

lefigaro.fr/madame

madame

FIGARO

POST-
DÉCONFINEMENT
MANUEL DE
RÉÉDUCATION
SENSUELLE

S

SYSTÈME SOLAIRE

LES 10 PLUS BEAUX LOOKS POUR LA PLAGE

& notre sélection
d'accessoires 100% écostylés

+ COMMENT BRONZER ÉTHIQUE



SARAH PONIATOWSKI décoratrice



La plus chic des décoratrices parisiennes, fondatrice de Maison Sarah Lavoine, vient de lancer son nouveau site. Et pour l'été, elle a imaginé Côté Dunes, ultime chapitre de sa collection Herbes Folles, manifeste pour un

retour au naturel fleurant délicieusement bon l'évasion. Celle des échappées belles, des plages sauvages et du champ libre des pique-niques. Nappe Bouton d'Or, céramiques, verres Éclat pour faire honneur aux flacons

rafraîchis par l'eau d'une rivière ou le clapotis d'une vague, sans oublier transats Sicilia et coussins colorés : tout est là pour faire prendre à la table les sentiers de traverse.

Le vin dont vous rêvez cet été ?

Un rosé du domaine Tempier : un élixir qui ouvre l'appétit. Un Mâcon-Vergisson du domaine Thierry Drouin : un blanc aux arômes d'agrumes, idéal pour les soirées d'été. Un champagne de la maison Dhondt-Grellet ou un brut nature zéro dosage de chez Drappier, pour leur élégance.

Votre accord pique-nique parfait ?

Pour moi, le plaisir du pique-nique

c'est le plaisir du partage. J'aime ce moment où l'on met tout en commun, et où chacun goûte à la cuisine de l'autre.

Le lieu magique ?

Le banc d'Arguin.

Le paysage qu'offre cette réserve naturelle du bassin d'Arcachon change en permanence, au gré des vents et des courants marins. C'est un lieu absolument unique.

Avec qui, si le bon génie de la bouteille exauçait vos vœux les plus fous ?

Mon amoureux, tout simplement.

Un toast à la liberté retrouvée ?

Ne jamais oublier de profiter à fond de la vie et de s'émerveiller.

maisonsarahlavoine.com

GREEN SALADE ET BURRATINA

POUR 4 PERSONNES. FACILE.

PRÉPARATION : 25 MINUTES. CUISSON : 12 MINUTES.

- 150 g de pousses d'épinard
- 250 g de petits pois écosés
- 12 tomates cerises
- 2 petites courgettes
- 100 g d'olives de Kalamata
- 4 burratinas
- 4 brins de menthe
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillerée à café d'origan
- vinaigre balsamique
- sel, poivre.

LAVER et essorer les épinards, rincer les courgettes et les détailler en fines lamelles à la mandoline. BLANCHIR les petits pois 3 minutes à l'eau bouillante salée. Dans un saladier, émulsionner l'huile et le vinaigre de cidre avec l'origan, le sel et les brins de menthe ciselés. AJOUTER les pousses d'épinard, les courgettes et les petits pois égouttés, et mélanger. RÉPARTIR la salade dans des assiettes creuses, ajouter les tomates coupées en deux et les olives. POSER au centre une boule de burratina, ajouter un filet de vinaigre balsamique et servir. ➤

