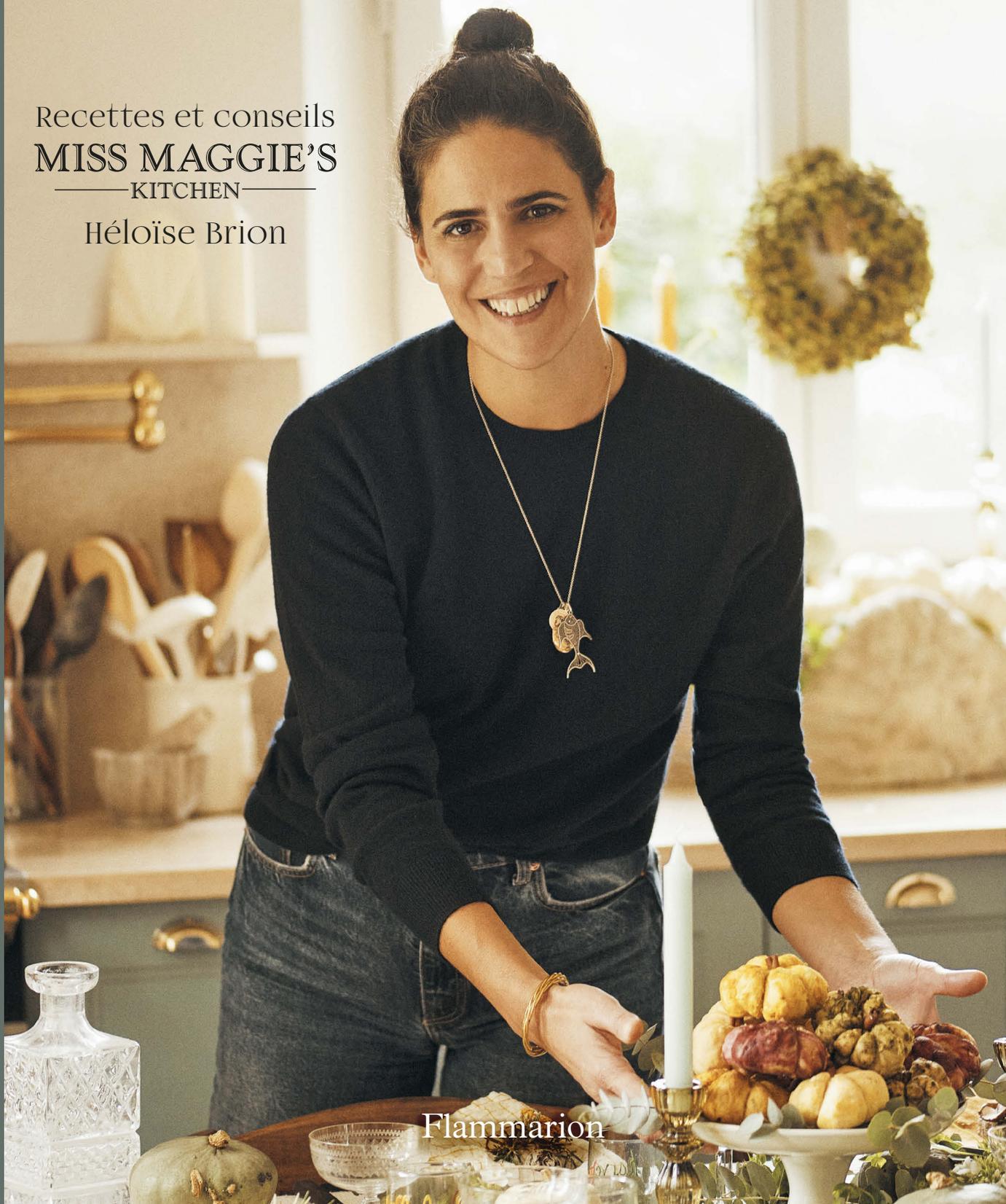


