

Boutique

Grains d'épices

Bruno Jarry en pince pour un poivre malgache, et nous apprend à le cuisiner.

Amchoor, goji, sumac...

Accomplissez le tour du monde en cent cinquante épices avec Bruno Jarry, l'explorateur breton de l'Épicerie de Bruno, boutique odoriférante amarrée près des Halles. Bruno en pince actuellement pour les baies de *Voantsy Perifery*, un poivre sauvage de Madagascar aux notes "merveilleusement complexes". Suggestions du spécialiste : "Les viandes vont bien supporter son piquant et ses arômes puissants. Il est aussi intéressant avec le sucré, sur du chocolat, par exemple. En dessert, c'est une ponctuation, deux ou trois tours de moulin maximum. Pour des plats salés, il faut le doser comme un poivre normal. On peut jeter deux ou trois grains entiers dans un pot-au-feu.



JEAN-LUC VALET POUR TÉLÉRAMA

Il est préférable de le moudre pour obtenir un maximum d'arômes. Il faut l'incorporer en fin de cuisson ou à table afin d'éviter une certaine âcreté."

Foi de "piperomane".

P.P.

30, rue Tiquetonne, 2°.
Du mar. au sam. 10h30-19h30.
(7,30 €/50 g).



Avec *Secret*, spectacle de cirque contemporain et *Monstration*, parcours-installation, J. Le Guillerm nous invite à entrer dans son univers tout aussi esthétique qu'insolite !

Rens./Rés. : 01-40-03-75-75

www.villette.com



La vieille et la bête - A mon père

de et par Ilka Schönbein

Du 11 Fév. au 14 mars/Le Grand Parquet

Trois contes revisités par Ilka Schönbein en complicité avec Alexandra Lupidi, à la musique et au chant : 2 magnifiques sorcières !

Rens./Rés : 01-40-05-01-50

www.legrandparquet.net



Vinyl, disques et pochettes d'artistes

Du 19 fév. au 16 mai/la maison rouge

800 disques à découvrir, de la collection Guy Schraenen, réalisés par les artistes qui ont marqué le XX^e siècle de Salvador Dali à Andy Warhol, d'Erik Satie aux Beatles, en passant par Laurie Anderson et Sonic Youth.

www.lamaisonrouge.org