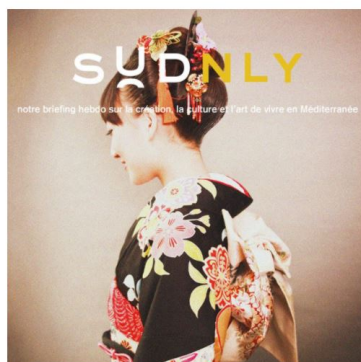


Si vous avez des difficultés à visualiser cet email, [suivez ce lien](#)



01.04.2021

Pâques *in black*, c'est notre mot d'ordre. Oh, loin de nous l'idée de faire bloc pour descendre dans la rue. Non, comme le disaient les grands-mères japonaises : tout ce qui est noir est bon pour toi. Elle pensaient bien sûr aux vertus des algues, du sésame ou du charbon de bambou takesumi (voir ci-dessous). Elles ne connaissaient pas Pierre Soulages et l'Australie étant trop loin pour qu'elles aient pu en avoir un quelconque écho, peu de chance qu'elles aient fait allusion à notre bonus musical de la semaine. Qui, pourtant, fit du bruit. Et pour finir, ce dicton qui court les instituts de sondage : Pâques à la maison, pas gagné pour les élections.



### Pour Pâques, les chefs s'emportent (épisode 2)

Et voici que le week-end de Pâques, fidèle à la désormais célèbre maxime *Dedans avec les miens*, nous promet de refaire le cercle familial autour de la table, ce qui vous conduira sans nul doute à devoir endosser de nouveau le tablier (alors que d'habitude, c'est devant qu'il se porte). En vous imaginant en panne d'inspiration, lassé e après des semaines de cuisine *DIY* ou de *take away* aussi peu *fast* que souvent *junk*, les chefs s'emportent et, comme la semaine dernière, nous livrent leurs propositions les plus alléchantes, à savourer à la maison. Plutôt que de broyer du noir, retrouvez-vous dans votre assiette.

Chaud dedans !



### Oh my Gaude, c'est déjà Pâques

Dans l'ombre du chef Mathieu Dupuis Baumal, qui fait pulser les cuisines du Château de la Gaude à Aix-en-Provence, twistant comme personne le terroir provençal et troussant pour l'heure [une carte de créations à emporter](#) chez vous (voire sur une île déserte), officie la cheffe pâtissière Maëlle Bruguera. Elle signe cette merveille de douceur chocolatée dont les vertus euphorisantes nous consoleront sans l'ombre d'un doute. Si nous n'avons pas de vaccin, au moins, nous avons du goût et des talents.