

SHOWCASE

SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#
ETE 2018
#NUMERO 12



NEWS

L'APÉRITIF AU NATUREL

Chazette Spirit, c'est l'apéritif qui vient du Massif Central. Sa marque de fabrique : des composants bio et labellisés ECOCERT. On y retrouve les secrets de fabrication de l'ingénieur chimiste Pierre Vausselin, créateur du site d'information sur l'aromathérapie Aroma Zone. C'est à partir de la récolte de 60 plantes qu'il a imaginé treize recettes d'apéritifs bio Chazette Spirit. Amer, boisé, fruité ou fleuri, les bouteilles au packaging pop donnent envie de célébrer la fin de journée. A consommer avec modération !

Exotic Spirit Bio, Chazette-Spirit, bouteille de 75 cl, 16,25 euros, www.chazette-spirit.com



LAPP, LES SORBETS POP



Qui dit été, dit sorbet ! La jeune et jolie marque Lapp lance sa nouvelle collection de «cocktails sorbets», les «poptails», contraction de popsicle (esquimaux en anglais) et de cocktails. Poptails by Lapp sont les premiers à proposer des sorbets alcoolisés sans colorant ni additif, simplement de l'alcool et des fruits frais ! A la carte de cet été 2018, des créations comme Spritz - incontournable ! - et Whisky Sour

viennent compléter la gamme alcoolisée. Berry et Passion, deux recettes 100 % bio et vegan font leur apparition et lancent la collection sans alcool. On va fondre pour leur packaging canon et les saveurs des plus alléchantes.

Recette avec alcool (4,5 %) : à l'unité 4,50 euros, boîte de 4 : 6,95 euros. Recette sans alcool : à l'unité 3,50 euros, boîte de 4 : 5,95 euros. Plus d'informations sur www.poptailsbylapp.com

L'ITALIE À TABLE.

Le célèbre et tout aussi secret restaurant au cœur de l'hôtel 5* La Maison Champs-Élysées, La Table du Huit se renouvelle et met à l'honneur l'Italie. Pour ce faire, c'est le chef Nicola Pisu, originaire de Sardaigne qui prend les commandes en cuisine et réinvente la carte du restaurant pour le plaisir des fins gourmets. Au menu, des recettes aux inspirations italiennes et toujours des produits locaux et artisanaux dans l'assiette, venus directement d'Italie que le chef sublime avec son talent indéniable. On en a déjà l'eau à la bouche !

La Table du Huit, 8 rue Jean Goujon, 75008 Paris
01 40 74 64 94. lehuit@lamaison.com
www.latableduhuit.fr
www.lamaisonchampselysees.com



L'HUILE D'OLIVE LA CRAVENCO

Chaque année, Eric Verdier, l'oléicologue d'Oliviers&Co part à la recherche des meilleures huiles d'olive. L'année 2017 a été riche d'événements climatiques qui auraient pu altérer leur production : canicule, sécheresse... Malgré tout, cette récolte est l'une des plus remarquables d'Oliviers&Co depuis 20 ans, grâce aux «facultés de survie impressionnante» de l'olivier ! Qu'elles viennent de France, d'Espagne ou d'Italie, les huiles d'olive proposées sont des produits d'exception, et les Grands Crus en édition limitée. Parmi ces derniers de la Saison 2018, la rédaction de Showcase a craqué pour l'huile d'olive Bio Organic du Moulin la Cravenco, produite par Antoine Mora dans la Vallée des Baux-de-Provence. Ses notes de poire cuite, beurre frais et amande sauront réveiller des pâtes fraîches, une salade de pommes de terre, un filet mignon ou une tarte abricot-romarin.



Huile d'olive Moulin la Cravenco, 500 ml, 31 euros, en édition limitée à 3000 litres, Oliviers&Co, www.oliviers-co.com



SAKURA CRU 2018

Le thé vert aux fleurs de cerisier, Sakura, est un des must de Mariage Frères ! Sa nouvelle édition est une réussite : un packaging orange vitaminé parsemé de jolies fleurs argentées et des saveurs fruitées auxquelles se mêlent des pétales rose pâle qui agrémentent la composition de leur parfum doux et gourmand. A déguster tout au long de la journée !

Flacon de 80 g, 26 euros. www.mariagefreres.com



DU NOUVEAU CHEZ KITCHEN AID

Bientôt les robots feront partie intégrante de nos vies... mais pour le moment, ils règnent dans nos cuisines et n'en finissent jamais de nous surprendre ! La marque américaine Kitchen Aid ne le sait que trop bien et lance sa nouvelle gamme de robots pâtisseries multifonctions ultra-performants, Artisan 185. Des nouvelles versions, des nouveaux accessoires, des nouvelles couleurs estivales du corail en passant par le rose poudré ou le bleu azur... Tout a été repensé par la marque pour laisser place à la créativité en cuisine et surtout, au plaisir !

Robot Pâtissier Artisan 185, Kitchen Aid, à partir de 749 euros.
Infos lecteurs : 00 800 3810 4026 et www.kitchenaid.fr



MYTHIQUE ANGELINA

Depuis 1903, la Maison Angelina sait recevoir. Dès son ouverture, Angelina devient le lieu de rendez-vous incontournable de l'intelligentsia parisienne : Coco Chanel et Marcel Proust y ont leurs habitudes. Aujourd'hui, Angelina n'a rien perdu de sa superbe et ses salons de thé demeurent le lieu gourmand et raffiné où il fait bon s'accorder une pause. On y vient à l'heure du thé pour déguster l'un des mythiques chocolats chauds maison ou à l'heure du déjeuner pour s'accorder une pause douceur pleine de saveurs.

Angelina, 226 Rue de Rivoli, 75001 Paris
www.angelina-paris.fr



TERRASSE GERMANOPRATINE CONFIDENTIELLE

Ce n'est un secret pour personne, les parisiens adorent les terrasses ! Que ce soit pour leur petit café du matin ou pour un verre entre amis, même sur le trottoir au milieu de la cohue de la ville. Mais en été, ils préféreront une terrasse ombragée, au calme et à l'abri des regards. Nous avons déniché une adresse en plein Saint-Germain, dans le joli jardin de La Belle Juliette... un vrai paradis ! Nichée dans un écrin de verdure, avec une pergola attenante au bar de l'hôtel, cette terrasse est the place to be ! Victor Delpierre, un barmista de renom, propose 4 nouvelles créations à base de l'indétrônable mojito : Sparkling Mojito, Mojito Italiano... des noms pleins de promesses à déguster dans un havre de paix qui va vite devenir un lieu incontournable !

Hôtel & Spa La Belle Juliette, 92, rue du Cherche-Midi, Paris 6ème. www.hotel-belle-juliette-paris.com