

Hellouin Magazine

CUISINE • LIFESTYLE • CAMPAGNE

NO. 6 • ETE 2018



CUISINE D'ÉTÉ

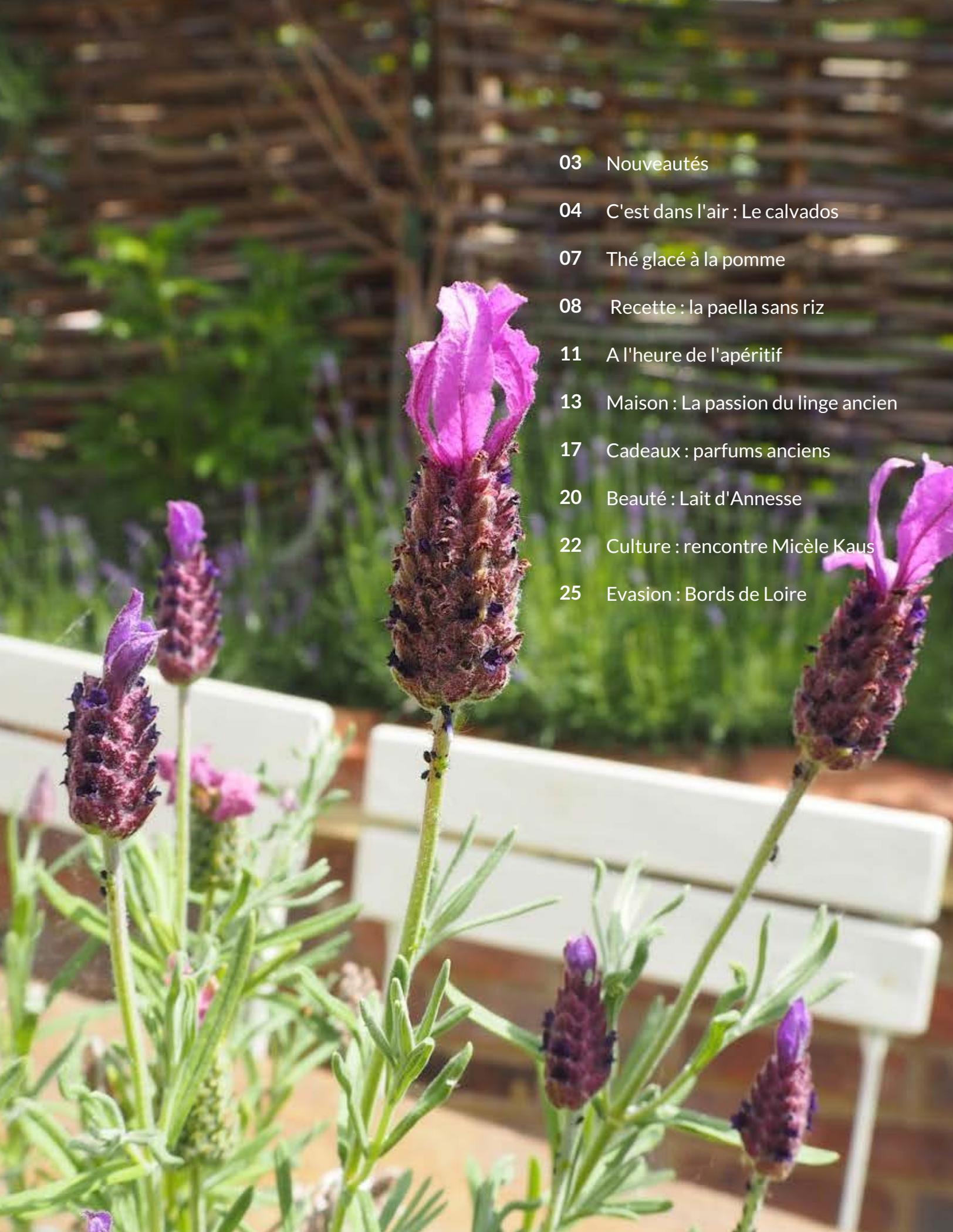
Tout pour recevoir les amis sans passer trop de temps en cuisine | 18

MAISON

Une belle découverte! des nappes et serviettes anciennes | 13

BEAUTE

Tout sur les secrets du lait d'annee | 20

- 
- A photograph of lavender flowers in a garden. The flowers are in various stages of bloom, with some showing vibrant purple petals and others as dark purple buds. The background is a blurred garden with green foliage and a white wooden bench. The text is overlaid on the right side of the image.
- 03 Nouveautés
 - 04 C'est dans l'air : Le calvados
 - 07 Thé glacé à la pomme
 - 08 Recette : la paella sans riz
 - 11 A l'heure de l'apéritif
 - 13 Maison : La passion du linge ancien
 - 17 Cadeaux : parfums anciens
 - 20 Beauté : Lait d'Anesse
 - 22 Culture : rencontre Micèle Kaus
 - 25 Evasion : Bords de Loire

Pour l'été



Voilà nos dernières découvertes pour l'été...

Bougie parfumée "Tilleul" - Edition Limitée

Mélange à la fois frais et fleuri. Cette bougie 100% Végétale à la cire de soja dans une verrerie Italienne laquée Blanc mat et parfumée tilleul vous séduira par ses notes fleuries et élégantes soigneusement travaillées, en un parfum délicat. Durée environ 40 heures. 14,90 €

Le coffret gourmand "Été", vous permettra de

retrouver les délicieuses saveurs d'été dans un coffret gourmand. De la fraîcheur du gaspacho ou de l'orange, à la douceur de l'abricot et au pétillant du cidre frais.

Le coffret gourmand "été" contient une bouteille de gaspacho, de la confiture d'orange, une petite bouteille de cidre fermier, une tartinade au saumon, des abricots à l'amaretto et un délice de canard au foie gras. 34,50€

Les Mini Madeleines à la pistache.

Des petites madeleines gourmandes pur beurre et à la pistache. La madeleine est un petit gâteau moelleux et onctueux, de couleur dorée. Préparées à base de sucre, de farine et de beurre frais, s'ajoute une note de pistache. Sachet 250g. 5,99€





**C'EST DANS
L'AIR**

LE CALVADOS

Une autre manière de déguster le calvados

Le Calvados, liqueur traditionnelle du **terroir de Normandie** est habituellement dégustée en digestif, comme une eau de vie. Une nouvelle tendance est en train de se dessiner, la dégustation d'un calvados jeune à l'apéritif.

L'**apéritif**, qu'il soit dînatoire ou un « ouvre-appétit » demande de la fraîcheur, du fruit et de la simplicité. Les papilles se réveillent et sont préparées au repas qui suit.

Il convient alors de choisir un Calvados Appellation Calvados AOC, avec des notes de fruits marquées, de la fraîcheur en bouche, mais surtout pas trop d'alcool à l'attaque qui piquerait au risque de nuire à la dégustation du repas qui suit.

Découvrir tous les calvados de Mon Epicerie Fine de Terroir





CUISINE D'ÉTÉ

C'est l'été, les petits plats rejoignent les grands et caracolent dans les jardins; les glaces colorées fleurissent aux terrasses des cafés; les fruits rouges déboulent sur les tartes...

Les étals des marchés sont plus colorés, au sud comme au nord. Les régions, fièrement, exhibent leurs spécialités...

On a envie de passer moins de temps en cuisine, de manger des plats légers, de déguster des boissons fraîches, et de prolonger tard dans la soirée les apéros entre copains. C'est ça l'été!

Découvrez ce thé glacé original et précieux; succombez à notre recette de paella sans riz; et surprenez vos invités avec cet apéritif frais et méconnu...

PRODUIT

Le thé glacé à la pomme

Lorsque la chaleur est là, rien de plus désaltérant qu'un verre de thé vert glacé!

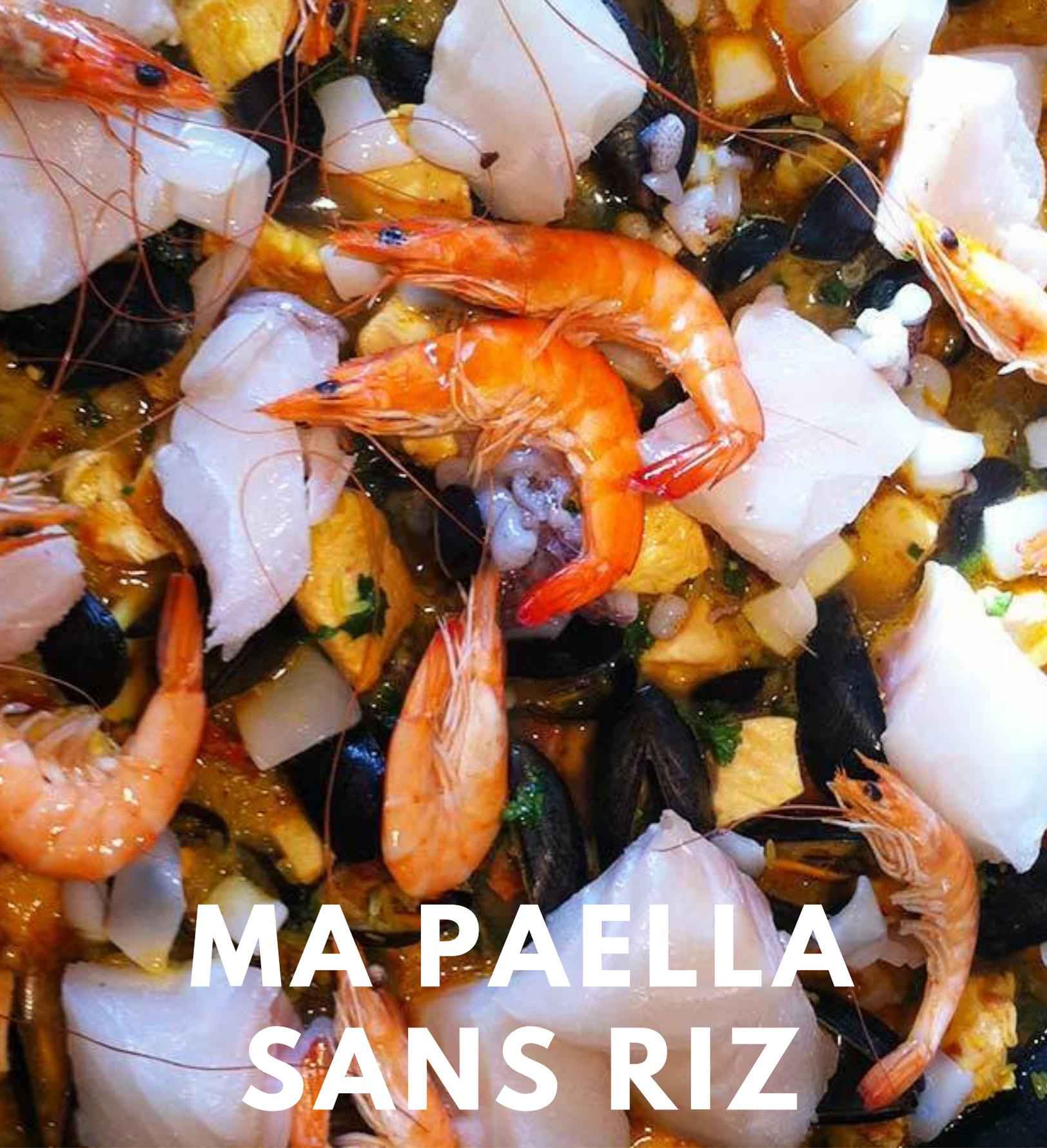
Le Havre, grand port marchand français et européen, donne naturellement son nom au Comptoir. Le Comptoir Havrais rend hommage à son histoire : l'import de cafés, de thés et d'épices. Les thés du Comptoir Havrais sont nés d'une inspiration normande. Ils sont le reflet d'une impression et d'un témoignage de l'histoire, de la culture, du savoir faire de cette région.

Le thé "un été en pays d'Auge", un thé vert immanquablement à la pomme et aux morceaux de pomme. Ce thé rappelle cette région de Normandie typique aux vergers fleuris dans un écrin de vertes prairies. Un véritable régal.

On prépare le thé, en le laissant infuser 4 minutes, on sucre légèrement, puis on laisse refroidir plusieurs heures. On le sert dans un grand verre avec des glaçons.

