



BLOC-NOTES web

Les bons plans du Net

Cliquer est devenu un geste essentiel pour s'informer ou s'approvisionner très près ou très loin de chez soi. Voici notre sélection de sites à visiter d'un coup de souris.

Texte : Catherine Gerbod

TENTATIONS GOURMANDES



Photo : Jean-Daniel Sautres/voyage-gourmand.com

Pâques est un bon prétexte pour s'offrir des douceurs. