



Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR, LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LES CHEFS



ILS FONT LEUR CINÉMA

RENCONTRE DU 3^e TYPE : à l'occasion du Festival de Cannes, Nespresso a invité trois chefs étoilés à venir mettre leur talent en scène. Ils réaliseront, le temps de deux soirées chacun, un dîner en V.O. : Armand Arnal (La Chassagnette, Arles) concoctera un menu « Underground », Jean-François Piège (Le Grand Restaurant, Paris) cuisinera « Le Guépard », et Cédric Béchade (L'Auberge Basque, Saint-Pée-sur-Nivelle) fera des claquettes avec « The Artist ».

6 SÉQUENCES SAVOUREUSES dérouleront le tapis rouge pour 70 convives, dont les chanceux ayant remporté un ticket pour deux à la boutique Nespresso de Cannes.

www.nespresso.com/cannes



GIMMICK FOOD

C'EST PARTY!

Le Festival sans cocktails, ce serait comme la Croisette sans starlettes, ça manquerait de saveur. La vodka Belvédère l'a bien compris, elle y fête ses 10 ans de travelling mixologique. Au générique 2016 : pamplemousse et thym et en guest stars, vermouth, eau gazeuse, tonic en seconds rôles, cliquetis des glaçons en bande-son et DJ Marco Carola pour un set privé au Gotha. **Facteur glam : +++** À siroter à la terrasse du Blue Marlin ou du bar d'eau du Carlton. **Tasty : +++** Un brin de Provence dans une piscine de vodka. **Eternity : ++** Vodka-pamplemousse-thym : cette trilogie a tout pour faire un blockbuster.

www.belvederevodka.com/fr



ESPRIT DE VIN LA SEREINE POUR VIRGINIE EFIRA

De la sérénité, Virginie Efira va en avoir besoin dans l'expectative des résultats de Cannes. Le film « Elle », de Paul Verhoeven, où elle joue aux côtés d'Isabelle Huppert, y est en compétition. En attendant, pour qu'elle garde « le Goût des merveilles », applaudi par la critique en décembre dernier, on lui sert un verre de ce chablis au beau déroulé, mêlant richesse, pureté du fruit, tension minérale à un zeste d'agrumes. Une jolie et sereine cuvée 2013 de la Chablisienne.

11,90 €.

www.chablisienne.com



TABLE OUVERTE

LE KUBE SAINT-TROPEZ

Le Kube étend son domaine avec le Klub : face à la mer, ce 5-étoiles au luxe techno-décontracté déploie sous ses pins parasols vingt-sept nouvelles chambres, une villa privatisable, une troisième piscine débordante, un spa Carita de 300 m², un nouveau bar et un second restaurant. C'est Julien Burbaud du 1K à Paris, ex-Passard, Robuchon et « Top Chef », qui y sera aux manettes cet été.

Le lieu : rectangle blanc, à la fois minimaliste et festif, le long du golfe clair de Saint-Tropez.

L'assiette : un festival de saveurs andines revisitées par un chef toqué de Pérou.

L'addition : ceviche et tiradito à partir de 20 €, menu à partir de 70 €.

www.kubehotel-saint-tropez.com

PHOTOS PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION