

13, rue Victor-Cousin, à Paris, où elle organise des cocktails. Et, enfin, celle de sa boutique, Un Jour, Une Fête, 167, rue St-Jacques, dans le V^e arrondissement. Elle y propose, midi et soir, des préparations maison à



TRADITION ROYALE

■ Dalloyau, la maison de gastronomie qui fit les délices de Louis XIV, a toujours su humer l'air du temps. Blinis du potager, saumon gravlax dans son pois gourmand, avocat et crabe en religieuse. Demoiselle de chantilly qui cache des fruits frais sous sa mousseline de crème...

Un vent frais, léger et parfois même coquin souffle sur la maison royale qui a ouvert cette année sa 10^e boutique traiteur.

✓ 18, place du Marché, 92200 Neuilly-sur-Seine.

Tél. : 01 42 99 90 00. www.dalloyau.fr

EXECUTIVE TRAITEUR

TRENDY

Il y a cinq ans, le chef Bruno Viala quitte les cuisines de restaurants étoilés pour se lancer dans le traiteur événementiel haut de gamme. Aujourd'hui, il fait figure de challenger parmi les grandes maisons.

LE CREDO DE LA MAISON : donner aux cocktails et buffets une dimension de haute voltige culinaire, sans sacrifier à la qualité.

LE IT DE L'AUTOMNE : le mont-blanc de marrons, mangue et noix de pécan, des saveurs qui se marient parfaitement

✓ Tél. : 01 48 58 02 65.
executive-traiteur.com

velle collection de la maison de bouche est sous le signe de la couleur.

LE CREDO DE LA MAISON : créativité. « Donner des couleurs à la tradition, dans le respect du goût », résume Guy Krenzer, double meilleur ouvrier de France et chef d'orchestre de la maison.

LE IT DE L'AUTOMNE : l'écrin d'un foie gras au maury, notes de cacao.

✓ Tél. : 0 811 656 656.
www.lenotre.com



LENÔTRE