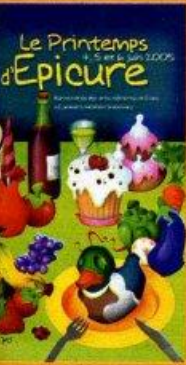


Allez-y!



◀ Au printemps d'Epicure

Le long du canal du Midi, trois journées sont consacrées au plaisir de se balader, déguster des bonnes choses et festoyer épicurien. Le tout gratuitement (sauf le dîner des Epicuriens,

à 20 €). Du 4 au 6 juin à Colombiers (34). Rens. : 04 99 41 03 79.



△ Cueillir des fraises

Découvrir les fraises de terroir, les déguster gratuitement, apprendre à les planter. Et on poursuit sa découverte par une cueillette. Dans les fermes Chapeau de Paille, du 4 au 18 juin. Rens. : 01 34 32 19 99 et www.chapeaudepaille.fr

Et pour rêver...

Telle une petite fille, devant des robes à paniers, des jupons et des dentelles. Expo La Galante (collection de costumes Lillian Williams), jusqu'au 26 juin. Musée de la Toile de Jouy. Rens. : 01 39 56 48 64.



L'OBJET DU MOIS

Le parasol thaïlandais

Avec sa couleur safran, il met une note d'exotisme au jardin. On aime son côté plissé et la touche nature de son manche en bambou. En coton imperméabilisé, ø 127 x H 270 cm, 79 € chez Nature et Découvertes.

LA RECETTE DU MOIS

Mousse de cerise au sirop de lavande

Mélangez 150 g de cerises mixées, 2 blancs d'œufs battus en neige, 10 cl de crème battue en chantilly et 3 cl de sirop de lavande. Versez dans 4 verres. Placez au frais. Avant de servir, nappez de purée de cerise et décorez de fleurs fraîches comestibles ou en sucre. Recette de Bernard Leprince, chef des restaurants Chez Clément, qui mettent des fleurs à leur carte du 14 au 27 juin.



A ne pas manquer!

Prima Maison

Encore plus coloré et joyeux, votre *Prima Maison* n° 2 est sorti. Avec 130 idées déco pour mettre du soleil dans toutes les pièces... Et aussi, comment organiser une fête autour d'un barbecue, improviser un déjeuner dans une ambiance Caraïbes ou un pique-nique chic... On y découvre la magie des plantes acrobates et celle de l'eau au jardin... Tout pour partager les nouveaux bonheurs de l'été.

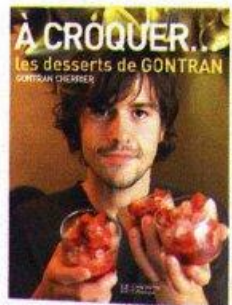


A découvrir, des douceurs au parfum d'enfance

Des bonbons au goût de gâteaux... 6 saveurs en tout (Les Bonbons Desserts, Verquin Confiseur, 2,70 €). Du chocolat blanc belge en crème glacée (Manon Blanc de Léonidas, 2 €). Sirops au goût rigolo (Sirops Monin, 1,98 €).



C'est dans l'air



Les cuisiniers sont à croquer

Le chef anglais Jamie Oliver a lancé la mode des beaux cuisiniers qui mitonnent de bons petits plats. Depuis, on ne s'en lasse pas. Après Cyril Lignac, version *reality show*, voici le charmant Gontran Cherrier et ses desserts craquants. Ce jeune pâtissier a débuté auprès des plus grands, avant d'imposer son style : recettes acidulées et faciles à réussir. A découvrir dans son livre : *A croquer... les desserts de Gontran* (Hachette Pratique).

C'est le cadeau prima!

50 lots spécial 100 ans de St Michel à gagner



Pour son centenaire, St Michel (la fameuse petite galette) vous offre cet ensemble spécialement créé pour l'événement. Deux sets de table, deux bols et deux boîtes à biscuits garnies, pour mettre de la couleur sur votre table! (Valeur 33€).

■ Pour participer, appelez le 0 892 691 291 * du 24/05/2005 jusqu'au 20/06/2005 minuit.

Extrait du règlement page 173. *(Prisma Presse, 0,34 €/min).

