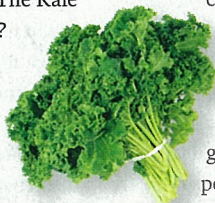


~ PARIS ~

THE KALE CRUSADER

La croisade du kale

EN WHEN KALE-LOVING AMERICAN Kristen Beddard moved to Paris in 2011, she scoured markets and menus for the leafy superfood. In vain! Kale had been forgotten – and so The Kale Project was born. Its mission? To restore kale to its rightful place in Parisian affections. Kristen set up a blog to spread the word, gave seeds out to farmers and convinced hip eateries to add kale to salads, risottos and cocktails. A map on her blog lists the places to try and buy, but don't hang about: the markets often sell out by 10am. thekaleproject.com



FR EN ARRIVANT À Paris en 2011, l'Américaine Kristen Beddard écume tous les marchés pour trouver son *brassica* préféré, le kale. Mais ce cousin du chou frisé a déserté les étals. Elle lance alors une croisade baptisée *The Kale Project*, d'abord sur son blog, puis en donnant des graines aux producteurs et en persuadant les restaurateurs de l'intégrer dans leurs salades, risottos et autres cocktails. Sur son blog, une carte recense les endroits où on le trouve. Rçon du succès: tout est vendu avant 10h sur les marchés.



DRINK YOUR GREENS À VOS SHAKERS



KALE, GINGER & CORIANDER GIMLET

☞ Juice half a bunch of kale and a small piece of ginger. Mix 1 shot of the juice with 1 shot of tequila, 1½ shots of fresh lime juice and ½ a shot of Grand Marnier. Add a little chopped coriander and 1 tbsp agave syrup (optional). Shake vigorously with ice, pour and enjoy. Serves 1.

Gimlet au kale, gingembre & à la coriandre

☞ Presser une poignée de kale et un morceau de gingembre. Ajouter à un shot du jus obtenu un shot de tequila, un shot et demi de jus de citron vert et un demi shot de Grand Marnier. Ajouter de la coriandre hachée et du sirop d'agave (optionnel). Frapper au shaker et savourer.

~ AMSTERDAM ~

HIGH TABLE / TABLE HAUTE

☞ Each summer, Buitengewoon in het Land hosts a series of extraordinary dinners in the Dutch countryside. Its 'restaurant without walls' pops up in the unlikeliest of spots, from blossom-filled orchards to fields of waving corn, for 70 guests to sit down to a feast of local produce. Don't miss its night in Amsterdam on 28 June: a dinner with a view on the Zuidpark's roof. buitengewooninhetland.nl, ztrdg.nl

☞ Chaque été, Buitengewoon in het Land organise plusieurs dîners extraordinaires dans la campagne hollandaise. Son «restaurant sans murs» surgit dans les coins les plus inattendus, de vergers fleuris aux champs de maïs et 70 convives se gorgent de produits locaux. Ne manquez pas sa nuit à Amsterdam le 28 juin: un repas en soirée avec vue sur le toit du Zuidpark.

