

PARIS
MATCH

TOUTANKHAMON
LE CAIRE LUI OFFRE UN
NOUVEAU PALAIS

HÔPITAUX
36 HEURES
AUX URGENCES

RENCONTRE
AVEC MARISA,
LA MÈRE
DE CARLA

LE CHAGRIN DE JOHN TRAVOLTA

IL PLEURE JETT, SON FILS ADORÉ

Un drame au lendemain du jour de l'an

www.parismatch.com

M 02533 - 3112 - F: 2,40 €



*Photographé ici en 2002 à Paris
avec son père. Jett est décédé vendredi 7 janvier
aux Bahamas, d'une attaque foudroyante.
Il avait alors 17 ans.*

MODE DE VIE

Par Emilie BLACHERE et Isabelle DUPONT

IL N'Y A QUE LES MAILLES QUI M'AILLENT



Le tricot revient au galop dans la course à la tendance. Starifiée sur les podiums du couturier Kenzo (notre photo), adulée par les créateurs, comme Patrizia Pepe, Gérard Darel ou Sophie Digard, la maille est loin de se faire la malle. Sortie du Larzac et des troupeaux, la pelote est glam. La preuve : on se lance avec les kits à tricoter Wool and the Gang. Bonnets, écharpes, mitaines... Leur collection 100 % laine Pérou présente une dizaine de modèles aux couleurs acidulées à confectionner. Idéal pour occuper les soirées d'hiver. www.woolandthegang.com/fr (à partir de 69 €).



Sac Dublin en pure laine
bleu pétrole tricotée au point irlandais.
Gérard Darel, 300 €. Tél. : 01 45 48 54 80.

Porte-monnaie en métal argenté et laine rose vif tricotée en côtes anglaises.

Patrizia Pepe, 138 €. Tél. : 01 44 82 75 30.

Collier de fleurs réalisées à la main en voile de coton enrichi de points de tricot et de crochet (réf. CJVL/PM TL).
Sophie Digard, 95 €. Tél. : 01 48 09 87 55.

CHIC GASTRONOMIQUE

Par Caroline TOSSAN

TROIS GALETTES ROYALES

FONDANTE

Une compotée de framboises pour une pointe d'acidité, une crème d'amandes chocolatée pour l'onctuosité, une pâte feuilletée aérienne... C'est la recette 2009 de la Maison du chocolat. 34,30 € la galette pour 6 personnes. www.lamaisonduchocolat.fr



ELÉGANTE

Un feuilleté plissé comme du tafetas aux reflets bronze, de la dentelle en médaillon... On flirte avec la haute couture pâtissière. Dedans, une crème d'amandes aux zestes d'oranges et mandarines rôties. 37,50 € pour 6 personnes. Dalloyau. Rens. : 01 42 99 90 00.



INNOVANTE

Comme dans le Sud, la galette de Pierre Hermé est briochée. Il y ajoute non pas de la crème pâtissière et des fruits confits, mais une crème mousseline aux fruits de la passion. Voilà un régal de roi. 55 € pour 6/8 personnes. Rens. : 01 43 54 47 77.



BIBLE CULINAIRE GLOIRE À FRANÇOISE

Il y eut Tante Marie, madame Saint-Ange et Ginette Mathiot. Avec elles, avant et après la guerre, des générations de ménagères ont appris les bases d'une bonne et belle cuisine familiale. Dans les années 60, Françoise Bernard bouscule la cuisine de maman et invente, avant l'heure, une nouvelle façon de cuisiner, simple et libérée. Les recettes sont brèves, précises, le degré de difficulté et le temps de préparation sont précisés. Bien évidemment, toutes ont été testées et éprouvées. Sur Radio Luxembourg, puis à la télévision, elle cuisine en direct et salue ses fans d'un : « Mes amies, bonsoir ! » Suit la publication de son best-seller, « Les recettes faciles ». Un million d'exemplaires vendus ! Devenue culte,

mais pas tout à fait retirée des casseroles. Françoise Bernard revient aujourd'hui avec l'ouvrage d'une vie, un pavé de 1000 recettes, parmi ses plus savoureuses : navarin printanier, poulet rôti, coq au vin, dorade farcie, gratin dauphinois, sauce tartare... C'est simple comme Françoise. Plus d'excuse, maintenant vous savez, grâce à cet ouvrage d'utilité publique ! « Cuisine. 1000 recettes », par Françoise Bernard, Hachette Pratique, 49,90 €.

