

Madame Figaro célèbre la gourmandise et le partage avec son Hors-Série Cuisine spécial fêtes

À l'occasion des fêtes de fin d'année, *Madame Figaro* dévoile un nouveau Hors-Série Cuisine, avec notamment 100 recettes spécialement choisies pour cette période tant attendue.

Pour ce Hors-Série Cuisine spécial fêtes, la rédaction de *Madame Figaro* a concocté son célèbre Carnet de recettes, qui mise sur des légumes réconfortants, des fruits vitaminés et des accords gourmands pour des menus simples et sains, afin de finir l'année en douceur.

Dans cette sélection inédite de 100 recettes, plats du quotidien ou menus festifs, à déguster en petit comité, en famille ou entre amis, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Parmi les incontournables, on retrouve notamment la recette du Président, ce délicieux gâteau au chocolat.

Parce que les fêtes sont avant tout synonymes de partage, *Madame Figaro* a donné la parole à cinq femmes influentes de la sphère food : Lou Elsener, Philippine Darblay, Alice Moireau, Valentine Astruc et Héloïse Brion. Elles dévoilent leurs astuces culinaires, leurs souvenirs de Noël et leurs bonnes adresses.

Ce numéro consacre également un portrait au chef triplement étoilé Hugo Roellinger, du Coquillage et des Maisons de Bricourt, près de Cancale, qui met la mer au cœur de sa cuisine. Il livre certaines de ses recettes emblématiques : bouillon de cèpes aux palourdes, langoustines, pomme et vinaigrette des mers du Sud, ou encore carpaccio de daurade et mûres en lacto-fermentation... *Madame Figaro* donne aussi la parole au journaliste Philippe Toinard, qui publie *La mousse au chocolat, c'est mon dessert préféré* ! Son livre réunit 44 chefs pâtissiers et chocolatiers, chacun partageant sa recette de mousse au chocolat.

Pour célébrer l'hiver et les festivités qui l'accompagnent, le magazine invite ensuite ses lectrices à un voyage culinaire dans les Alpes, au Relais Mont-Blanc à Megève, pour découvrir la cuisine savoyarde et ses plats fondants et savoureux. Au menu : soupe de châtaignes et cèpes, lard de bœuf, macaronis au vacherin fribourgeois et à la truffe, ou encore tarte Linzer à la framboise et à la compote de pomme...

Enfin, les noix, produit de saison, sont mises à l'honneur dans *Le grand livre des noix* de Julie Schwob. Cajou, pécan, macadamia, noisette, amande ou pistache, elles sont un atout essentiel en cuisine et très bénéfiques pour la santé : bonnes pour le cœur, propriétés anti-fatigue, bénéfices anti-stress. Autre tendance phare de l'hiver : le retour de la cuisine en cocotte, conviviale et réconfortante. Elle se décline à l'infini : bourguignon de champignons pour les amateurs de viande ou dahl de lentilles corail aux épinards pour les végétariens.

Ce numéro de 100 pages est vendu au prix de **5,50 €** ou **7,50 €**, avec un torchon ou une serviette invitée Blanc Cerise en plus de votre magazine, dans la limite des stocks disponibles.■



Hugo Roellinger
MER
NOURRICIÈRE

LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ TESTE LA HARTE DU COQUILLAGE, PRÈS DE CANCALE, ET CULTIVE UN JEN UNIK. IL FAIT SAISONNER LA MER ET LES SITES ESCALE CHEZ UNES MAISON DE BRICOURT. QU'EST-CE QUI SE PASSE DANS LA CUISINE DE HUGO ROELLINGER ? DANS UNE BOÎTE EN CASSEROLE.