

# GRAZIA

**STORY**  
Catherine Deneuve,  
"Belle de jour" &  
Yves Saint Laurent

**REPORTAGE**  
Dans la meilleure  
boutique vintage  
de Los Angeles

**RENCONTRE**  
Yohji Yamamoto,  
légende vivante

**INTERVIEW**  
Jean Touitou  
raconte A.P.C. et  
son radicalisme

**PORTFOLIO**  
Saint-Tropez 80's  
Punks cubains  
Rockeuses indie  
Musiques africaines



**Les nouvelles  
Parisiennes**  
330 looks & tendances  
qui vont réveiller  
votre allure

*Special  
mode*

**GRAZIA.FR**

Semaine du 1<sup>er</sup> au 7 septembre 2017

DOM: A/6 € - S/4 € - BEL: 2,30 € - CH: 3,80 FS - CAN: 4,95 \$CAN  
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 €  
GB: 5 £ - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH  
TOM SURFACE: 750 CFP - PORT.CONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

L 19753 - 411 S - F: 1,90 €





## VIANDES DE LÉGENDE ANAHI

**L'adresse mérite un historique:** l'ex-boucherie convertie par les sœurs Carmina et Pilar en un restaurant culte voué à la viande argentine a animé les nuits parisiennes pendant trente ans, fréquenté par la mode (Kate Moss!) – avant d'être, oh malheur, pris dans le naufrage de la Jeune Rue. Le lieu renaît sous la houlette de Riccardo Giraudi, importateur classe de viandes d'exception. Plus que sur l'origine des bœufs (Angus d'Argentine, Etats-Unis, Australie, wagyu du Japon), l'accent est mis sur leur alimentation et la découpe. Le ton reste argentin pour nommer les pièces (entraña pour la hampe, oreja de solomillo pour la bavette...), qui sont grillées au charbon, bien «croûtées», goûteuses et persillées. C'est copieux, très bon, pas donné, les entrées itou: une cecina (du bœuf affiné) de bœuf de Kobe assez folle, du guacamole, un ceviche de compétition – oui, le poisson reste une option très viable, ici. Le joli décor a été préservé, avec l'ajout d'un minibouidoir à cocktails (mmm!, la margarita au piment fumé!) tapissé de cuir odorant. Au service, Carmina herself et/ou des hommes très beaux. Ne reste plus qu'à se montrer à la hauteur! Par **Keda BLACK**

49, rue Volta, Paris 3<sup>e</sup>. Entrées de 16 à 39 €, viandes de 27 à 95 €.



## VITE FAIT BIEN FAIT

LA FIGUE, C'EST  
LE MOMENT OU JAMAIS.

Par **Keda BLACK**



1

### En starter

Coupez des tranches de figes et de burrata. Disposez en tian (en spirale, au fond du plat). Arrosez d'huile d'olive, d'un tour de moulin à poivre et d'un peu de fleur de sel de Camargue.

2

### En plat de résistance

Choisissez de belles feuilles de figuier. Rincez-les et emballez des maquereaux avec pour les griller au barbecue. Les poissons sont protégés, donc plus moelleux, et infusés par le parfum des feuilles.

3

### En dessert

Rôties: taillez-les en croisillons, saupoudrez de cassonade, de grains de vanille et de branches de verveine. Faites cuire 10 min à 220 °C, retournez les fruits et poursuivez la cuisson 20 à 30 min. Servez avec de la glace ou un yaourt et des meringues écrasées. En tartelettes: préparez une crème avec des amandes torréfiées et moulues (60 g), un œuf, 50 g de beurre mou, 40 g de sucre. Etalez sur 6 ronds de pâte feuilletée ou brisée (Patefeuilleteeffrancois.com), disposez les figes, saupoudrez de sucre et enfournez pour 20 à 30 min à 190 °C.

## TROP BON

### TERRA GOURMA

Un super comptoir avec d'excellents et de nombreux produits (bières du Mont Blanc, rillettes Poissons d'Ouest, saucisses Chavassieux) où on peut manger un vrai plat (dès 12 €). Idéal!  
72, rue du Faubourg-Montmartre, Paris 9<sup>e</sup>.

### PÂTISSERIE ALEPH

Myriam Sabet réinvente la pâtisserie orientale et marie produits levantins et occidentaux (beurre AOP, rose de Damas...), pour des douceurs moins sucrées, plus délicates.  
20, rue de la Verrerie, Paris 4<sup>e</sup>.

## APÉROS DE FIN D'ÉTÉ



### DES PANIERS GOURMANDS

Epicery s'associe à des maisons parisiennes d'épicerie et d'alcools fins – Maison Plisson, Julhès et Cul de Cochon – pour livrer des kits apéro très complets.  
A partir de 12,90 € par personne. [Epicery.com](http://Epicery.com)



### DES GRIGNOTAGES

Pour accompagner le rosé, des mélanges apéritifs inhabituels, bons et plus sains que les chips: fèves, pois chiches aux herbes ou au piment, mini-focaccias au romarin...  
Les Niçois, 4,90 à 5,60 €, chez [Monoprix](http://Monoprix) ou sur [Lesnicois.com](http://Lesnicois.com)



### UN FRENCH COCKTAIL

Comme une folle envie: ce spiritueux frais (citron, cardamome, gentiane) porte bien son nom. On le marie au tonic Archibald pour un apéro délicat.  
19 € les 75 cl. [Folleenvie.com](http://Folleenvie.com)