

1€
1,50
PRIX MINI!

GRAZIA

GRAZIA.FR

Semaine du 21 au 27 août 2015

**Rentrée
littéraire**
Les romans
à découvrir
absolument

La musique
des seventies
racontée
par les séries

**MODE, CULTURE,
LIFESTYLE...**

**NOS COUPS
DE CŒUR
DE LA SAISON**

FOOD

LES SECRETS &
LES MEILLEURES
ADRESSES DU SUSHI

L 17143 - 307 - F: 1,50 €



BEAUTÉ
LES NOUVEAUX
HITS DU VANITY

SIENNA MILLER
LA CONSÉCRATION
D'UNE FEMME LIBRE

**UNE RENTRÉE
QUI A DU STYLE!**

**25 CONSEILS POUR UNE ALLURE
CHIC ET SANS FAUSSE NOTE**

**+ LES CRÉATEURS À SUIVRE DE PRÈS
ET LE VESTIAIRE SPÉCIAL ENFANTS**



PÂTISSERIE JOUVAUD AFFAIRE DE FAMILLE

Il était une fois la famille Jouvaud: le grand-père, la grand-mère, le fils, la belle-fille et les petits-enfants... Tous les garçons étaient pâtisseries et les filles, vendeuses de bonbons ! Un vrai conte de fées né à Carpentras, où les Jouvaud ont créé un univers auquel il est toujours aussi difficile de résister : minibabas au rhum en bocaux, tartes feuilletées aux fruits (et au kilomètre), mandarines confites, rocaïlles meringuées sublimes, tarte fermière à la crème fraîche fouettée et aux framboises, chocolats déments et petits fours délicieux... Un monde, on vous dit ! Et la bonne nouvelle, c'est qu'en plus de pouvoir retrouver la maison Jouvaud à Avignon et Tokyo, la voilà maintenant en L'Isle-sur-la-Sorgue, plus belle que jamais. On se plaît à déambuler entre terrasse et boutique, autour des trésors sucrés et des sélections pointues de l'art de vivre à la Jouvaud ! Par **Julia SAMMUT**

7, avenue des Quatre-Otages, L'Isle-sur-la-Sorgue (84).
Tél.: 0490267294.

TROP BON

SOCIAL SQUARE

Mixologie, cheese naan et DJ sets. En passant d'un restaurant la journée à un bar à cocktails le soir, ce lieu de vie design est un réseau social réel. Le bon brunch dominical est à 23 €.

Social Square,
165, rue du Temple, Paris 3^e.

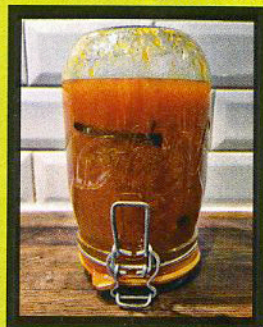
DELIVEROO

Plus besoin de choisir entre son désir d'inertie et l'envie d'un burger signé Big Fernand. Vœu exaucé: les meilleures adresses de votre quartier livrées chez vous et à vélo et en moins de 30 min, grâce à cette nouvelle plateforme.

Deliveroo.fr

Confiture renversée

Par **Alix LACLOCHE**



Au marché, allez à la chasse d'un kilo d'abricots bien mûrs. Epluchez-les, retirez les noyaux et coupez-les en quatre. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec 500 g de sucre roux, le jus d'un citron jaune, deux tiges de verveine citronnée ou un bâton de vanille frais ouvert en deux. Mélangez avec un sachet Gelfix, de Dr. Oetker (chez Tante Emma Laden, 31, rue du Château-d'Eau, Paris 10^e). Laissez les fruits et le sucre cuire 10 min en tournant de temps en temps. Donnez un coup de robot mixeur rapide, mais sans supprimer les gros morceaux de fruits, et versez dans un grand bocal Le Parfait. Retournez pendant 24 heures, comme le faisait ma grand-mère...

www.dansmonventre.com

À PICORER



NECTARS FRUITÉS

Des petites bouteilles nomades et ultragraphiques qui renferment 4 cocktails originaux et très désaltérants.

Arizona, 1,09 € les 500 ml.



PÉPITES SACRÉES

Pumpkin nut, mojito ou gluten free... Les délices de la cookie's maker Jean Hwang Carrant explosent en bouche.

3,50 € le cookie dans sa nouvelle cookies'kitchen. 84, rue d'Aboukir, Paris 2^e.



DOUCEUR EXOTIQUE

Marks & Spencer célèbre ses spécialités de l'été... Impossible de résister aux marshmallows saveur fraise et glace, noix de coco.

2,29 € les 172 g.