

MODE...

Une belle marque corse



Son nom est Xacha et elle est corse. L'ADN de cette marque de prêt-à-porter : la maille travaillée à travers des matières nobles comme le cachemire, le baby alpaga et le mérinos. Les coupes sont ajustées ou oversize avec des ponchos, des intemporels ou tendance avec des motifs qui permettent d'affirmer sa propre personnalité. Xacha a une boutique à Porticcio et on peut retrouver la collection sur www.xacha.fr.



Trilogie d'amuse-bouches pour apéros hivernaux

La talentueuse Marie-Pauline Borrell a remporté le 3^e prix du challenge foie gras Saint Martin des Jeunes créateurs culinaires 2014. Originaire de Perpignan, elle prépare un bac professionnel. Elle a hérité de la passion de la cuisine de ses parents, à la tête d'un restaurant de renom («Le Fanal» à Banyuls sur Mer). Son père est chef étoilé au Michelin et compagnon du Tour de France et sa mère a également un sérieux talent puisqu'elle a été championne de pâtisserie ! Pour se démarquer des autres concurrents, Marie-Pauline a décidé de miser sur des saveurs sucrées/salées avec des produits de saison.



Cappuccino de foie gras aux champignons

Pour 6 personnes : 250 g de foie gras cru, 45 cl de crème liquide, 10 g de beurre, 1 oignon doux, 1 c. à c. de poudre de cèpes, 2 c. à s. de graines de lin, 2 c. à s. de fécule de pommes de terre, 1 feuille de gélatine, sel, poivre du moulin.

■ Mélanger les graines de lin, la fécule et 2 c. à s. d'eau chaude. Étaler les préparations en 6 tuiles sur une tôle chemisée de papier sulfurisé. Cuire quelques min à Th. 6 (180 °C). Poêler le foie gras coupé en tranches. Ajouter 30 cl de crème. Cuire sur feu doux quelques minutes, mixer et réserver pour obtenir une soupe. Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir 15 cl de crème avec la poudre de cèpes. Incorporer la gélatine essorée et le blanc d'œuf détendu. Mélanger, filtrer, verser en siphon, secouer, insérer des cartouches et mettre au frais. Dans le beurre, faire fondre l'oignon émincé avec une pincée de sel, sans le colorer. Le répartir au fond des verrines. Verser la soupe de foie gras. Au siphon, dresser un nuage de crème aux cèpes. Déposer une tuile aux graines de lin sur le dessus.

Sucettes au foie gras et magret fumé aux noisettes

Pour 6 personnes : 1 terrine de foie gras mi-cuit, 1 magret de canard finement tranché, 100 g de poudre de noisettes,

1 pomme reinette, 1 poire, 1 c. à s. de Cranberry, 1 échalote, huile, 1 c. à s. de vinaigre de riz, sel, poivre.

■ Façonner six formes ovales dans le foie gras. Les envelopper dans de fines tranches de magrets dégraissés. Huiler légèrement au pinceau. Rouler les sucettes dans la poudre de noisettes. Les disposer sur des mini-ramequins et mettre au frais. Peler et épépiner la pomme et la poire. Peler l'échalote. Couper l'ensemble en dés et faire cuire en compote sur feu moyen avec les graines de Cranberry. Asperger de vinaigre de riz. Saler, poivrer. Répartir sur des cuillères de service.

Poires rôties aux épices et foie gras de canard fondant

Pour 6 personnes : 250 g de foie gras mi-cuit, 6 poires, 40 g de beurre, 2 c. à s. de cassonade, 50 cl de vin rouge, 1 orange et 1 citron, épices concassées : poivres de toutes les couleurs, baies roses et cannelle en poudre, sel, poivre du moulin.

■ Peler les poires. Les faire rôtir dans le beurre avec la cassonade en les arrosant souvent. Elles doivent être tendres mais rester fermes. Vider les poires refroidies par la base puis les remplir de foie gras. Rouler leur base dans les épices. Réduire le vin rouge avec la pulpe de citron et d'orange coupée en cubes à l'état sirupeux. Mixer puis étaler en languette sur l'assiette. Ensuite, déposer une poire, une verrine de capuccino, une sucette aux noisettes accompagnée de sa compotée de fruits.

MAISON...



Tirebouchon élégant et racé comme les chats du Nil.

