



DITES "Cheese"

À L'OCCASION DU CHEESE DAY, ON DÉCOUVRE DE NOUVEAUX FROMAGES, CERTAINS PRISÉS PAR LES PLUS GRANDS CHEFS.



LE RESTO CHEZ MARCELLA

Les adeptes de burrata, ce nectar italien mêlant lait de vache et de bufflonne, se donnent rendez-vous dans cette chaleureuse trattoria (2), qui en propose de belles déclinaisons : originale, fumée, à la truffe... La burrata est à déguster seule sur du pain ou avec un assortiment de charcuteries de la Botte. 1, boulevard de Courcelles, 75008.

LA BOX DÉCOUVERTE LES NOUVEAUX FROMAGERS

Imaginé par Arthur et Olivier, deux grands amateurs de fromage, cette box permet de recevoir chaque mois une sélection pointue de quatre variétés (1). Des fromages rares, venus

de France et d'Europe, accompagnés d'un livret qui suggère associations et modes de dégustation. Pour ceux qui n'aiment pas attendre, ils proposent également des plateaux de fromage accompagnés de vin ou de cidre, livrés en deux heures à Paris.

www.lesnouveauxfromagers.fr

LE FESTIVAL ARTÈGUSTU

Comme chaque année, le festival corse met à l'honneur deux ingrédients. Parrainé par Frédéric Anton, Philippe Conticini et Pierre Hermé, l'événement s'intéresse cette année au cédrat et au brocciu, le célèbre fromage de l'île. Durant deux jours, master class

de grands chefs, ateliers pour petits et grands et démonstrations célèbrent la gastronomie. L'occasion d'en savoir plus sur ce fromage au lait de brebis et de chèvre qu'on retrouve traditionnellement dans les cannellonis, les omelettes à la menthe fraîche ou le fiadone, un gâteau fondant au zeste de citron.

Les 28 et 29 avril à Aléria, en Corse. www.artegustu.com

LE MANUEL IDÉAL "LE GUIDE DES FROMAGES FRANÇAIS"

Chèvres, pâtes pressées, fromages persillés, pâtes molles... Chaque variété est répertoriée dans ce petit guide qui décrypte 75 fromages. On apprend non seulement à mieux les connaître mais aussi la meilleure façon de les déguster, et quels sont les vins qui s'accordent idéalement avec chacun.

Éditions Tana, 11,95€.

FROMAGE PARTY

La troisième édition du Cheese Day tiendra salon, le 19 mars, à l'hôtel InterContinental Paris Le Grand. Au menu : une sélection des meilleurs fromages de France, vins, bières et cidres. Cinquante exposants, dont Les Fromages de Gambetta ou la boulangerie Bio L'Essentiel. Parrains de l'événement : Christian Le Squer, Matthieu Pacaud, Thibault Sombardier, Hugo Desnoyer... (photo). À suivre : la Cheese Week à New York, du 16 au 22 avril.

20€. www.cheeseday.fr



PAR MARIE LÉTANG-HORAY