

96
RECETTES
INÉDITES

N° 168 / SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Pickles & co
**LES BONNS
BOCAUX
DE SAISON**

**YOTAM
OTTOLENGHI**
SES NOUVELLES
RECETTES CULTES !

**L'ITALIE
DANS
L'ASSIETTE**
VIVE LA
TOMATE SÈCHÉE
+
NOS RECETTES
DE PÂTES
ORIGINALES

**AU FOUR,
À LA POËLE, À L'AIR FRYER**

Les plaisirs de la rentrée

**35 RECETTES CRÉATIVES
ET FACILES**

ET AUSSI...
BANGKOK, CAPITALE DE LA FOOD TRENDY & SPICY
NOUVEAU LÉGUME STAR, LE BROCCOLINI NOUS SÉDUIT
DES GÂTEAUX AUX FRUITS PLEINS DE SURPRISES

*Cordon-bleu
cheddar, épinards
et haricots verts
carbonara*

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IRL : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €
DOM 5 : 6 € - TOM 5 : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE

L 14142 - 168 - F : 4,90 € - RD

11 restaurants pour GOÛTER L'ESPAGNE

*Initiez-vous à la gastronomie espagnole et à ses traditions festives
au détour d'adresses labellisées Restaurants from Spain.*

BUENAS

Des tapas maison, une belle sélection de charcuteries ibériques et une ambiance festive qui célèbre les saveurs de toutes les régions d'Espagne • **Paris 10^e**

CORTADO CANTINA

Une cantine colorée où tortilla, croquetas et poulpe rôti se partagent autour d'un verre de vin espagnol ou d'une caña bien tirée • **Paris 3^e**

DOS ALMAS

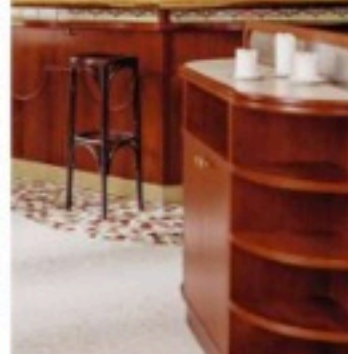
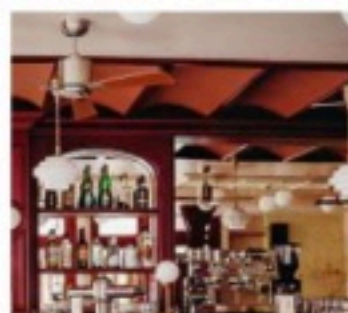
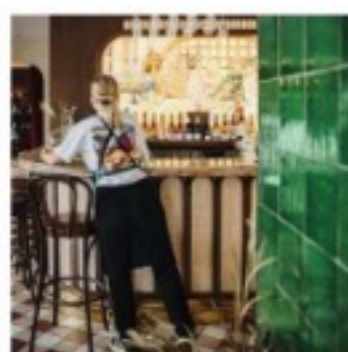
Entre influences françaises et espagnoles, cette table revisite les classiques ibériques avec des produits de saison dans un esprit contemporain • **Paris 8^e**

FOGÓN ULTRA-MARINOS

Une cuisine sincère inspirée des traditions espagnoles, portée par un chef qui met à l'honneur les produits et les recettes de son pays • **Paris 7^e**

FOOD Y VINO

Restaurant et cave à manger réunis dans un même lieu, où les producteurs espagnols sont au cœur de chaque assiette • **Vincennes, 94300**



LA PENELA

Une institution galicienne installée à Paris, réputée pour sa cuisine généreuse et son esprit de maison familiale • **Paris 9^e**

MES SOUVENIRS D'ESPAGNE

Une adresse conviviale qui célèbre les spécialités régionales espagnoles et la richesse de leurs terroirs • **Paris 1^{er}**

MONTIJO

Une grande table où gastronomie, convivialité et création contemporaine se rencontrent dans un décor spectaculaire • **Paris 17^e**

ROSARIO

Le chef José María Goñi propose une lecture actuelle des cuisines régionales espagnoles, dans le respect des produits • **Paris 2^e**

TINA

Face au Jardin du Luxembourg, une escale inspirée des bars de Barcelone où tapas, vins et cocktails invitent au partage • **Paris 6^e**

GALERNA

Une cuisine du nord de l'Espagne inspirée du Pays basque et de la Navarre, à découvrir au fil de petites assiettes à partager • **Paris 20^e**



RESERVER SA TABLE