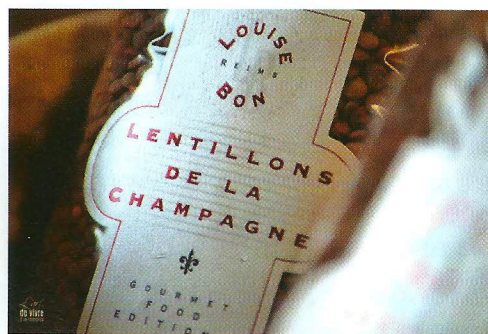


## PLAISIR DES SAVEURS

### LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE

*S'il est bien un produit du terroir champenois c'est le lentillon rose !*

Notre sol calcaire considéré parfois comme "ingrat" lui confère une saveur d'une finesse unique et incomparable. Champagne et lentillons partagent donc cette caractéristique des produits d'exception.



Longtemps considéré comme un aliment "populaire", le lentillon est aujourd'hui redécouvert comme un produit haut de gamme et vient égayer tables étoilées et épicerie fines.



Sandrine Simonot et sa marque Louise Bon en est devenue la meilleure ambassadrice. Issue d'une famille d'agriculteurs champenois, elle a revitalisé les semences conservées précieusement et transmises de génération en génération. Le lentillon rose de la Champagne se cuisine de diverses façons et peut se servir chaud, tiède ou froid et s'offre tout particulièrement à la cuisine de prestige

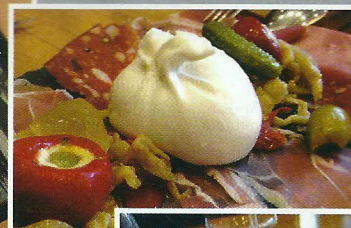
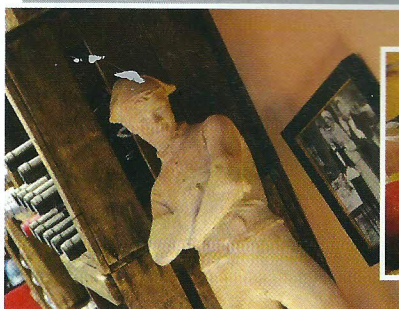
(goûtez le risotto de lentillons de Philippe Mille).

En attendant de découvrir le lentillon de la Champagne, sa jolie couleur rosée et son goût incomparable, découvrez recettes et histoire(s) sur le site [www.louisebon.com](http://www.louisebon.com).

*Le saviez-vous ? La tradition populaire veut que si l'on mange des lentilles tous les 1<sup>er</sup> du mois on ne manque pas d'argent. A tester !*

### IL MERCATO, LA PIZZA CHIC

*"Il Mercato" c'est un petit coin d'Italie au cœur du quartier des Halles Boulingrin.*



Après "il Gusto", référence de la cuisine italienne dans la ville des Sacres, les frères Calio (Dominique et Tony) continuent de nous régaler de produits d'extrême qualité cuisinés par des chefs en provenance directe de la péninsule.

La décoration est superbe. Des tons chauds, un environnement raffiné, chic et cosy, à base de velours et bois bruts sans oublier les miroirs géants nous mettent tout de suite dans l'ambiance.

Des pizzas délicates préparées avec passion et dextérité (on ne se lasse pas de voir le chef faire virevolter la pâte depuis la cuisine ouverte) mais aussi des antipastis, pâtes fraîches maison et gnocchis... et l'on ne vous parle pas des "douceurs" typiquement italiennes.

Il Mercato, delizioso !

23 bis rue du Temple  
Reims

### METS ENVIES, POUR NOUS RAVIR

*Le restaurant "Mets envies" a ouvert ses portes au printemps dernier en plein cœur du charmant village d'Hermonville.*

La déco, épurée et moderne positionne d'emblée l'établissement comme une table sérieuse.

Coté carte ce sont des valeurs sûres de la cuisine traditionnelle française qui sont proposées mais avec cette petite touche d'originalité et de créativité qui fait toute la différence. Le dressage des plats est superbe et nous n'avons plus qu'une envie : y goûter !

La formule du midi à 18 euros entrée, plat, dessert, une boisson et un café ne peut que séduire. C'est de saison, un croustillant de maroilles et son

mesclun s'impose puis on craque pour la « nage de la mer au bouillon safrané et petits légumes », véritable condensé de saveurs de produits ultra frais.



En dessert la crème caramel est comme une soie vanillée qui comble nos envies.

Mets envies mérite le déplacement et bien plus !

Place Truchon - Hermonville  
03 26 46 38 62