

Il est l'heure de l'été chez Resto

mer 01/07/2026 - 11:55



La saison estivale est officiellement lancée chez Resto (Bleu Petrol). La mer, les vins et les produits que l'on trouve sur les tables se trouvent dans le prochain numéro de la revue, accompagnée d'un supplément sur les vins d'été au prix de 6,90 euros sous la codification 18109.

Une émanation de la saison

Le soleil guide Resto. Simone Zanoni, décrit comme "un chef solaire et populaire", dans l'édition de Florence Valencourt, ouvre le 15e numéro. A la tête du restaurant étoilé Le George (Paris), il passe cet été les portes des cuisines de la Vigie de Monaco. Les vins d'été sont l'un des aliments phares des beaux mois de l'année. Vos clients les retrouvent dans 48 pages. Conçues comme une invitation à "explorer la richesse souvent méconnue des vignobles, à percer quelques-uns de leurs secrets les mieux gardés et à découvrir les nouvelles tendances qui réinventent l'univers des vins et spiritueux", indique Bertrand Le Port, directeur de la rédaction, le supplément fait rencontrer la nouvelle génération d'artisans, avec des recettes qui se marient bien avec certaines cuvées ainsi qu'une sélection de blancs, rosés et pétillants.

Que serait l'été sans évoquer ces produits, qui constituent des rendez-vous gustatifs, chaque année ? Dans sa rubrique "Resto cuisine", le poisson et les abricots sont à redécouvrir au travers d'histoires et de savoir-faire. Des fiches informatives et des recettes sur les aubergines et les langoustines poursuivent le défilé des produits de saison.

Un nouveau dossier

Le magazine s'agrandit avec une nouveauté : "un dossier spécial "Littoral", intitulé "Resto en vacances", informe l'édito. Dedans, s'y trouvent les adresses favorites de la rédaction, nouvelles pour certaines, un peu moins pour d'autres.