Goûts de cœur

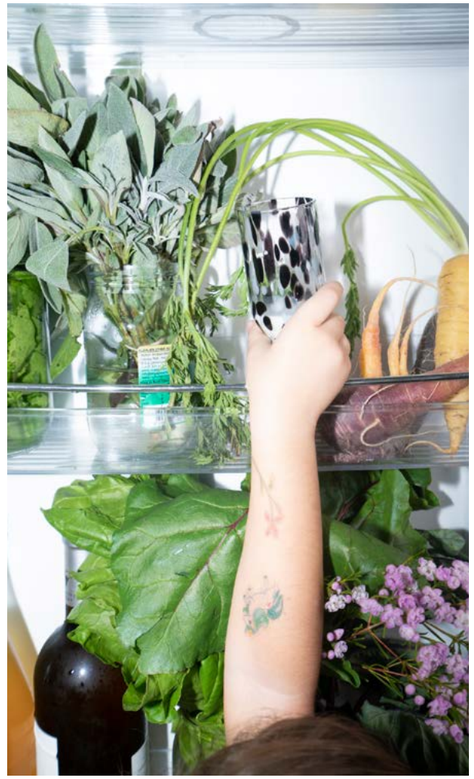
Sélection de la rédaction pour faire bonne chère et dresser de jolies tablées en alliant le bon, le beau et l'utile.

Par Eva Batlogg et Hélène Lahalle

NUAGE DE LIN
Issue de Respire, une collection raisonnée de lin européen, durable et certifié European Flax et OEKO-TEX®, cette nappe en lin lavé uni dispose de bords ajourés rappelant les linges anciens et se décline dans divers coloris.
Le Monde Sauvage, nappe Chroma Miami.



© Aurélie Deglane



© DR

MOUCHETÉ
Soufflé artisanalement à la bouche en Tchécoslovaquie, ce verre en cristal que l'on doit à la singulière marque stambouliote Baron Venus a été pensé pour les enfants. Bien entendu, on a juste envie de le leur voler !
Baron Venus, flûte en cristal moucheté Cosmic.

DO IT YOURSELF
Certifiées bio, on doit ces graines de roquette à la marque française Hums, qui a vocation à aider chacun à récolter ses propres légumes et herbes aromatiques en toute simplicité, avec peu d'espace et de connaissances.
Hums, graines de roquette cultivées.



BULLES FRANCILIENNES
Désormais disponible chez Nicolas, cette bière blanche artisanale triplement décorée (médaille d'argent lors du Salon international de l'agriculture 2024, d'argent au Concours international de Lyon et d'or au France Bière Challenge) est brassée à Paris près du canal de l'Ourcq.
Demory, bière Paris Blanche Hefeweizen 5,6°.



BRUNCH SAIN
La boulangerie Sain d'Anthony Courteille propose depuis le début de l'année un brunch ultra-gourmand et complet en trois séquences avec, dans un premier temps, une boisson chaude, une viennoiserie (avec un très grand choix chez Sain !) et un smoothie de saison ; vient ensuite un croissant ou une tartine avec un œuf fermier, garnis de jambon artisanal ou de légumes de saison, et gratinés au fromage ; et pour terminer sur une note sucrée : un granola maison avec fruits de saison et fromage blanc fermier, ou une brioche perdue au caramel, fruits frais et crème fouettée. Chez Sain, tous les ingrédients sont bio, ultra-frais, et Anthony Courteille fait le choix de travailler avec des farines de blé ancien plus digestes, et en excluant le sucre raffiné… pour bien commencer la journée avec un repas savoureux et bien équilibré.
Sain Boulangerie, 23 rue des Gravilliers, Paris 3e.

