

serviette de plage, et trop mignon pour frimer en balade avec les copines. Happy Stuff, dessiné par Frigobanjo, est le nouveau sac de Monsieur Poulet. Comme les autres articles de cette gamme, il est fabriqué d'un coton issu du commerce équitable, labellisé Max Havelaar et la sérigraphie certifiée Imprim'vert.

Coloré et écolo, son prix est également modéré : 22 €. A voir sur le site monsieurpoulet.com.



(DR.)

■ C'EST BON La pastinade à tartiner entre copains

DU PLAISIR EN POT ! Les pastinades de Valensole sont des préparations inventées par un cuisinier provençal à l'imagination débordante.

Sur une base d'amandes concassées, d'huile d'olive et de purée de pois chiches, Thierry-Antoine Delaveau concocte ces pâtes à tartiner courgettes-curcuma, chèvre frais-tapenade, champignons-menthe ou encore anchois-cumin... Idéal pour un apéro au goût de soleil.

3,70 € le pot sur www.lespastinades.fr.
Pour connaître les points de vente, appelez le 04.91.54.01.28.



(DR.)

avec une offre à 479 € au lieu de 642 €, pour un départ le 16 août de Paris. Un séjour croisière, sur un bateau de 50 cabines, qui permet de remonter le Nil et de découvrir Louxor, Karnak, les tombeaux de la vallée des Rois... Le pack excursions, pour les incontournables (temple d'Edfou, Karnak vallée des Rois) est à réserver sur place (120 € par personne). Réservations www.fr.lastminute.com.

Jardin marocain

Le matin, on se réveille en se baladant à l'ombre du jardin Majorelle cher à Yves Saint Laurent ; l'après-midi, on fait le plein de couleurs, de senteurs voire d'achats dans les souks ; le soir, on se laisse emporter par l'ambiance mille et une nuits de la place Djemaa El Fna.

Voyages SNCF propose une semaine à prix dégriffé à Marrakech, tout début septembre. Le séjour 8 jours sept nuits (avec vol et petit déjeuner) en hôtel trois étoiles, est à 399 € au lieu de 599 €. Départ de Paris le 29 août. Réservation sur www.voyages-sncf.com (bons plans séjours au soleil).

année, ce sont les barbecues sophistiqués et surtout la fameuse plancha, qui permet de cuisiner simplement des plats légers, diététiques et surtout goûteux.

Simple, diététique et bon

Venue d'Espagne, c'est une plaque en fonte ou en acier posée sur des feux. Elle permet de cuire en même temps viandes et légumes, en grande quantité et en respectant les saveurs. L'idéal quand une dizaine de personnes attendent pour déguster ! Commencez par exemple faire chauffer les pommes de terre, puis les oignons, ensuite déposez la viande sur la plancha, et finissez par les to-



Les barbecues restent très en vogue. (LP/FREDERIC DUGIT.)

■ UNE IDEE SI VOUS RESTEZ Une soirée dans un bar à jeux de société

CONNAISSEZ-VOUS les Colons de Catane ? Les Loups-Garous de Thiercelieux ? Le Blokus ? Si ce n'est pas le cas, filez immédiatement à l'Oya Café, dans le XIII^e arrondissement à Paris ! C'est l'occasion de découvrir l'un des nombreux jeux originaux et sympathiques apparus ces dernières années, et pas toujours reconnus à leur juste valeur dans les circuits de grande distribution.

A l'Oya Café, vous pouvez tester pour 5 € l'un des 400 jeux sélectionnés par l'équipe du bar, ouvert dans

une ancienne épicerie. Jeux de stratégie, jeux de plateau, pour enfants ou adultes, pour jouer à deux ou à quinze...

L'Oya Café est ouvert de 14 heures à minuit tous les jours sauf le lundi et de 14 heures à 21 heures le dimanche.

J.-M.Dy
Le jeu sans boisson : 5 € ; avec boisson : 6 € ; le jeu supplémentaire avec boisson : 3 €. L'Oya Café, 25, rue de la Reine-Blanche. M^o Gobelins.

► **Pour les inconditionnels du barbecue**, la tendance est plutôt cet été aux grands modèles solides et multifonctions. Les vendeurs mettent en avant les barbecues au gaz, plus sûrs, dont certains possèdent également une fonction plancha.

Si vous êtes un fan du barbecue à l'ancienne au charbon de bois, pour obtenir ce fameux goût fumé, sachez que cela requiert une véritable dextérité. Ne jamais utiliser d'alcool à brûler ni d'essence est une règle de base. Allumez simplement du papier froissé placé sous du petit-bois avant de verser le charbon, le feu ne devrait avoir aucun mal à prendre.

Pour s'équiper, en grande surface notamment, il faut compter à partir de 15 €. Pour un modèle à gaz avec suffisamment d'accessoires, l'investissement est d'une centaine d'euros.

JEAN-MARC DELAUNAY