Phénomène design

Pour fêter ses 30 ans de création en France, Pylones a imaginé des objets pour faire s'envoler le quotidien vers des lieux joyeux et colorés. Barbecue et envie de cuisiner, terrasse ensoleillée pour mieux travailler, apéro rigolo entre amis, les produits Pylones accompagnent tout un chacun dans les gestes de la vie estivale avec toujours une pointe de design. Véritable phénomène design de ces dernières années, le créateur ne cesse de penser à des objets toujours plus originaux et ludiques pour animer le rythme de vie de chacun.



Tour de quatre tasses oiseau en porcelaine qui n'attendent que du bon café pour s'envoler.



Porte-bijoux, une création Créa Créa exclusive pour Pylones comme toute sa petite sélection.



Porte-éponge métal qui ronronne tout en portant du savon.



Plateau Apertime Dahlia, le parfait serviteur de votre cuisine.

JARDINAGE...

Une rose nommée Karine Ferri

Karine Ferri a baptisé la rose qui porte son nom à Orléans. Son magnifique rosier, subtil et romantique, aux pétales d'un joli rose bonbon offre un effet décoratif permanent. Sur un superbe feuillage vert lustré, ses nombreuses fleurs ont une floraison continue de mai à octobre. Sa résistance au froid et aux maladies, son entretien minimum associé à sa longue floraison permettent l'utilisation de ce rosier dans des situations très variées, autant en massifs, talus, bordures, haies basses qu'en rocailles. D'une hauteur moyenne de 80 cm et d'un port recouvrant, il s'adapte aisément sur tous types de sol. Il est distribué en France par Globe Planter, il est issu d'un partenariat étroit avec le rosieriste allemand Kordes.



SOLUTIONS NATURELLES POUR SE DÉSACCOUTUMER DES DÉPENDANCES...

Cannelle en poudre

Tonifiante et stimulante, à l'odeur fine, chaude et naturellement sucrée, la cannelle permet de se déshabituer du sucre. Elle n'apporte aucune calorie mais donne beaucoup de goût aux aliments, tout en permettant d'explorer de nouvelles saveurs. À ajouter dans une salade de fruits ou pour remplacer une partie du sucre dans des cakes, compotes, pâtes à tarte (Guayapi).



Berberis

Selon les principes de la médecine chinoise, c'est l'ensemble rate - estomac - pancréas qui gère énergétiquement la glycémie. Un déséquilibre de ces organes va être à l'origine d'une mauvaise gestion du sucre dans le sang, et va entraîner des envies de sucre souvent difficiles à contrôler. Le Berberis vulgaris (épine vinette) va contribuer à rétablir l'équilibre et ainsi aider l'organisme à mieux gérer le glucose, et à diminuer l'appétence pour le sucre (Bimont).

Bol d'air Jacquier®

Cette méthode d'oxygénation cellulaire permet de respirer un air chargé de molécules aromatiques spécifiques, issues de la résine de pin et transformées par l'appareil en porteurs d'oxygène. Elles optimisent le rendement énergétique de l'organisme en améliorant l'assimilation de l'oxygène apporté par la respiration. Il suffit de quelques minutes d'inhalation par jour pour une oxygénation équilibrée qui se prolonge pendant plusieurs heures. Le fumeur, qu'il soit actif ou passif, perçoit l'efficacité de cette respiration nouvelle. La sensation de détente et de relaxation est immédiate. Le plaisir de



respirer pleinement, de sentir son corps moins essoufflé, plus alerte, plus libre, plus concentré, confère au Bol d'air® un rôle indéniable dans l'accompagnement à l'arrêt du tabac (Holiste - séances en location ou en vente).

Hydrolat de pin Douglas bio

Respiratoire, antiseptique et tonique, cet hydrolat s'utilise en vaporisation pour assainir l'air, prévenir bronchites et toux, et accompagner un sevrage tabagique car il est très efficace en cas de difficultés respiratoires dues à la consommation de cigarettes (Aroma-Zone).



Complexe d'élixirs floraux

Une synergie de cinq élixirs floraux : Aigremoine, Prunus, Clématite, Olivier et Noyer qui aident à trouver la force nécessaire pour prendre l'initiative de se libérer d'une addiction et partir ainsi sur de nouvelles habitudes (Ladrome).



Améthyste galet poli

L'Améthyste permet de réguler l'effet «trop» ou «trop peu» de la personnalité : c'est la pierre de tempérance par excellence. Chez certaines personnes, l'addiction se déclare en rébellion face à un ordre établi. L'effet rebelle se replace grâce à l'action de l'améthyste qui représente à la fois la sécurité, la protection mais aussi l'autorité du cadre paternel (Galet poli d'améthyste - Cristaux & Santé).

