

LE REPAS BLANC À PARIS

Tous les ans au mois de juin, dans un lieu phare de Paris tenu secret jusqu'à la dernière seconde, près de 10000 personnes se retrouvent pour un pique-nique extraordinaire : le Dîner en blanc. Des dizaines de cars débarquent à l'improviste pour décharger une population hétéroclite réunie dans un même but : déployer ses tables, déballer son repas et partager un moment élégant en faisant la fête sans débordement. En 2007, au pied de l'Arc de triomphe, en 2008, sur les Champs-Élysées, en 2009, place de la Concorde... Que nous réserve 2010 ? Cet événement étant organisé par le bouche-à-oreille, ouvrez vos écouteilles.

en atmosphère aseptisée... Contournez ce risque en ajoutant une très discrète touche de couleur. Parsemez, par exemple, votre table de petits bouquets de marguerites, ou utilisez quelques accessoires gris pour trancher en douceur. Et pour passer à table avec maestria, recouvrez celle-ci d'un fin tissu blanc type tulle ou P17 que vous ôterez au moment de placer vos convives.

BIEN COMMENCER

Un repas blanc, ce sont aussi des recettes blanches dans les assiettes et les verres. Pour l'apéritif, le choix est vaste. La piña colada (rhum, ananas, lait de coco) ou le frostbite (tequila, crème fraîche, liqueur de cacao blanc) sont sans doute les plus intéressants niveau coloris, mais leur composition riche va peser sur le bilan calorique. Optez plutôt pour un

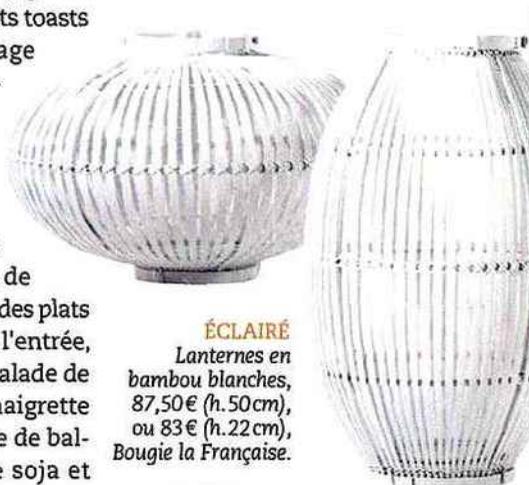
blanc tonic composé de Martini blanc, de jus de citron et d'un voile de sucre. En amuse-bouches, proposez des champignons de Paris farcis et de petits toasts au fromage type cottage cheese auquel vous pouvez intégrer de l'ail des ours (sauvage) haché.

UN MENU AÉRIEN

Avec ce thème tout en légèreté, pas question de proposer à vos convives des plats gras et écœurants ! Dès l'entrée, jouez la légèreté : une salade de radis noir avec une vinaigrette sucrée-salée composée de balsamique blanc, sauce soja et une pointe de miel. En plat, vous pouvez proposer un plateau de sushis (au riz, donc) de daurade, bar ou cabillaud à acheter le jour même : demandez à votre poissonnier un poisson très frais dans lequel il lèvera des filets que vous couperez en fines tranches. En dessert, proposez une panacotta au lait d'amande accompagnée d'un coulis de pêche blanche, en préférant de l'agar-agar plutôt que de la gélatine pour lui donner une tenue parfaite. Bonne réception !



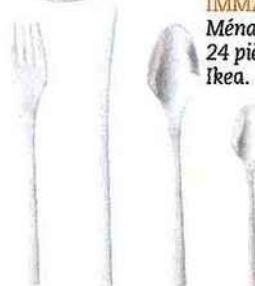
SHOPPING 100% gourmand



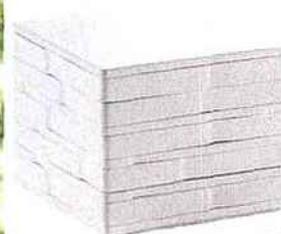
ÉCLAIRÉ
Lanternes en bambou blanches, 87,50 € (h. 50 cm), ou 83 € (h. 22 cm), Bougie la Française.



CLASSIQUE
Gobelet froissé en porcelaine, 9,80 € (25 cl), Revol.



IMMACULÉ
Ménagère 24 pièces, 29 €, Ikea.



PRATIQUE
Set de 12 plats de service, 2 profondeurs différentes, 147 €, Ilio.