

GRAZIA

REPORTAGE
La merveilleuse
quincaillerie
d'Hermès

LUXE
Hedi Slimane
arrive chez Céline

CÉSAR 2018
La révélation
des jeunes talents

BEAUTÉ
Une peau
plus jeune

MEILLEUR DES
NOUVEAUX SOINS

RÉSEAUX
SOCIAUX
Les sensations
de d'Instagram
découvrir

MERYL STREEP
*LA REINE
D'HOLLYWOOD*
La saga exemplaire
d'une actrice
toujours
éblouissante
+ Ses combats politiques
et son engagement

STYLE

L'allure éternelle

Bijoux, chaussures,
lunettes, sacs... le chic
absolu en 50 détails

GRAZIA.FR

Semaine du 26 janvier au 1^{er} février 2018

L 19753 - 431 - F: 1,80 €



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 \$



TABLE CHINOISE LA TAVERNE DE ZHAO

A défaut de partir découvrir la ville de Xi'an, en Chine, et l'armée enterrée de l'empereur Qin, ici on peut vivre un chouette voyage gustatif. Après travaux, la cantine s'est réincarnée en cool restaurant de poche, toujours aussi savoureux. On s'y rassasie – pour trois fois rien – d'un unique plat de riz (au porc et aux légumes, tofu, calamars et sauce barbecue maison) ou d'un « pot en terre » de bouillon et nouilles (udon chinois de patate douce... généreusement garni en champignons parfumés, herbes et piment). Le top reste sûrement d'y partager à plusieurs des plats piochés dans chaque catégorie de la carte: momo (petit pain aux garnitures variées), raviolis (poêlés-dorés ou en bouillon), liangpi (salade de nouilles, légumes avec une sauce aux cacahuètes) et entrées froides qui font office de condiments, comme ces doux kimchis de légumes au vinaigre de fruits... Tout est frais, parfumé, délicieux, avec plein de possibilités végété, jusqu'aux délicats desserts. Attention, la foule s'y presse, pas de réservation possible: arriver tôt ou faire preuve de patience. Par **Keda BLACK**

49, rue des Vinaigriers, Paris 10°. De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.
Entrées, momo, liangpi: de 5,50 à 9,50 €. Plat de riz, pot en terre: 10,80 €.



TROP BON

BULOT BULOT

Un comptoir de fruits de mer qui propose dans Paris le meilleur des côtes normandes et bretonnes? On prend. Bulots, huîtres, crevettes et cocktails signés Margot Lecarpentier de chez Combat.

83, rue des Martyrs, Paris 18°.

SAKÉ NOUVEAU

Le 3 février, le saké nouveau, produit en hiver, arrive! A cette occasion, Youlin Ly, de La Maison du Saké, organise une journée avec dégustations dans des restos à Paris et en province (Elmer, Dersou...).

Saker.nouveau.com

VITE FAIT BIEN FAIT

OÙ TROUVE-T-ON DES SUBSTANCES TOXIQUES DANS NOTRE CUISINE? Par K.B.



DANS LE TÉFLON

On veille à ne pas le rayer, on cuit à température peu élevée et on interdit les plats mijotés.

Privilégiez les modèles sans PFOA, une colle nocive lorsqu'elle est chauffée. Préférez la fonte naturelle (sans revêtement), l'inox 18/10 ou le fer.

DANS LE FILM ÉTIRABLE

Le PVC n'est presque plus utilisé pour sa fabrication. Ouf, car il contient des phtalates, des perturbateurs endocriniens (vérifiez que le film n'est pas classé en catégorie de plastique 3, à éviter). D'autres substances toxiques peuvent se libérer: ne pas plaquer le film contre des produits gras (risque de migration) et l'utiliser à froid, même s'il est censé résister au micro-onde.

DANS LA CUISSON AU BARBECUE

Elle provoque la réaction de Maillard (la si délicieuse caramélisation des sucres) avec libération de molécules qui, en accumulation et sur la durée, s'avèrent toxiques (oxydantes et cancérigènes). On alterne les modes de cuisson, comme la vapeur et on mange cru.

Opération détox dans ma cuisine de Romain Morlot (Eyrolles, 17,90 €).

À EMPORTER



DES COUVERTS EN BOIS

Une jolie collection d'ustensiles en teck récupéré (des chutes non utilisées par exemple), fabriqués par des artisans indonésiens.

A partir de 5,40 €. Joessayegh.com



UN MAGBOOK

Le n° 11 de la revue, avec de «jaunes & jolis» citrons en couverture est sorti. Au menu, bœuf gras du Mézenc, mousses et soufflés, et autres délices bien de chez nous.

180°C (20 €). 180c.fr



DES BOUILLONS

A consommer toute la journée, comme des tisanes aux épices et légumes, très subtils. Bio et made in France.

L'Effeillé, L'Enraciné, Le Robuste (24 € les 24), Chicdesplantes.fr