

# Cuisine Actuelle

80  
recettes

## ON SE LANCE

Facile, le pesto fait maison

+ 16 fiches  
détachables

## POUR CHANGER

La tortilla prend des couleurs

Des courgettes pleines d'idées

## GRAND CLASSIQUE

Réussir la cotriade bretonne avec notre leçon filmée



## LE COACHING

Les lasagnes revues par **Sophie Dudemaine**

Soupes  
glacées  
Salées ou sucrées  
le succès de l'été

GRUPE PRIMA PRESSED  
M 01379 - 248 - F: 2,00 €



Les fameuses huîtres  
de Bouzigues.Cinq raisons  
d'aller à Sète

1

**Faire son marché de fruits de mer**

Que de merveilles ! Sur la place dite du Pouffre, les halles couvertes exposent chaque jour, surtout le mercredi, toutes les trouvailles du premier port de pêche méditerranéen : suplons, chipirons, seiches, entre autres céphalopodes de toutes tailles. Sur place, on dégustera quelques tapas ou une tielle (tourte aux tomates et fruits de mer) de chez Paradiso.

2

**Assister aux joutes de la Saint-Louis**

Du 18 au 23 août, chaque jouteur tente de faire tomber son adversaire de sa "tontine", plate-forme à la proue de la barque. Avant cette bataille navale, ils se régaleront d'une macaronade, un roboratif ragoût de bœuf, de pâtes et de tomates. À découvrir au Galoubet, dit chez Boule.

3

**Déguster l'huître à Bouzigues**

L'étang de Thau, la plus grande lagune du Languedoc-Roussillon se consacre aux moules et aux huîtres qui, en l'absence de marée, sont spécialement vigoureuses. On les déguste avec un verre de picpoul-de-Pinet dans les restaurants d'ostréiculteurs. Les 6 et 7 août, la traditionnelle Foire aux huîtres les célébrera avec concert et spectacles pyrotechniques.

4

**S'approvisionner en Noilly Prat ambré**

On ne le trouve que dans les chais de Marseillan où s'élabore, depuis 1813, le célèbre vermouth utilisé par les grands chefs pour déglacer leurs sauces. Ambré, rouge ou dry, ces assemblages de clairette et de picpoul vieillissent pendant un an au soleil dans des fûts de chêne avant macération. Unique au monde, cette visite mérite le détour !

5

**Découvrir l'Hôtel de Paris**

Face au canal Royal, ludique avec ses 36 chambres qui jouent les ateliers d'artiste, ce haut lieu sétois met à l'honneur le bois, le verre et la pierre (à partir de 95 euros). L'endroit se prête aussi à un dîner à l'ombre du patio.

## Et aussi...

**Cuisine sur le port  
à Oléron**

"Sur l'île d'Oléron, on cuisine, on cuisine, sur l'île d'Oléron on cuisine le poisson..." Alimenté par 250 marins pêcheurs, le port de la Cotinière ouvre sa criée aux vacanciers. La visite guidée (deux par jour) se conclut par une démonstration valorisant les poissons mal-aimés (carrelet, chinchard...).

**Fête de la flamiche  
à Maroilles**

Noyé dans les forêts de l'Avesnois, le village de Maroilles célèbre, le 14 août, le plus connu - et le plus fort - fromage du Nord. Ainsi que ses avatars, de la flamiche cuite au feu de bois aux ch'tiflettes et toriottes. À visiter : la maison thématique de Maroilles, avec sa fromagerie, ses boîtes à odeurs et ses animations sensorielles.

**Tournedos Rossini  
en Aveyron**

Marcillac accueille, du 1<sup>er</sup> au 10 août, un festival gourmand organisé par des restaurateurs parisiens. Philharmonia convie des pianistes virtuoses dans un prieuré du XIII<sup>e</sup> siècle. Après les récitals, on déguste un impeccable tournedos Rossini (33 €) ou une impressionnante salade de foie gras (14 €).