



Canette, suprême grillé au Binchotan, cuise en tuile
Selon Keigo Kimura

ARTS & GASTRONOMIE®

ÉDITION BOURGOGNE

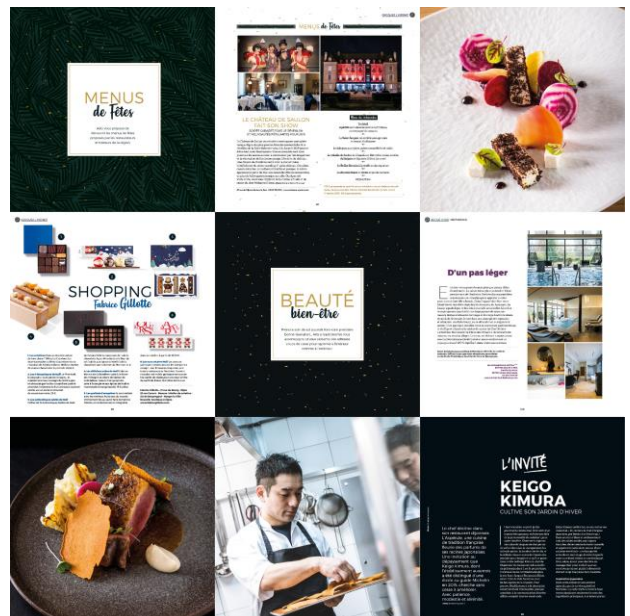
L'art de vivre au fil des saisons

Enchantement

C'est comme si on appuyait sur un bouton et que la magie recommençait. Noël provoque en nous cette sensation façon moelleux au chocolat que l'on se plaît tant à retrouver. Oui Noël, ses guirlandes, ses odeurs de pain d'épices et sa course aux cadeaux enchantent notre fin d'année. Et comme à Arts & Gastronomie, on adore vous chouchouter, ce numéro a été conçu comme une hotte pleine de cadeaux. Dans ce numéro, on vous offre nos coups de cœur en chocolat (ou pas), on partage notre « wish list » gourmande... On vous a même compilé toutes les nouveautés à croquer et à glisser sous le sapin.

Tournez la page et retrouvez notre sélection des plus belles adresses pour faire la fête : châteaux, restaurants, traiteurs, ils vous servent le plus beau des Noëls sur un plateau avec des menus d'exception à déguster dans un cadre magique, ou à emporter pour partager au pied de la cheminée. Vous préférez les cadeaux surprises ? Lisez notre rubrique L'invité et laissez-vous transporter dans le monde (g)astronomique de Keigo Kimura, chef dijonnais de l'Aspérule. Une cuisine française exemplaire à la précision étonnante, autant d'étoiles dans les yeux que dans l'assiette et une carte festive aux saveurs époustouflantes. Une adresse locale à (re)découvrir, comme celles que le Conseil Départemental de la Côte-d'Or met en lumière. Partenaire précieux des producteurs comme des talents culinaires, il s'associe au Réseau Bienvenue à La Ferme et au chef Sébastien Mortet pour partager des recettes écoresponsables 100 % locales, de saison et pleines de fraîcheur. A tester chez vous, entouré des vôtres, comme l'une des 27 recettes gastronomiques de ce numéro d'hiver.

Pour prolonger ce mode « coconage », on vous révèle aussi quelques-uns de nos indispensables dans notre dossier Bien-être : spas de rêve, cuisine en toute légèreté et même coaching pour repartir du bon pied. Ça, c'est Tylor, coach en organisation qui s'en charge et c'est notre « encore un petit cadeau » pour vous remercier de votre fidélité et vous souhaiter la plus savoureuse des fins d'année.



CONTACT PRESSE

Ophélie
06 71 24 58 01
presse@artsetgastronomie.fr

LECTURE VIRTUELLE

www.arts-et-gastronomie.fr/nos-magazines/le-magazine-regional/

LE WEBZINE

www.arts-et-gastronomie.com