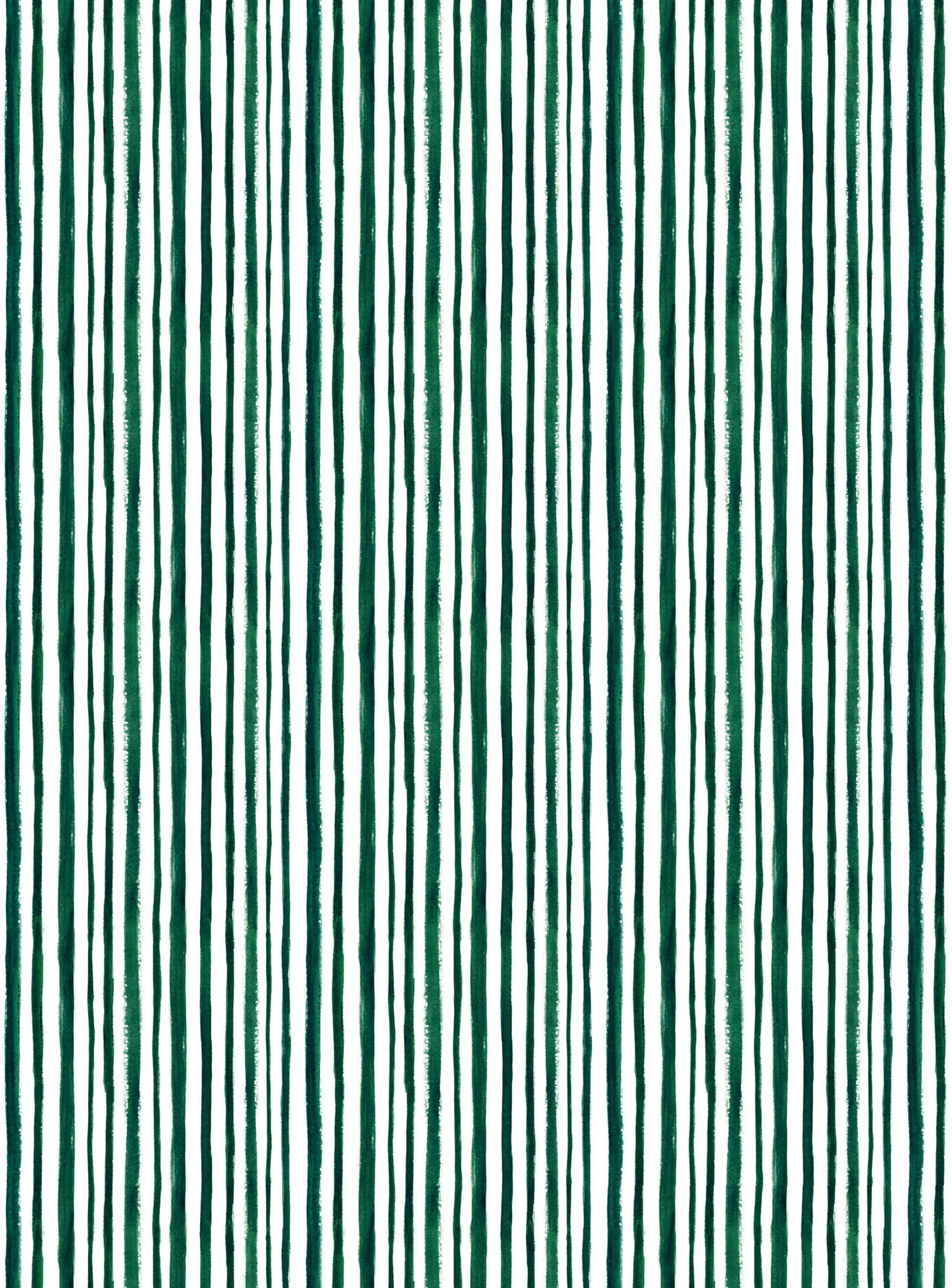
MON ART DE RECEVOIR

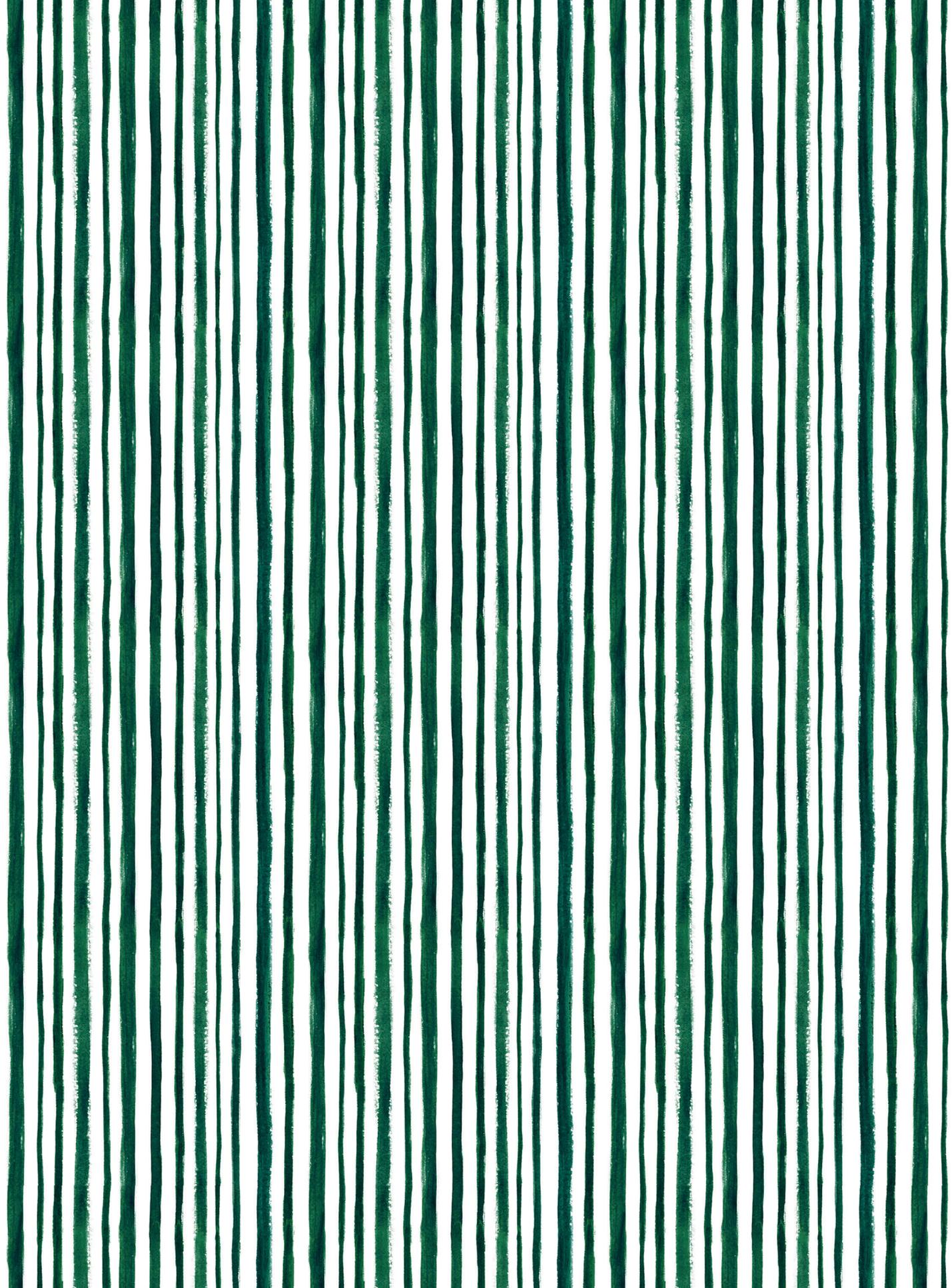
Recettes et conseils
MISS MAGGIE'S
KITCHEN

