

Maisons CÔTÉ EST

N°66 • SEPTEMBRE / DÉCEMBRE 2013 • www.cotemaison.fr

INTÉRIEURS

FORÊT-NOIRE, CAUCASE, BRUXELLES...

LA CHALEUR DU BOIS

MUSCHAMPIGNONS, GIBIER, VINS...

PLATEAUX D'AUTOMNE

LYON

QUARTIERS TENDANCE

WEEK-END EN BOURGOGNE

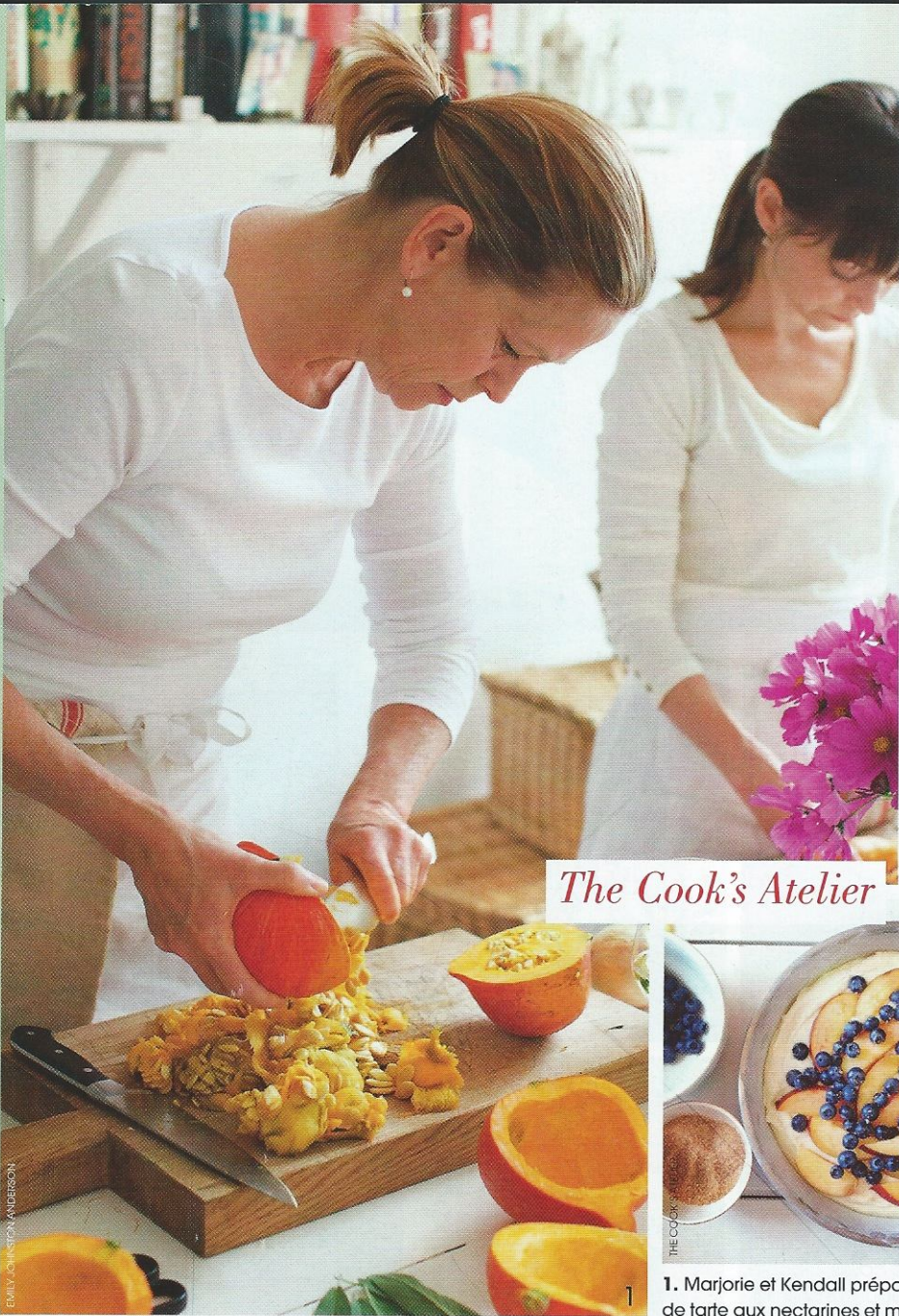
UNE SAISON GOURMANDE

EXPRESS ROULARTA

M 06834 - 66 - F: 5,50 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 5,50 / DOM € 6,50 / BEL € 6,50 / CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50 / GR € 6,50 / ITA € 6,50 / LUX € 6,50 / MAR 70 DH / NL € 8,25 / PORT cont € 6,50 / TOM 1100 F CFP / TUN 240T / USA \$ 10,50

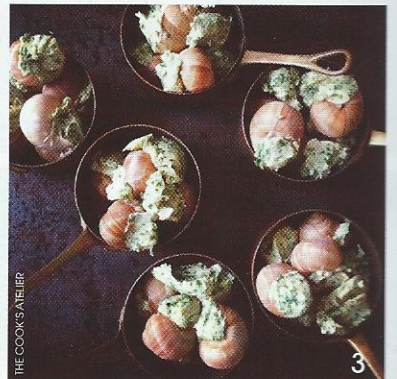


The Cook's Atelier

8 *The Cook's Atelier* / Aux États-Unis, Marjorie Taylor tenait un restaurant et animait une école de cuisine. Venue rejoindre sa fille Kendall, œnologue, elle s'est installée en Bourgogne en 2008, et y a ouvert *The Cook's Atelier*, école de cuisine s'adressant aux anglophones. Pour ces touristes du monde entier (des groupes de 10 personnes au maximum), c'est l'occasion de visiter la France autrement et de rencontrer des Français. Marjorie les emmène chez ses fournisseurs et au marché de Beaune. Elle cuisine sur une Laçanche, elle aussi ancrée dans le patrimoine de la région. Après les cours, les élèves partagent un repas de cinq plats (vin compris). Le repas français type, parfait-ii! A. W. *The Cook's Atelier*, 43, rue de Lorraine, 21200 Beaune. Tél. 06 84 83 16 18 et thecooksatelier.com

9 *Sensation Vin* / Des cours de 1 h 30 à deux jours pour découvrir les vins de Bourgogne, c'est ce que propose *Sensation Vin*, avec notamment le cours Essentiel Bourgogne, une dégustation à l'aveugle de neufs vins en quatre-vingt-dix minutes pour une belle entrée en matière. F. M. 30 € par personne, table de 8 à 10 pers. au maximum, réservation sur Internet. *Sensation Vin*, 1, rue d'Enfer, 21200 Beaune. Tél. 03 80 22 17 57 et sensation-vin.com

EMILY JOHNSTON ANDERSON



1. Marjorie et Kendall préparent une soupe de potimarrons grillés. 2. Une recette de tarte aux nectarines et myrtilles. 3. Escargots de Bourgogne prêts à être enfournés.

SORTIR, VOYAGER, SE CULTIVER

4 et 5. Atmosphère tamisée et grands crus pour la grande table qui accueille les dégustations à l'aveugle de *Sensation Vin*.

Sensation Vin

5
COFFÉ D'OR (C) RIBBE & C. BONNARD