Découvrir le thé un été en pays d'auge





MA PAELLA SANS RIZ

RECETTE

Originale La paella sans riz

Sans nul doute, le plat espagnol le plus connu... La paella est un véritable plat du terroir, subtil et raffiné. Traditionnelle ou plus atypique la paella est un plat convivial et apprécié de tous...

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 blanc de poulet
- 400 g de dos de cabillaud
- 200 g de calamars
- 1 kg de moules
- 18 crevettes roses
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 l d'eau
- 1 poivron
- 400 g de riz long
- 6 g de safran
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 tomates
- sel - poivre - huile d'olive



Préparation de la paella sans riz

Faire chauffer l'huile d'olive et ajouter l'oignon émincé, ajouter le poivrons en petits dés.

Une fois le mélange bien revenu, le réserver dans un saladier. Et mettre les blanc de poulet découpés en dés à revenir. Une fois dorés, les réserver dans le saladier

Faire dorer les calmars, puis les mettre dans le saladier aussi.

Mettre à la place, les moules à ouvrir, puis les mettre dans le saladier avec leur jus.

Remettre un peu d'huile dans le plat à paella et faire dorer un peu le riz, ajouter tout le contenu du saladier, la gousse d'ail coupée en 2 et les tomates en dés.

Ajouter 1 litre d'eau, le safran et le paprika, bien mélanger.

Déposer le cabillaud coupé en morceaux, et les crevettes

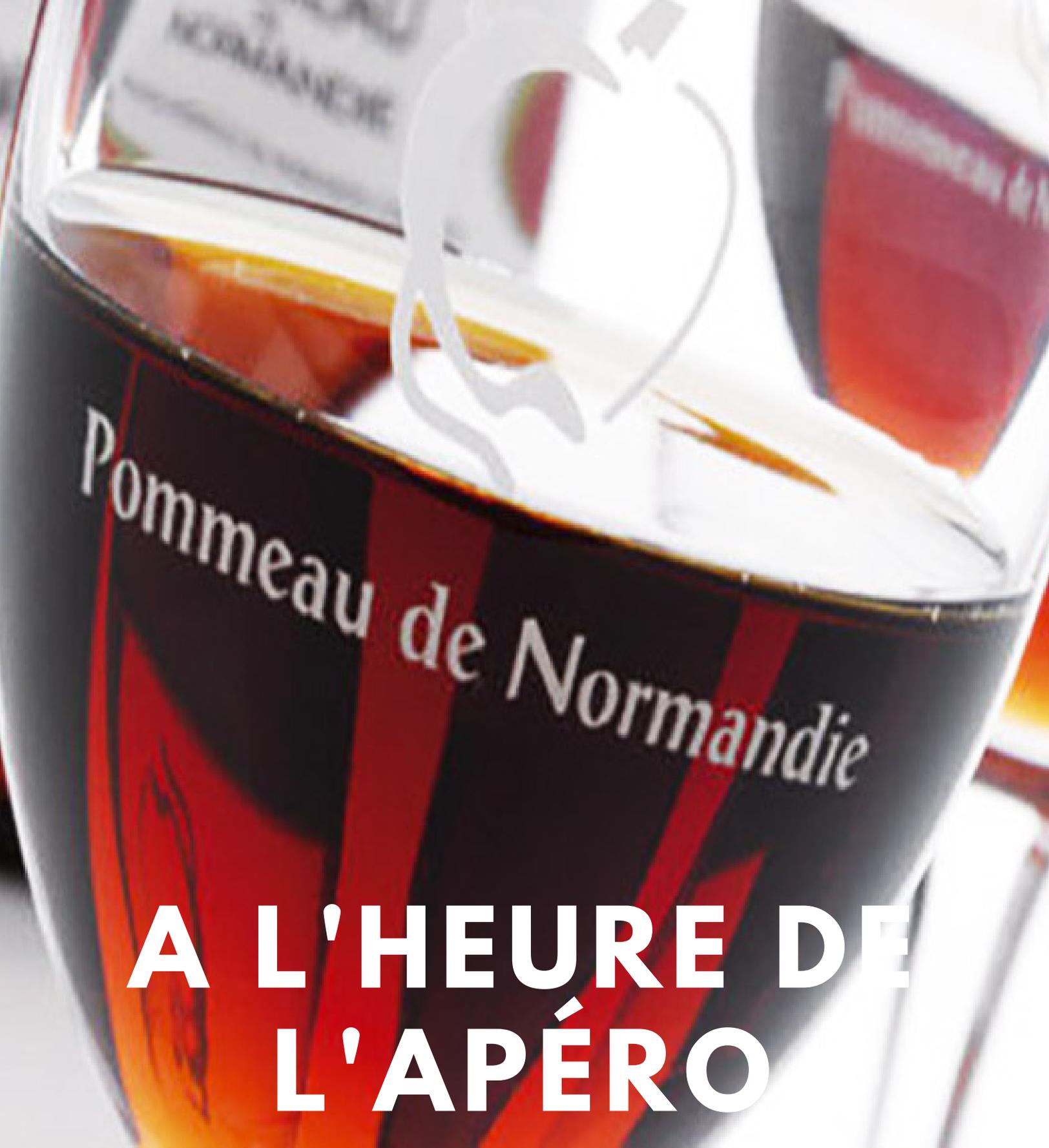
Recouvrir le plat de paella de papier d'aluminium, et mettre au four (200°) pendant environ 30 minutes, en surveillant la cuisson du riz.