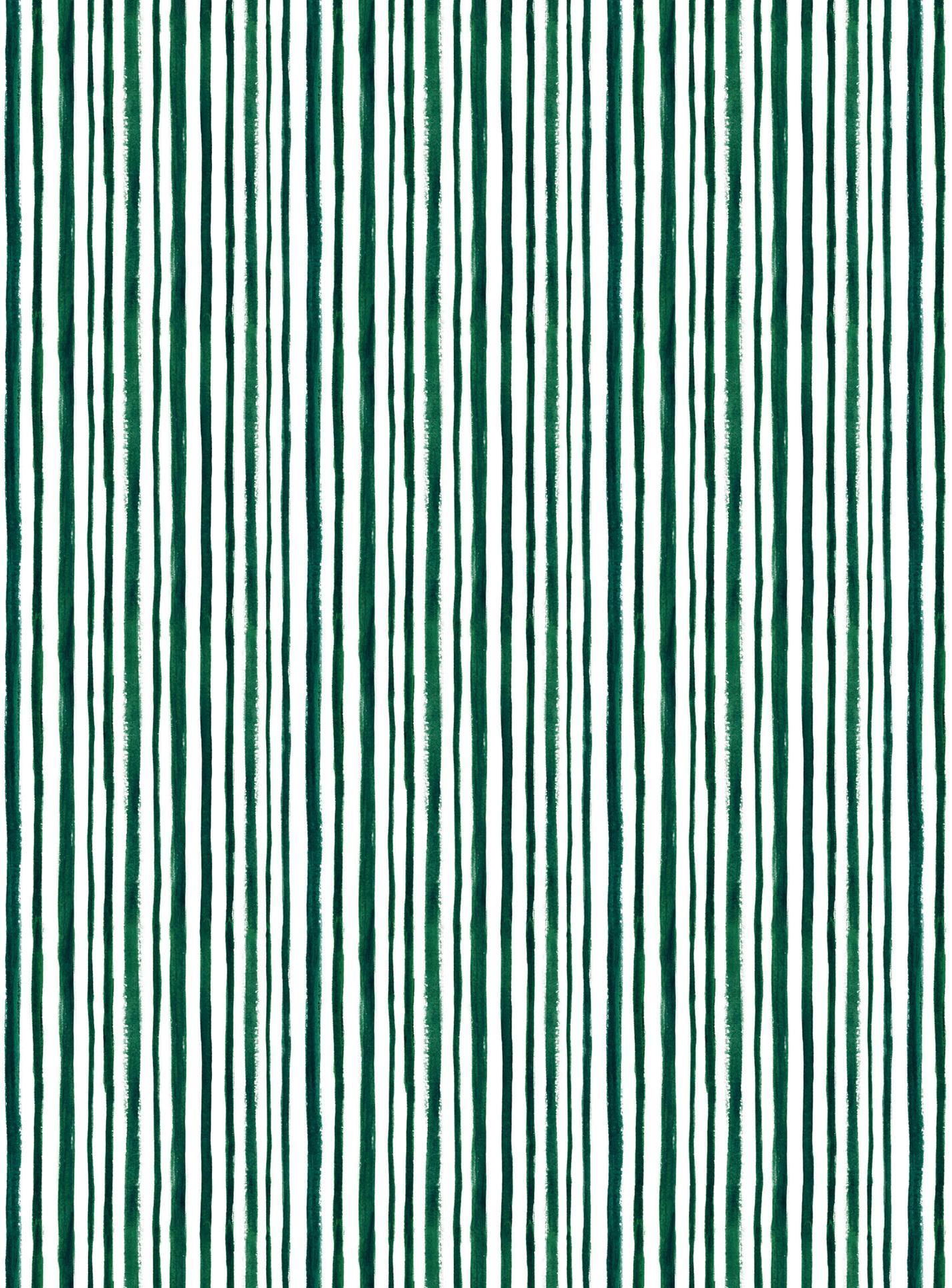
Héloïse Brion



Flammarion







MON ART
DE RECEVOIR

À mon Père, qui aimait tant la Vie
et les gens et dont j'ai hérité l'Amour
des grandes tablées animées
et des bons mets partagés.

Département Art de vivre

Direction éditoriale: Ronite Tubiana

Éditrice: Clélia Ozier-Lafontaine

Conception graphique: Claude-Olivier Four et Christophe Roué

Fabrication: Louisa Hanifi-Morard et Marylou Deserson

Photogravure: IGS-CP, L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2022

Tous droits réservés

ISBN: 978-2-0802-6309-4

N° d'édition: L.01EPMN001233.N001

Dépôt légal: mai 2022

editions.flammarion.com

MISS MAGGIE'S

— KITCHEN —

Héloïse Brion

MON ART
DE RECEVOIR

PHOTOGRAPHIES

Christophe Roué

Flammarion



SOMMAIRE

INTRODUCTION

9

PRINTEMPS

21

LE PRINTEMPS
EST DANS L'AIR !

23

RECETTES

27

ÉTÉ

57

LES GRANDES VACANCES
ET LES FÊTES
DANS LE JARDIN

59

RECETTES

64

AUTOMNE

95

APRÈS L'ÉTÉ, LES DOUCES
COULEURS D'AUTOMNE
INVITENT AU PARTAGE
ET AU RÉCONFORT

97

RECETTES

101

HIVER

129

LA JOIE DES FÊTES
DANS LE CALME

131

RECETTES

138

INDEX

174







INTRODUCTION

À Table !

Petite, j'ai toujours aimé entendre ces mots ! Par gourmandise bien sûr, mais aussi pour la découverte du voyage qui était offert sur la table. Car oui, selon moi, ce qui est dans l'assiette a toute son importance, mais la mise en scène de la table (aussi simple soit-elle) est tout aussi essentielle... Le tout forme un instant suspendu, une expérience... une invitation au partage.

