

GRAZIA

1€
1,80

Nice, un mois après:
colère et amertume

Hillary est-elle
féministe?

Le roman
d'amour de John
Gregory Dunne
et Joan Didion

UNE FILLE CASH
**AUDREY
TAUTOU**

« LES FEMMES
DEVRAIENT AVOIR
PLUS DE DROITS
QUE LES HOMMES »

**OBJECTIF
BELLE PEAU**

Venin d'abeille, lait d'ânesse...

Enquête sur ces
cosmétiques qui nous
rendent accros

REPORTAGE
A Marseille, avec
La Femme, le meilleur
groupe de rock français

INTERVIEW
MILLIE BOBBY BROWN
RÉVÉLATION DE
« STRANGER THINGS »,
LA SÉRIE QUI BUZZE

MODE, BEAUTÉ, CULTURE & LIFESTYLE
QUOI DE NEUF EN SEPTEMBRE?

**TOUT POUR UNE
SAISON STYLEE**

Créatifs, inspirants, controversés, fédérateurs:
découvrez les 20 coups de cœur de la rédaction

+ Rentrée littéraire: nos livres préférés se trouvent p. 122

15 pages de
shopping pour
des enfants à
la dégaine cool

GRAZIA.FR

Semaine du 19 au 25 août 2016

DOM: A/6 € - S/4 € - BEL: 2,30 € - CH: 3,80 FS - CAN: 4,95 \$CAN
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 €
GB: 5 £ - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH
TOM SURFACE: 750 CFP - PORT.CONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

L 19753 - 358 - F: 1,80 €



Encore du soleil! Un long week-end à Faro pour prolonger l'été



TRATTORIA D'AUTEUR RESTAURANT PASSERINI

Giovanni Passerini est de retour. On avait tant aimé Rino, sa cuisine bien italienne mais si peu cliché... Au menu de son nouvel espace, clair, vaste, avec cuisine ouverte sur la salle, elle-même ouverte sur l'extérieur: beaucoup de pâtes maison, cuisinées sans peur des mélanges – des casareccas à la tête de veau avec poutargue et citron, des raviolis moules et aubergines, des gnudis à la ricotta, eau de tomate, cerises... Là, comme dans les autres plats, les assiettes restent concises, compréhensibles, équilibrées. Comme ce maquereau, haricots blancs à la straciatella (le fromage qu'on trouve au cœur de la burrata), citron, concombre... Notre théorie se vérifie: Passerini est un chef intelligent (en plus d'être doué), délivrant une cuisine qui a du sens, intéressante, bonne et pousse au crime – on enchaîne sans compter hors-d'œuvre, plats à partager, pâtes, fromage, dessert (dont un baba dûment imbibé, avec crème crue et glace rhubarbe). Son associée, Justine Prot, et lui ont réuni l'équipe et les vins (nature) qu'il fallait pour que cela prenne vie. S'il fait beau, réservez en terrasse! Par **Keda BLACK**

65, rue Traversière, Paris 12^e. Le midi, du mercredi au samedi, menus de 24 à 48 €. Le soir, du mardi au samedi, carte aux alentours de 40-50 €.



TROP BON

PATUCO

Des empanadas tout chauds, une inspiration tous azimuts (Grèce, Moyen-Orient, Asie, Sud-Ouest, Amérique du Sud) et une grande fraîcheur font le charme de ce «bar à chaussons».

4, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11^e.

B&M BURGER

Enfin des compositions que l'on peut choisir soi-même! Idéal, la base étant de qualité – viande de chez Hugo Desnoyer, buns de chez Rachel's.

Vite, aux Abbesses!
98, rue des Martyrs, Paris 18^e.

VITE FAIT BIEN FAIT

POUR GARDER UN PEU DES
SAVEURS ESTIVALES, RIEN DE TEL
QUE DE SE CONFECTIONNER
QUELQUES CONSERVES MAISON.

Par @ALIXLACLOCHE



1

La base: la stérilisation

Disposez vos pots en verre sur une plaque de cuisson pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

2

Version passata

Faites ramollir sur le feu des tomates mûres avec un peu d'ail, une belle huile d'olive et du sel. Versez dans les bocaux chauds, et conservez à l'abri de la lumière. Servez avec des linguinis, une belle viande blanche ou un poisson.

3

Version pickles maison

Selon vos goûts, choisissez des courgettes, du fenouil, de beaux oignons, des petites carottes... Coupez-les en petits morceaux et plongez-les dans une saumure (200 g de sel avec 2 l d'eau). Recouvrez d'une assiette lestée d'un poids pendant 8 heures. Rincez, et disposez dans des bocaux stérilisés avec un peu d'huile d'olive, de l'ail et du laurier. Recouvrez de vinaigre de vin blanc, en prenant soin de vérifier qu'il n'y ait pas de bulles d'air avant de visser les bocaux. A dégainer toute l'année en apéritif ou en accompagnement.

À EMPORTER

DE LA FRAÎCHEUR

Chez Marks & Spencer, toute la gamme Spirit of Summer fait envie. Aguas frescas, salades craquantes, crackers arc-en-ciel... On craque.

A partir de 2,30 €.



DES GLACES À L'EAU...

et à l'alcool! Ces «poptails» se déclinent en mojitos fraise, bellinis (à la pêche, donc), etc. Et ne contiennent aucun additif louche.

Lapp, 5,50 €. Poptailsbylapp.fr



DU THÉ FRAPPÉ

C'est le moment de faire infuser à froid des feuilles de thé, des fruits rouges, des épices... Ou d'essayer une composition du Palais des Thés: Jardin bohème, Jardin romantique, etc.

Le Palais des Thés, 8 €.