Voilà votre paella est prête, servir avec des morceaux de citron.

Variante originale de la paella : afin de rendre votre paella plus originale, il suffit de remplacer le riz dans des pâtes au safran.

On trouve maintenant assez facilement des pâtes artisanales au safran en épicerie fine. Il suffit de les faire cuire 1 minute dans l'eau bouillante. Une fois tous les ingrédients revenus, mettre les pâtes au safran dans le plat à paella, versez dessus le contenu du saladier, les morceaux de poisson et les crevettes, et mettre à four chaud (sans couvrir) pendant 5 minutes.





**A L'HEURE DE
L'APÉRO**

LE POMMEAU

Un apéritif frais & original

Le **pommeau de Normandie** est un alcool apéritif de type paysan, que l'on prépare avec du jus de pommes frais et du calvados. Il s'agit du même principe que la préparation du pineau des charpentes, mais avec des pommes et du calvados!

Le pommeau se prépare avec environ deux tiers de moût de pommes (jus non fermenté) et un tiers de calvados.

Le Calvados en appellation d'origine contrôlée utilisé pour le mutage doit avoir été conservé dès la fin de la distillation en fut bois de chêne au moins douze mois et doit avoir un volume d'alcool d'au moins 65 % au moment de la préparation. L'alcool contenu dans le calvados empêche la fermentation du jus de pomme, donnant ainsi un alcool plus sucré.

Le pommeau ainsi obtenu est placé en fut de vieillissement pendant 14 mois minimum, il acquiert ainsi progressivement sa couleur ambrée et son arôme au contact du bois.

Découvrir le pommeau de normandie





LINGE ANCIEN TEINT

MAISON

La beauté du linge ancien

La Maison d'Hadrien, créée par des amoureux du linge ancien est le spécialiste du linge de table remis au goût du jour. Le linge ancien est teint de manière artisanale avec de jolies couleurs à la mode, dans un esprit campagne chic. Des linges de qualités, des ourlets en point du jour, de jolis monogrammes brodés à la main

Pour sa collection d'été La Maison d'Hadrien a mis au point des teintures résolument contemporaines dans un esprit vacances. Rouge cerise... Bleu céleste ... jaune poussin... Osez la couleur cet été sur votre table avec La Maison d'Hadrien.

Découvrir tout l'univers de La Maison d'Hadrien



Savon détachant naturel



Ils font des miracles sur toutes les tâches ou presque!

Les savons détachants rendent le linge comme neuf ou presque ! Notre sélection de Savons détachants proposé par Mon Epicerie Fine de Terroir enlève parfaitement les tâches même les plus difficiles.

A avoir dans sa buanderie de toute urgence. Il suffit de mouiller le savon détachant, frotter la tache, attendre 15 minutes avant de laver en machine.

Le savon de marseille détachant à la terre de sommières est efficace contre les tâches de fruits, café, thé, herbe, sang, vin graisse et encre.