À la maison, la décoration de la table est toujours unique. Elle dépend de la saison, de mes envies, de mes inspirations du moment, du menu, de l'occasion. Je m'offre la liberté de mélanger les styles, de laisser libre court à ma créativité plutôt que de suivre des codes bien poussiéreux et datés. Car après tout, l'essentiel est de transmettre de la joie et de la convivialité. Je suis persuadée que ces moments restent gravés en nous. Mes fils en sont la preuve. Ils adorent dîner aux chandelles, ajouter des fleurs et leurs trésors et rédiger un plan de table, même quand nous sommes que tous les quatre !

À travers les pages de cet ouvrage, vous découvrirez des recettes à savourer chaque saison (à adapter selon vos goûts et vos envies), mais aussi des conseils pour réaliser une jolie table, comment s'organiser lors d'une fête à la maison ou pendant les grandes vacances quand toute la tribu débarque, un retroplanning pour les fêtes de fin d'année et bien sûr, des conseils et des idées de tables pour chaque saison.

Amusez-vous, faites confiance à votre créativité, prenez et partagez du plaisir ! C'est ça la vie !

Héloïse

7 CONSEILS POUR UNE MISE EN SCÈNE DE TABLE

CONSEIL N° 1

LA MISE EN PLACE

Une façon simple de créer un style cohérent sur une table, est de garder certains éléments de base neutres (nappe, table en bois, pierre, verres...) et puis d'y ajouter de la couleur avec des fleurs, des serviettes, des rubans, des bougies... (petit aparté: la lumière est essentielle, surtout pour un dîner... les bougies ont un effet bonne mine assez fou, mettez-en un peu partout ! Évitez celles parfumées sur la table lors d'un repas.)

CONSEIL N° 2

FLEURIR SA TABLE

Je commence très souvent avec des fleurs comme inspiration pour la mise en scène de la table.

Quelques jolies fleurs mélangées à des éléments simples afin de créer un décor de table printanier frais et léger. Pour les contenants, ne vous limitez pas aux vases. En revanche, détournez des contenants (bocaux, seaux...), utilisez une petite cagette en bois remplie de bocaux... ou prenez une ou deux branches d'arbres en fleurs ou du lierre, dans votre jardin ou lors d'une balade. Placez-les tout le long du centre de votre

table, cela apporte de la texture, de la couleur... et c'est simplement trop beau!

Vous pouvez ensuite vous amuser à ajouter des fleurs (tiges coupées) et des bougies de-ci de-là.

Si la saison n'est pas riche en fleurs, ou que vous souhaitez varier les plaisirs, utilisez des produits de saison: des courges, des artichauts, des pommes, des choux ou des navets...

CONSEIL N° 3

JOUER AVEC LES MATIÈRES

Le mélange de matières donne un twist aux tables. Par exemple, le mélange de bois et d'argent avec un drap brodé ancien, crée un aspect rustique chic. Ce soupçon d'élégance décontractée est parfait pour un dîner romantique ou une fête de printemps.

CONSEIL N° 4

VEILLER AUX HAUTEURS

Gardez la hauteur de votre création de centre de table en dessous du niveau des yeux, afin que vos invités puissent se voir. En revanche, si vous avez des bougeoirs très hauts cela peut être très beau de varier les hauteurs... faites simplement attention au niveau du regard.

CONSEIL N° 5

ENTREMÊLER LES STYLES

J'adore varier les styles... de la vaisselle ancienne (très souvent dépareillée) avec des pièces dénichées lors de voyages ou encore des pièces artisanales. Des choses plus classiques avec une pièce bohème... tout cela va créer une table visuellement riche et unique et cela lui donnera du rythme. N'ayez pas peur d'essayer, de retirer, de remettre... bougez les choses, cela fait partie du plaisir de création... suivez votre instinct et faites confiance à votre créativité!

CONSEIL N° 6

CASSER CERTAINS CODES

Certains codes de dressage de table indiquent que les coupes de champagne ne doivent pas être dressées sur une table ; mais je trouve plutôt joyeux un dîner au champagne. Les verres sont placés en haut de l'assiette de façon décroissante de gauche à droite. À gauche, le verre le plus grand, est habituellement destiné à l'eau puis vient un verre plus petit pour le vin rouge... Mais je préfère placer un plus grand verre pour le vin à gauche et un plus petit pour l'eau à sa droite. Je trouve cela plus esthétique.



