

ventes

# Pici. Paris

N°4064 -24 AU 30 MAI 2023

Alors que son mari est  
condamné à un an ferme...

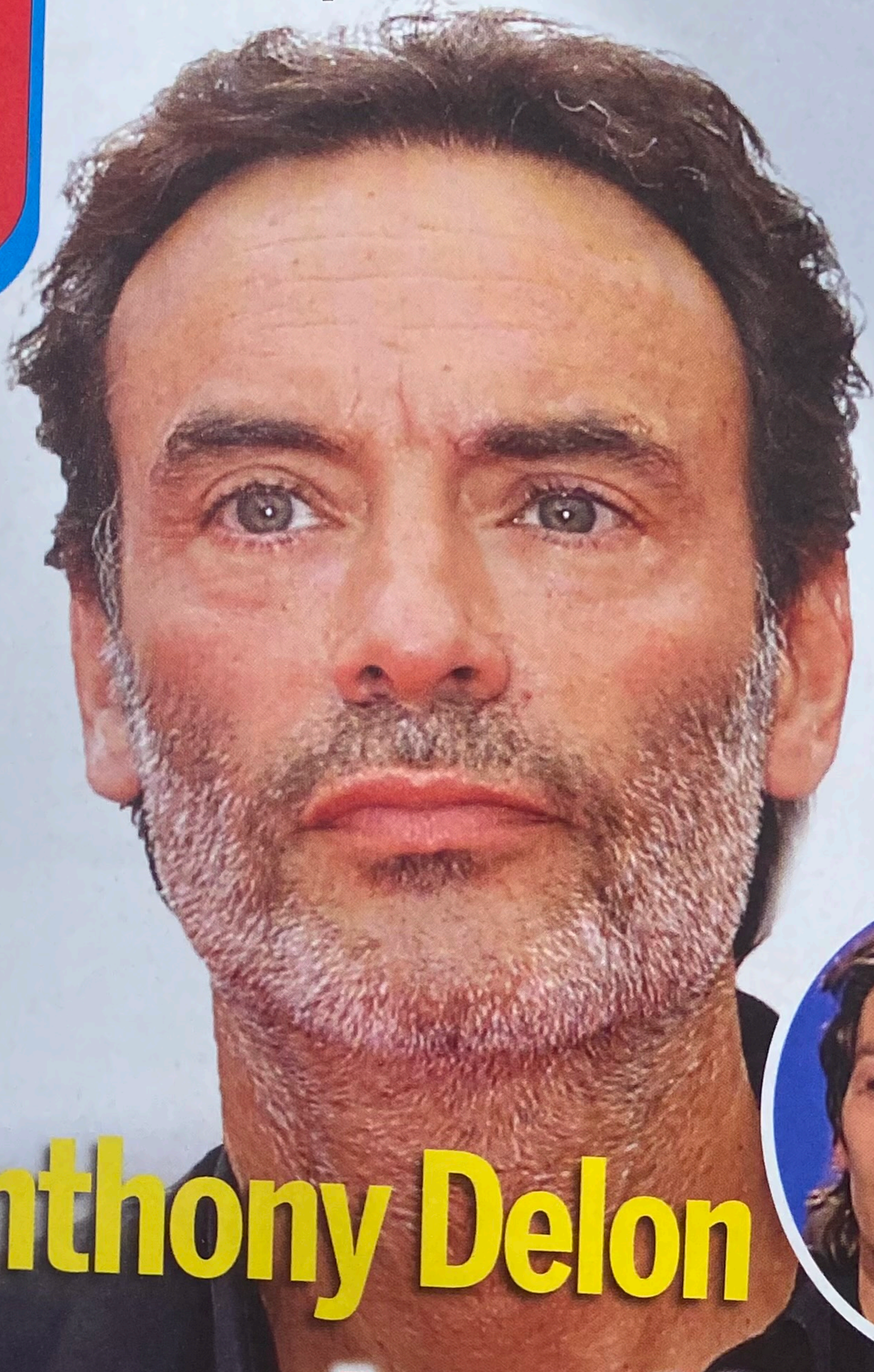


**Carla**  
Sa terrible  
vengeance !



**Les coulisses du  
Festival de Cannes**

Le corps a été retrouvé en état  
de décomposition avancée...



