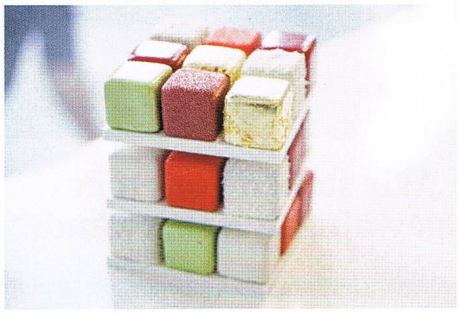
SÜSSE SCHMUCKSTÜCKE

Wer die berühmten Croissants, die Törtchen, Eclairs oder Trompe-l'œil-Früchte von Cédric Grolet, einem der weltbesten Pâtissiers, kaufen möchte, sollte früh kommen und Zeit mitbringen: Vor seiner neuen Bäckerei & Konditorei „Cédric Grolet Opéra" im 2. Arrondissement von Paris stehen die Fans oft Schlange. Auch Brot gibt es, Sandwiches und Getränke – und im Obergeschoss einen Tea Room mit 30 Tischchen für alle, denen Take-away zu hektisch ist. Seine Position als Chef-pâtissier im Hotel Meurice behält Grolet trotz der eigenen Bäckerei bei. www.instagram.com/cedricgroletopera



Das Beste im JUNI

TRENDS, WISSENSWERTES, **NEUIGKEITEN,** TIPPS UND VIELE EMPFEHLUNGEN

Gepfeffert!

Schon der Duft ist umwerfend: intensive Zitrusnoten, Zeder und Eukalyptus – der wilde Pfeffer „Siltimur" aus Nepal gibt Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und Gemüse den entscheidenden Aromakick. Von Hand verlesen, in der Sonne getrocknet und nur für den Mörser geeignet. € 8,90, www.purepepper.de

ENDLICH WIEDER ... Spargel

Jetzt sind die Stangen erntereif. Schaffen es die zarten Köpfe aus der Erde ans Licht, färben sie sich violett – und schmecken dann sogar aromatischer als die weißen: pikant, nussig und würzig. Einen Versuch wert!

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, ILLUSTRATION: ORIANA FENWICK