

Gala

CRISE D'ADO
COMMENT
LES STARS S'EN
SORTENT



DIANE KRUGER
nous ouvre
son vanity

50 ans **HAPPY BIRTHDAY !**

YANNICK NOAH
NOUVEAU LOOK
NOUVELLE VIE



CAMPING 2
BARBECUE PARTY POUR
FÊTER LEUR SUCCÈS

MODE
25 maillots
pour toutes les
silhouettes



www.Gala.fr



EnVUE

ONCTUOSITÉ, texture et goût incomparables, ce délicieux jambon affiné durant de longues années est issu du *sus mediterraneus*, un cochon rare et sauvage descendant du sanglier. Ce vagabond vit librement en Espagne, dans la Dehesa (forêt de chênes clairsemés) où il se nourrit de glands. Résultat, un produit exceptionnel dont les arômes explosent en bouche. Bellota-Bellota, 276 € le kg (bellota-bellota.com).

Instrument malin



FRAÎCHEUR

Parfait pour concocter des cocktails ou rafraîchir une petite sangria comme là-bas. Il suffit de mettre de l'eau à congeler dans ce moule en silicone pendant 1 heure, puis de le rouler et de le frictionner pour récolter la glace pilée. Moule à glace pilée C'Rush, Lekue, 17,50 € les 2 (lekue.fr).

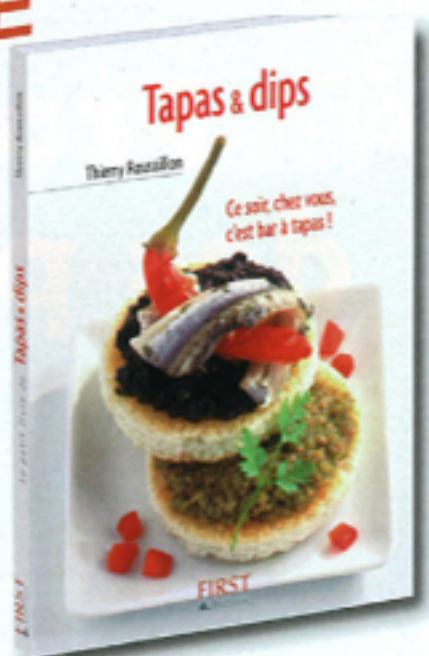
COULEUR RUBIS,
nez fin d'où émanent
des effluves de fruits noirs
et d'épices, ce vin de la région
du Priorat s'affirme par
des saveurs de réglisse et
de mûre. Ayant une bouche
ample, il persiste longue-
ment dans une belle finale.
Camins del Priorat 2007,
Alvaro Palacios, 20,60 €
(vinsdumonde.com).

Vin de la semaine



À LIRE

CE SOIR, CHEZ VOUS
Bar à tapas ! A deux
ou plus, dégustez de
délicieux mets à picorer
qui se déclinent à volonté :
quesos fritos, calamares,
gazpacho, tortilla... Top
à l'apéro ou pour un
dîner sur le pouce ; Et viva
España ! Tapas & dips,
éd. First, 2,90 €.



BelleTABLE

ON CRAQUE POUR CETTE VAISSELLE tourbillonnante comme une danseuse de flamenco. Et pour que la fiesta soit complète, des couteaux-fourchettes à dégustation pour savourer des tapas. Kookit, 8,90 € les 6 (kookit.com). Fiesta à Valparaiso, Geneviève Lethu, assiette à dessert 8,90 €, assiette plate 9,90 €, assiette creuse 9,90 € (genevievelethu.fr).



METTEZ-VOUS À L'HEURE
espagnole avec cette huile d'olive andalouse,
élaborée selon des méthodes biologiques,
un grand cru tout en douceur et saveur. Variez
vos apéritifs avec ces bébés cœurs d'arti-
chaut de l'Aragón, croquants, suaves et
délicieux avec un filet d'huile d'olive ! Huile
d'olive Nuñez de Prado, 15,50 € les 50 cl.
Perles de cœurs d'artichaut, 12,80 €
les 290 g (01 46 09 00 01).

GOÛTÉS pour vous