Découvrir le savon terre de sommieres

Le savon détachant au fiel de boeuf est particulièrement efficace sur les taches de graisse, de fruit et de vin, c'est l'allié idéal pour le linge de table

Découvrir le savon fiel de boeuf



D E S P R O D U I T S
AUTHENTIQUES

dans un esprit campagne chic



MAISON d'
HADRIEN

OBJETS DE DÉCORATION – LINGE ANCIEN – CÉRAMIQUES – BOUGIES

retrouvez tous nos produits sur :

www.maisondhadrien.fr



IDEES CADEAUX

PARFUMS ANCIENS

Des parfums anciens

Découvrez une sélection d'eaux de toilettes naturelles aux senteurs d'autrefois.

L'eau de toilette à la rose : mise au point par un grand parfumeur, l'eau de toilette à la rose sent bon l'ancien temps, quand les parfums étaient fabriqués à partir de produits naturels et souvent d'une seule essence de fleur.

L'eau de toilette à la violette : à l'image du parfum à la rose, celui à la violette a été remis au goût du jour avec son parfum subtil d'un bouquet de violette. Un parfum ancien que portait toutes les jeunes filles dans les années 30!

L'eau de toilette à la mure : gourmand et sucré, comme une mure!

L'eau de toilette santal : l'eau de toilette composée uniquement d'huile essentiel de santal est un parfum traditionnel à l'odeur chaude, boisée, cireuse et fumée

L'eau de toilette Vétiver : dans ce flacon vous retrouverez le vrai parfum du vetiver, avec ses notes fraîches d'agrumes, dans un mélange d'émotions du passé. Un parfum plutôt masculin.

La ville de Grasse devient la capitale du parfum, on y met au point de nouvelles techniques permettant de mieux recueillir l'essence des fleurs fragiles. Au xviii^e siècle, on parfume tout, depuis le corps jusqu'aux vêtements et aux divers accessoires, notamment les cuirs. Mais il faudra attendre encore un siècle pour voir apparaître le vaporisateur. Une des grandes étapes dans l'histoire du parfum est la création de l'eau de Cologne, lotion très prisée par Louis XV ou Napoléon I^{er}.

La famille olfactive florale est née au début du xxe siècle et s'inspire directement de la nature. Elle représente la famille olfactive ayant la plus grande diversité. On distingue deux types de parfums floraux, les parfums dits soliflores où l'on ne cherche qu'une seule note florale, apparus en premier, et les parfums où l'on trouve un bouquet floral où l'on associe différentes notes florales. Le bouquet floral peut être accompagné d'une touche fruitée, épicée ou encore aldéhydée. C'est la note florale qui est la plus représentée en parfumerie féminine

Retrouvez la sélection de parfums d'autrefois mise au point de manière artisanale





**SECRET DE
BEAUTE**

**LES BEINFAITS
DU LAIT
D'ANNESSE**

Le lait d'ânesse un allié pour la peau

Les cosmétiques au lait d'ânesse ont le vent en poupe !

C'est une des tendances montantes du bio à la salle de bain, et ce déjà depuis quelques années.

La légende de Cléopâtre dans son bain de lait, produit grâce à 700 ânesses courageuses... Le lait d'ânesse, parce que rare et difficile à produire, a été considéré depuis la nuit des temps comme un remède précieux. De là sa réputation actuelle, plus que du faible nombre de publications qui étayent ses effets miraculeux.

Psoriasis, eczéma, peau très sèche ou très mature... On lui prête pourtant bien des vertus !

Le lait d'ânesse est apaisant, anti-âge et tonique à la fois, c'est certain. Mais en vérité, ce sont surtout les excipients adoucissants ou cicatrisants de la formule cosmétique qui contiendra le lait d'ânesse qui jouent un rôle réparateur et hydratant. Le lait ne fait que compléter la formule en lui donnant un accent doux et actif à la fois.

Hellouin Magazine | 21





MICHELE KAUS

A la découverte d'une artiste peintre de la côte Normande

Michèle Kaus est née à Paris. Elle peint dès l'adolescence et fréquente plusieurs ateliers parisiens en suivant les cours d'art graphique du Conservatoire des Arts et Métiers.

