disperser quelques parfums de bonheur.

...La 5ème Etoile de L'Hostellerie de Levernois non loin de Beaune. Jean-Louis et Susanne Bottigliero sont les âmes merveilleuses de cet endroit enchanteur dans lequel une escale ressemble à un conte de fée dans la voie lactée.

Philippe LegrandSur parismatch.com