

style

3€

MODE IN OCEAN INDIEN

Les aliments
qui nous
mettent
**de bonne
humeur**

Une robe
longue
sinon rien !

Plongez pour
le maillot de l'été

Blur, MLBB,
LES TENDANCES BEAUTÉ
QUI CARTONNENT

AMBIANCE

Un jardin
dans la
maison

Mode, Déco, Voyage,
Inspiration Cyclades

3 euros - 120 Rs



#31 SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2017

Rosé et Gastronomie

« Le **Château de l'Aumérade**, c'est une longue histoire de famille », raconte Henri Fabre-Bartalli. Avec sa soeur, ils sont la dix-septième génération de ces Varois, à qui le Rosé doit la grande progression des Côtes de Provence. « Notre père s'est battu pour l'Appellation d'Origine Contrôlée ». Leur produit phare : la cuvée Marie Christine, Cru Classé en Rosé et en Blanc. Distribuée depuis vingt ans à la Réunion, la Maison a organisé deux soirées œnologiques et culinaires au **LUX* Saint-Gilles** en association avec les chefs de l'hôtel, en présentant des accords mets-vins sur le thème "Ça sent bon la Provence". Composés à 80 % de Rosé (le reste se divisant en blanc et rouge), les vins du domaine résultent d'un assemblage de trois cépages garant du style unique de la famille. Issus d'un terroir argilo-calcaire, leur côté épicé, minéral et fruité s'accorde à merveille à la cuisine métissée du Lux*, qui mêle tradition et modernité.

LUX* Saint-Gilles. 28 rue du lagon, L'Ermitage, Saint-Gilles-les-Bains - 0262 700 000

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Foie gras mi-cuit aux figues fraîches, tapenade de tomates



Miam, les bons plans !



Saveurs locales métissées

Dans sa petite cuisine attenante au salon de thé, Marie Christine Medioga confectionne les produits commercialisés sous la marque **Les saisons gourmandes de Marie**. Que du fait-maison avec des produits locaux ! La Saint-Louisienne a vécu en métropole et pas mal voyagé après l'obtention de son Bac Pro Cuisine. Rentrée à la Réunion, elle fonde colifondker.com, un site sur lequel on peut se fournir en produits péi, puis ouvre cette épicerie fine créole il y a un an, où son expérience du voyage associée aux saveurs réunionnaises l'inspirent pour développer une gamme de produits métissés, salés ou sucrés. Au fil des saisons, tous les produits lointains, y compris les plus oubliés, girimbelle, jamalac, zévi, bilimbi, cerise à côte... se retrouvent en bocaux, sous forme de confiseries, pickles, tartinades, rougails, rhums arrangés et autres sirops. Saluons aussi l'initiative solidaire de Marie Christine, qui tous les mois reverse un pourcentage des ventes à différentes associations. 38 avenue du Président Mitterand, Terre-Sainte, Saint-Pierre - 06 93 10 63 34

EN MODE SHOPPING

ELLE M'AIDE À RESTER ZEN QUAND J'AI ENVIE DE CRABEVER!

ELLE ME SUIT PARTOUT MÊME DANS LES ENDROITS LES PLUS CHICS

LES AUTRES FILLES ME DEMANDENT OÙ JE L'AI ACHETÉE

EDENA 50cl
EN MODE PLAGE

EDENA 50cl
EN MODE RANDO

Eau trendy

Avec 6 nouveaux packagings, **Edena**, qui fête ses 45 ans cette année, se met à l'heure girly ! Si le contenu reste le même - l'eau de source des montagnes de la Réunion -, la marque se renouvelle en proposant six bouteilles de 50 cl au design très féminin. Que vous soyez active, fan de rando, de shopping ou de musique, vous trouverez une bouteille au look de chacune de vos activités. Discrète dans le sac à main, résistante aux chocs, elle vous accompagne avec humour toute la journée, à dispo dès que vous avez besoin de vous hydrater.

C'est vous le chef !

Deux Chefs nous livrent une recette alléchante de poisson, riche en saveurs et en couleurs. Alors, gastronomes avertis, fixez vos toques et passez en cuisine ! Variation créole ou provençale ? Ou les deux ?



Légine, gnocchis de brèdes, sauce crème combava et citron caviar

> Pour 4 personnes

Les gnocchis aux brèdes

400 g de pommes de terre
2 ou 3 grosses cuillerées de feuilles de brèdes hâchées
80/90 g de farine
1 jaune d'oeuf

Cuire les pommes de terre avec la peau dans une casserole remplie d'eau (j'ajoute toujours 2 à 3 feuilles de caloupilé qui donnent ainsi un très bon goût aux pommes de terre cuites). Une fois cuites, les sortir de l'eau et les passer au four une dizaine de minutes afin de les « sécher ». Les peler aussitôt, mettre dans un saladier et écraser avec un presse-purée ou à la fourchette. Les assaisonner, ajouter les brèdes

hâchées, la farine et le jaune d'oeuf. Bien mélanger, puis diviser en plusieurs boules. Rouler en longs petits boudins, couper en petits morceaux et aplatir chaque gnocchi avec le dos d'une fourchette. Réserver. Peu avant le dressage, faire chauffer une casserole d'eau salée. Plonger les gnocchis et les cuire pendant 2/3 minutes. Arrêter la cuisson dans de l'eau froide et égoutter. Faire dorer ensuite dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

La sauce

1/2 oignon
Huile d'olive
25 cl de crème liquide
1 zeste d'un combava
Sel, poivre

Les grains d'1/2 citron caviar (variété de citron qu'on peut trouver sur les marchés)

Faire revenir le 1/2 oignon coupé en morceaux dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la crème, chauffer, ajouter le zeste du combava et assaisonner. Mixer afin de lisser la sauce. Au moment du dressage, ajouter le caviar citron (environ 40/50 g).

La légine

4 morceaux de filet de légine

Huile d'olive

Sel et poivre, gros sel

Couvrir les morceaux de légine de gros sel pendant 30 minutes (la chair tiendra mieux à la cuisson). Puis les rincer sous l'eau et les sécher dans un papier absorbant. Mettre dans un plat, verser un filet d'huile d'olive et cuire au four 15/20 minutes à 100 °C.

Dressage

Déposer quelques gnocchis dans des assiettes creuses. Poser un morceau de poisson, assaisonner. Napper généreusement de sauce, disposer le caviar de citron et déguster aussitôt.



Une recette de **Philippe Agesidame**,
Chef des Cuisines de l'hôtel LUX* Saint Gilles

LUX* SAINT GILLES
28 rue du lagon - L'Ermitage - Saint-Gilles-les-Bains
Tél : 0262 700 000