En revanche, je fais un point d'honneur à utiliser des serviettes en tissus, même pour un pique-nique!

CONSEIL N° 7

PENSER AUX DÉTAILS

La touche finale d'une table est souvent l'attention ou un détail que je prépare pour chaque place. Cela peut être un brin de romarin en fleurs du jardin, une citation sur un joli papier, un pot d'épices maison pour chacun, un joli ruban autour de la serviette...



LORS D'UNE FÊTE CHEZ VOUS

- Demandez à chacun de vos invités de venir avec soit une salade, une quiche, du fromage, un dessert.
 - Prévoyez des plateaux ! Tellement plus simple et efficace pour installer une table dans le jardin, un buffet, etc.
 - Installez un coin bar où chacun pourra se servir. Préparez des eaux infusées (avec des fruits coupés et des herbes fraîches), de la limonade maison ou un jus de pastèque/menthe et des cocktails dans des carafes ou fontaines.
 - Préparez une playlist et des enceintes – 2 heures de musique pour le dîner (jazz, classique) puis de la musique de plus en plus dansante !
 - Installez des bougies, des guirlandes lumineuses et des lanternes – à mettre partout : tables et buffets, posées sur des marches, pendues dans les arbres...
 - Lorsque le temps le permet, pensez à installer des jeux extérieurs (pétanque, jeu de quilles finlandais, jeu de cornhole ...)
 - Prévoyez de la citronnelle contre les moustiques (ou des bouquets d'herbes aromatiques qui éloignent les moustiques – menthe, sauge, basilic, lavande, mélisse).
 - Si possible, installez un brasero, une ou deux guitares et des plaids pour chanter sous les étoiles en fin de soirée.
- Mon conseil le plus important, peu importe la saison, est de prévoir un moment rien que pour vous avant l'arrivée de vos invités. Un moment de détente est essentiel. Un masque, un bain, un verre avec votre compagnon... tout est prêt, il est maintenant temps de profiter de vos amis et de votre famille !





COCKTAIL PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN

Pour 2 cocktails

PRÉPARATION

15 minutes

CUISSON

15 minutes

REPOS

15 minutes

INGRÉDIENTS

120 ml d'eau

120 g de cassonade

4 brins de romarin frais

1 pamplemousse (+ ¼ pour la décoration)

Eau gazeuse parfumée aux agrumes
(ou nature)

Quelques glaçons

Optionnel : 50 ml de vodka par verre

1. Versez l'eau et la cassonade dans une casserole sur feu doux et ajoutez 2 brins de romarin. Laissez frémir 2 minutes puis réservez hors du feu, laissez infuser et refroidir.
2. Retirez le romarin du sirop. Mettez les glaçons dans les verres puis versez 2 cuillerées à soupe de sirop dans chaque verre.
3. Versez le jus d'un demi-pamplemousse dans chaque verre. Ajoutez un peu d'eau gazeuse et mélangez.
4. Pour la décoration, placez un brin de romarin dans chaque verre.
Coupez en morceaux le quart de pamplemousse et faites-les caraméliser avec un peu de cassonade dans une poêle. Ajoutez-en deux ou trois par verre.
Servez très frais!

Pour une grande tablée, pensez à le préparer en grande quantité dans un pichet.





SALADE D'ŒUFS

Pour 4 personnes

PRÉPARATION

15 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs durs
3 c. à s. de mayonnaise
1 à 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
½ oignon rouge
2 c. à s. de câpres
1 citron
Quelques brins de persil plat
Quelques brins de ciboulette
Une dizaine de radis
Fleur de sel, poivre

1. Écalez les œufs, coupez-les en morceaux et placez-les dans un contenant.
2. Dans un petit bol, mélangez la mayonnaise, la moutarde, l'oignon rouge préalablement émincé, les câpres, le zeste du citron et le jus de la moitié du citron.
3. Salez et poivrez puis incorporez du persil plat et de la ciboulette hachés. Ajoutez ce mélange aux œufs.
4. Coupez les radis très finement et ajoutez-les à la salade. Servez frais.

Pour un pique-nique, vous pouvez mettre ce mélange entre des tranches de pain... cela fera un délicieux sandwich! Ou pour un buffet, pensez à en mettre un peu sur des petits toasts. Décorez-les avec une fleur d'herbe aromatique ou une fleur comestible. Vos convives adoreront!