**Anthony Delon**

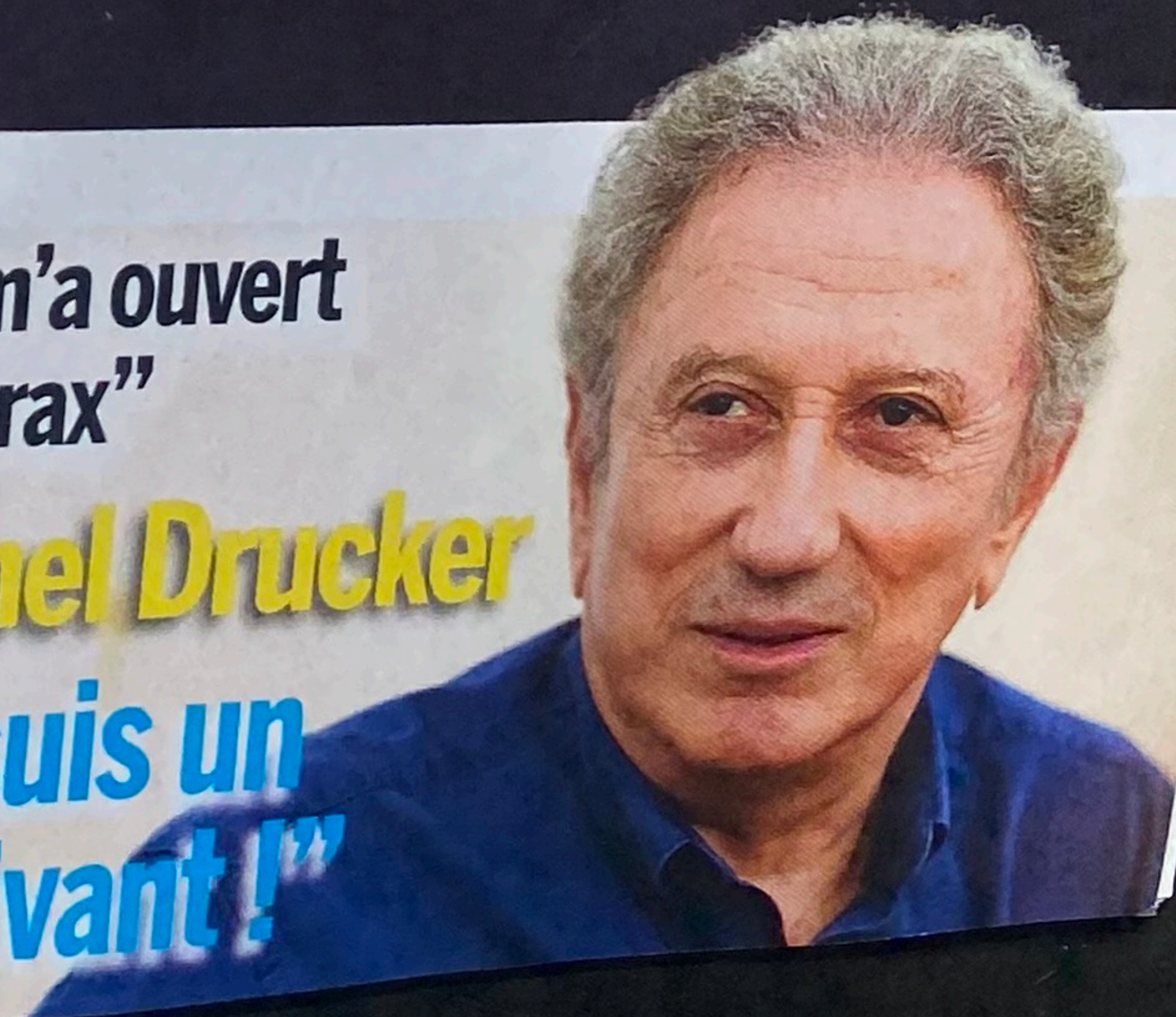
**La mort mystérieuse  
de son frère caché !**



“On m’a ouvert  
le thorax”

**Michel Drucker**

“Je suis un  
survivant !”



Catherine  
Deneuve  
& Chiara  
Mastroianni  
Un festival  
de glamour  
et d'amour  
(page 42).



- P. 15 Audrey Fleurot  
& Thierry Neuvic
- P. 16 Ophélie Winter  
Christine Bravo
- P. 18 Jean Yanne
- P. 20 Frédéric **interview**
- P. 22 Fanny Ardant  
Yvan Zaplatilek



- P. 24 **ici** LES TV POTINS
- P. 42 **ici** LES NEWS
- P. 48 **ici** LES SOIRÉES



## MAGAZINE

- P. 28 **ici** LA SANTÉ  
*À l'origine du vertige*
- P. 30 **ici** LA BEAUTÉ  
*La saga Bourjois :  
une ode à la joie*
- P. 33 **ici** LA MODE  
*Les espadrilles*
- P. 34 **ici** LA CUISINE  
*Normandie : Trophée des Léopards*
- P. 36 **ici** LE DOSSIER  
*Récupérer de l'argent oublié*
- P. 38 **ici** LA CULTURE  
*Spécial polars suédois*
- P. 46 **ici** L'HOROSCOPE
- P. 47 **ici** CLAUDE ALEXIS

## JEUX

- P. 26 MOTS FLÉCHÉS
- P. 37 JEUX
- P. 39 MOTS CROISÉS

**ici**  
**Paris**

Rédacteurs : CUISINE  
BEAUTÉ : Maureen  
PEOPLE : Sarah  
Thomas Promé (C)  
Premier maquillage  
Maquettistes : I  
Secrétaire générale  
Chef de service  
Chef de service  
Iconographe  
Photographe  
Collaborateur  
Églantine G

Ici Paris, p  
Siège social  
92300 Levallois  
Associés :  
Président  
Direction  
Chargée de  
Marketing  
Imprimé  
6, route  
et impr  
Chefs  
N° CP  
Dépôt  
CMI

CMI  
Prés  
Dire  
Dire  
Dire  
Ass

Le Livarot  
appelé aussi  
"Le Colonel".



