

# COSMOPOLITAN

MAI 2002

LAISSEZ  
ENTRER  
UN HOMME  
DANS  
VOTRE VIE

ÉLECTION  
CES «BIQUETTES»  
QUI COUCHENT  
AVEC LES CANDIDATS

DOUBLE JE  
IL Y A PLUSIEURS  
FEMMES EN MOI

ÊTES-VOUS  
LA FILLE  
LA PLUS HEUREUSE  
DE FRANCE ?

UN DERNIER  
TABOU:  
L'ÉJACULATION  
FÉMININE

NOMBRILISME  
COMMENT  
MONTRER  
SON VENTRE  
SANS SE PRENDRE  
UN BIDE

+ 50 JEANS  
TAILLE BASSE  
APC À GAGNER

M 01413 30 P. 2,30 €



001413 3000000000000





1. Le marché du 19-Décembre, l'un des plus animés d'Hanoï. 2. Kémia, tajine et carottes au cumin dans la médina de Fès. 3. Noyée dans les orangers, la maison de mamma Agata domine le golfe de Salerne.

## LE TOUR DU MONDE EN CASSEROLE

NOUVELLE RECETTE DE VOYAGE: HUMER, GOÛTER, METTRE LA MAIN À LA PÂTE. CELA SE PRATIQUE TOUT AUTOUR DU GLOBE, DANS UN PALACE COMME DANS UN RIAD.

### LE PHO À HANOI

Dix ans d'amour pour Mai, sa femme, dix ans de pho, bouillon de nouilles de riz, avalé sur les trottoirs vietnamiens: le Breton Didier Corlou, chef au Sofitel Métropole, aime la cuisine hanoïenne. Il entraîne quelques hôtes du palace colonial au marché du 19-Décembre: on découvre le ram et autres herbes, on goûte dans une gargote les meilleurs banh cuon (crêpes de riz) du Vietnam, avant de réaliser, dans les cuisines de Didier, son premier pho. Paris-Hanoï sur Thai Airways, à partir de 891€ (01 44 20 70 80). 300€ les deux nuits, balade au marché, cours et déjeuner compris, pour deux. 0 825 88 55 55 et [www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com).

### LA PASTILLA À FÈS

Au matin, après avoir préparé la pâte à pain et marqué sa miche, on la cuit dans le four public. Dans les souks, on cueille coriandre, épices, légumes. Pendant une semaine, dans l'ombre murmurante des orangers du riad, on réalise, avec de rieuses cuisinières, pastilla aux pigeonneaux et délices fassis. Prochains séjours: du 21 au 28 avril, du 5 au 12 et du 19 au 26 mai. 1450€ en pension complète, au départ de Paris. Rens. Didier Chabrol: 06 12 29 70 81 et [www.laroutedescuisines.com](http://www.laroutedescuisines.com).

### LE VEAU AU CITRON À RAVELLO

Avec son campanile et ses jardins où Wagner composa «Parsifal», où Garbo se laissait embrasser, Ravello s'affirme le nec plus ultra de la côte amalfitaine. Le palazzo Sasso, un rêve de palace un peu gothique, un rien mauresque, retient pour ses hôtes, à partir de mai, mamma

Agata. La maison de la cuisinière de Fellini et Mastroianni surplombe ses terrasses d'orangers et le golfe de Salerne. Arrosées du vin de ses vignes, les quatre heures du cours, conclues par un déjeuner, abordent poulet et gâteau au citron, mais aussi gnocchi et pasta. 260€ le cours, le déjeuner et la nuit au palazzo Sasso. 00 390 89 81 81 81 et [info@palazzosasso.com](mailto:info@palazzosasso.com).

### LE LOUP À MOUGINS

«Comment sait-on qu'un œuf est dur?» interroge Serge Chollet, le chef de Roger Vergé à Mougins. Les quinze participants à cette session de cuisine du soleil se regardent. «Un œuf dur tourne sur lui-même», rit le chef, lunettes fines et barbiche de conquistador. Pendant trois heures, on le voit «tomber» les herbes, «tourner» les légumes. Pour 51€, on a appris qu'on ne coupe pas la queue des artichauts, on la brise, et autres détails indispensables. École de cuisine du soleil: 04 93 75 35 70. Loger au mas Candille, chic anglais et table créative: 290€ pour deux, 04 92 28 43 43.

### LA FÉRA À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

René Meilleur, chef à Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie, déborde d'indulgence: «Seul le tour de main manque aux amateurs.» Le matin, on cueille dans les prés le pimpiolet, la reine-des-prés, les épinards sauvages. Puis on poêle la féra du lac. Le soir, on rejoint le chalet le plus douillet de la vallée, pour mettre enfin les pieds sous la table. Stages du 1<sup>er</sup> au 6 et du 6 au 13 juillet: 228€ par jour en pension complète. La Bouitte, 04 79 08 96 77. OT Saint-Martin: 04 79 08 93 09.

### LE FOIE GRAS À SAUVETERRE-DE-ROUERGUE

Pas très compliquée, la préparation du foie gras, mais il n'est pas simple de dénervé le lobe, l'assaisonner et le cuire à point. Michel Truchon ajoute à son étoile Michelin une patience d'ange. Son hôtel, le Sénéchal, possède piscine et patio en plein cœur de la bastide royale de Sauvetterre. Bel et bon. 244€ les 3 jours-2 nuits en demi-pension, y compris la demi-journée de stage et le foie gras à emporter. Loisirs accueil Aveyron: 05 65 75 55 50 et Maison de l'Aveyron: 01 42 36 84 63 et [maisonaveyron@free.fr](mailto:maisonaveyron@free.fr). ●

**Aliette de Crozet**