



# Il Messaggero

▶ OGGI "MESSAGGERO TV"

• Abbonamenti facoltativi che aggiungono al prezzo del quotidiano: con il Messaggero TV il martedì € 0,30. Nel Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise: con volume "I PIACER DELLA TAVOLA" € 6,90. Con fascicolo + dvd "Corso pratico di Pinter" € 8,90. Con volume "GUIDE TRAVELER NATIONAL GEOGRAPHIC" € 1,50. Con CD-ROM "Corso Pratico fotografia digitale" € 5,00; con Volume "Cinque donne indimenticabili" € 9,90. Con dvd "STORIA DELLA PRIMA REPUBBLICA ITALIANA" € 9,95. • Prezzi promozionali: in Umbria € 0,80; nella provincia di Salerno € 0,70. Nelle restanti province della Marche € 1,50. • Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Brindisi e Lecce e Taranto il Messaggero + Quotidiano € 1,00, la domenica con Tutto Mercato € 1,20. Nel Molise: il Messaggero + il Quotidiano del Molise € 1,00. Nella provincia di Reggio Calabria il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,00. In Abruzzo e nella provincia di Latina il Messaggero + Corriere dello Sport/Stadio € 1,00.

ANNO 130 - N° 144 € 1,00 Italia IL GIORNALE DEL MATTINO MARTEDÌ 27 MAGGIO 2008 - S. AGOSTINO DI CANTERBURY

## TOCCO DI CLASSE

### Pasticceria, perfezione alla francese

La cucina moderna o, meglio ancora, un'idea moderna di cucina, tende a fare del ristorante un luogo dove l'esperienza golosa si deve coniugare con le diverse fasi del giorno, senza il vincolo obbligato dei pranzi e delle cene. Lo hanno capito bene alla "Trattoria", indirizzo di cucina intelligente in contesto d'architetto, di via Pozzo delle Cornacchie, proprio dietro il Pantheon a Roma che ha saputo inventare un rito del té delle 5 di livello da grande capitale. Offi-

cia un grandissimo pasticciere francese, Stéphane Betmon e si vede dalla squisita qualità del cioccolato frappé alla vaniglia, dai financiers mandorle e nocciole, dal sablé ai limoni, dalla torta "Intense" a base di fondente al 70%, o dai perfetti macaron. Un rito, accompagnato dai grandi té della casa, che ha subito coinvolto membri dei vicini Senato e Centro culturale francese. Magari, in attesa di provare alla sera, con la cucina sicilian-creativa del locale, la crème brulée alla lavanda.