# Trophée des Léopards Made in Normandie!

Photos : Julien de Fontenay



Les gagnants  
cuisiniers  
amateurs lors  
de la finale  
régionale du  
29 mars.

C'est à Domfront-en-Poiraise (Orne), cité médiévale normande, que s'est déroulée, le 29 mars dernier, la troisième édition du Trophée des Léopards réservée aux amateurs 100 % normands. Ce concours culinaire qui se déroule en deux étapes a pour vocation de valoriser les produits du terroir. Les candidats avaient trois heures pour présenter une entrée 100 % végétale sur le thème du Livarot, fromage emblématique, considéré comme l'un des plus anciens de la région, suivi d'un plat principal autour du bœuf de race normande. À l'issue de cette première épreuve, deux finalistes ont tiré leur épingle du jeu : Nathalie Ben Samoun de Couville-sur-Mer (Calvados), 1<sup>er</sup> prix, et Martine Desfaudais de Saint-Aubin-sur-Gaillon (Eure), 2<sup>e</sup> prix. On leur donne rendez-vous à l'Abbaye aux Dames de Caen (Calvados), les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin pour participer aux finales nationales. Cette édition réunira des cuisiniers professionnels,



Hervé Morin (président de la Région Normandie) entouré de Bernard Soul (maire de Domfront-en-Poiraise) et du chef Stéphane Carbone.

Pendant ces deux journées, ne ratez pas le superbe marché des Léopards dans les jardins de l'Abbaye aux Dames. Gratuit et ouvert à tous, vous y trouverez les produits emblématiques de la Normandie : Livarot, cidre, poiré (boisson peu alcoolisée effervescente obtenue par fermentation de jus de poire), miel d'abeilles noires, Calvados, caramels au beurre salé d'Isigny et bien d'autres pépites.

Nathalie Ben Samoun (1<sup>re</sup> au concours) et Stéphane Carbone (président du Jury).





## AUBERGINES RÔTIES Avec FROMAGE FRAIS ONCTUEUX ISIGNY- MÈRE ET À LA MENTHE

**4 personnes** 3 aubergines + 2 cuil. à s. de miel liquide + 3 tiges de basilic + 4 cuil. à s. d'huile d'olive + 200 g de fromage frais onctueux Isigny-Mère + une demi-gousse d'ail + le jus d'un demi-citron jaune + sel

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7) chaleur tournante.

Préparez puis découpez les trois aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Badigeonnez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mélangez dans un bol le miel et l'huile d'olive. Salez les aubergines puis badigeonnez-les avec le mélange miel et huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Cuisez pendant 30 à 40 minutes (la durée de cuisson dépend du four, les aubergines doivent dorer et devenir fondantes).

Pendant ce temps, préparez le fromage frais onctueux. Écrasez la demi-gousse d'ail puis mélangez-la au fromage. Ajoutez ensuite le jus d'un demi-citron jaune, salez, poivrez, et finissez par un filet d'huile d'olive. Servez tiède avec des feuilles de menthe et le fromage frais onctueux.



## DÉS DE POIRE DE BŒUF À L'OIGNON, ASPERGES VERTES ET BASILIC

**Pour 1 personne** 3 asperges vertes + 150 g de poire de bœuf + 1 petit oignon + 2 feuilles de basilic + 2 cuil. à s. d'huile d'olive + sel + poivre

1. Cassez le bout des asperges et coupez-les en biseaux.
2. Blanchissez-les 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée puis rafraîchissez-les sous l'eau froide.
3. Coupez la poire en morceaux. Épluchez et hachez l'oignon.
4. Versez de l'huile d'olive dans une poêle et faites suer l'oignon pendant 2 minutes, ajoutez la viande, saisissez-la des deux côtés et laissez cuire quelques minutes selon vos goûts. Ajoutez les asperges, mélangez bien, et laissez cuire encore 2 minutes.
5. Salez, poivrez, ajoutez le basilic et dégustez bien chaud.

**Astuce :** ajoutez dans vos plats des aromates comme du basilic pour cette recette.

ping



Brioch'Burgers paprika & sésame noir  
La Fournée dorée. 2,19 € (250 g), GMS.



Comté AOP 12  
mois d'affinage Le  
Caractère Jurassien,  
Entremont. 3,71 €  
(200 g), GMS.



Émincés de truite

Pizza royale  
crousti moelleuse  
mozzarella,  
jambon supérieur  
et emmental  
4,15 €



x de cajou  
italienne,  
grillées et



Chips saveur  
tomates  
séchées &

