

www.voici.fr

SPECIAL SAINT-VALENTIN 19 PAGES POUR MIEUX SÉDUIRE VOTRE HOMME

CHRISTOPHE LAMBERT SOPHIE MARCEAU

Ophélie Winter

EXCLUSIF

LES DEUX COMÉDIENS, QUI NE SE CACHENT PLUS, SONT SUR LE POINT DE S'INSTALLER ENSEMBLE

Avec le comédien Stanislas Merhar!

C'est parti pour durer

Année de la séparation est finie

Kelly Carlson

Les scènes de sexe de *Mr. Rock* ne me dérangent pas

Pete Doherty

On dirait Michel Drucker!

Yannick Noah

Le champion des invités de son Coup de gueule contre les profiteurs du showbiz

EN CADEAU AVEC CE NUMÉRO

Le bracelet pirate

PROVISEZ-VOUS LA MAI

as

UT

BOUCHES CES MISES HE!



QUALITÉ LANCER / FORVIA

sini, des crackers très fins, des petites feuilles de cœur de laitue, des pommes de terre râtées cuites vapeur et coupées en deux, à garnir de Parme en chiffonnade, saumon fumé ou mariné, foie gras en copeaux fins, tapenade, œufs de saumon...

En quantités juste suggestives et en bouchées de la taille... d'une bouchée.

Elles bousillent l'haleine. Pour ne pas saborder d'entrée le tête-à-tête, on évite absolument toute nourri-

ture dite « virile »: ail, ciboulette et oignon, fromages qui puent, sauces et dips relevés, andouille, saucisson, chorizo, anchois, harengs à l'huile, œufs durs mayo...

CUISINE ACADEMY



BLUMANN - ILLUSTRATION / SÉLÉCO X

Le gingembre, c'est vraiment aphrodisiaque ?

Depuis le temps qu'on le prétend, faudrait voir à apporter des preuves !

Le doute n'habite ! Personne n'en n'a jamais mangé suffisamment pour qu'on puisse certifier son influence sur la libido. Mais si c'était la panacée, il se vendrait à prix d'or !

Ce qui est sûr : il est tonique, stimulant, énergisant et... carminatif (en clair : il aide à l'élimination des gaz intestinaux, ce qui est moyennement... glamour). Sa saveur fraîche et piquante échauffe la bouche de façon agréable.

Le plus efficace : râper tout un rhizome de gingembre, ajouter 1 l d'eau, du jus de citron et du sucre à volonté. Laisser infuser au frais quelques heures, filtrer et servir en long drink.



*** Comme vous êtes mes potes, je me dois de vous le dire : on s'ennuie ferme à vos diners... Alors lisez ce roman-cuisine et suivez ses conseils : la prochaine fois, invitez-moi à dîner, les yeux bandés et sans couverts. Et faites venir des beaux mecs !**

Incognito, par Susan Freddi, éditions 1973 (25 €).

J'ACHÈTE TOUT PRÊT



Thé des Amants

* Vous êtes timide et n'osez pas vous déclarer ? Faites infuser ce thé en laissant la boîte bien en évidence... Baiser ou sourire garantis. *Le Palais des Thés*, 12,50 € les 100 g. Infos : 01.43.58.90.90.

Confiture de séduction

* Elle associe la poire et le chocolat à un philtre d'amour composé d'épices et d'essences aromatiques. *Christine Ferber*, 11,50 € le pot. *Lafayette Gourmet* et *VPC* : 03.89.27.05.89



Macarons cœur

* Dans une boîte rose couture, un duo à croquer : coco garnie de chocolat et framboise gamie de macarons (fruit de la passion). *Ladurée*, 14 € (2 gros macarons). Infos : www.laduree.fr