En 1994, après une longue expérience chez Cartier, place Vendôme à Paris, elle prolonge son goût de la belle ouvrage et l'élégance du geste dans la peinture et crée son atelier pour se consacrer pleinement à son art.

Après avoir apprivoisé différentes techniques, elle est captivée par le travail au couteau. Michèle Kaus vous dira « je prépare de généreuses palettes de couleurs, la matière est ensuite lissée avec la truelle à peindre. J'aime travailler en pleine pâte, sentir la matière, fraîche et malléable. » C'est un peintre de la nature, les éléments l'enthousiasment.

Nouvelle Exposition "Matière"

Les plages de la Cote Fleurie sont ses sujets de prédilection. Le ciel et la lumière de Normandie qui ont attirés tant de peintres ne lui sont pas indifférents.

Michèle Kaus re-dimensionne aussi la nature pour y introduire sa verve. Elle amplifie le rayonnement des fleurs pour en exhaler l'essence et renouveler notre émerveillement.

La lumière circule et souligne les contrastes qui donnent le relief. L'artiste pousse parfois le dépouillement à l'extrême : d'un geste vigoureux, le sujet est brossé sur une belle toile de lin qui fait office de fond. Elle n'hésite pas à repousser les conventions et les règles pour rester créative.

Michèle Kaus vit en Normandie et expose dans différentes galeries





L'HÉBERGEMENT DE PRESTIGE DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

Une sélection de maisons de luxe, châteaux et hôtels de 4 et 5 étoiles en France
qui partagent une seule exigence : **celle de l'exceptionnel !**



ADRESSES EXCLUSIVES
MAISONS • CHÂTEAUX • HÔTELS



WWW.ADRESSESEXCLUSIVES.COM



EVASION

**CHATEAU DE
L'EPINAY**



EVASION

Au coeur des pays de la Loire

HOTEL DE CHARME SYMBOLES
DE FRANCE

Dans un cadre de verdure de près de 56 hectares, le **Château de l'Épinay** est une remarquable demeure dont les origines remontent au XIII^e siècle. Cet élégant hôtel de charme se situe à quelques kilomètres d'Angers. La partie principale de l'édifice date du XVIII^e siècle.

Ici tout n'est que calme, luxe et volupté, vous apprécierez le dévouement du personnel dans l'esprit de cette majestueuse demeure de famille, les nombreuses activités proposées sur place mais aussi la qualité du restaurant.

Un hôtel de Luxe en Pays de Loire

Avec une décoration chic et raffinée, l'ensemble des chambres et suites proposent des prestations très haut de gamme. Les moindres petits détails ont de l'importance au Château de l'Epiney, ainsi les chambres ont été refaites et décorées en parfaite harmonie avec l'esprit des lieux. Quelques touches contemporaines viennent s'intercaler entre les tapis persans, les cheminées en pierre de tuffeau, les peintures du XVIIIe, les tomettes, les marbres des salles de bains et les poutres apparentes.

Dans une annexe du Château, avec une ambiance chaleureuse et conviviale vous découvrirez le restaurant l'Orangerie. Il vous propose une carte d'inspiration italienne. Aux beaux jours un service en terrasse pourra vous être proposé.

Découvrir le Château de l'Epiney Symboles de France





Hellouin Magazine, le magazine de l'art de vivre à la campagne, son terroir, ses recettes, son jardin et ses artistes, est édité par Mon Epicerie Fine de Terroir.

Tous les jours nous partons à la recherche des petits artisans et producteurs sur les différents marchés de France afin de vous rapporter le meilleur des régions.

Mon Epicerie Fine de Terroir, à l'image des boutiques d'autrefois dans les campagnes propose un ensemble de produits ayant pour dénominateur commun l'art de vivre dans un esprit campagne chic. allant au-delà de la simple Epicerie Fine de Terroir, sur www.monepiceriefinedeterroir.fr

vous trouverez aussi de nombreux objets de décorations, dont des pièces uniques comme les céramiques, plusieurs collections de savons, mais aussi du mobilier de jardin ou des bougies parfumées. Mon Epicerie Fine de Terroir c'est tout un univers à découvrir...

PASSEZ UN BEL ÉTÉ

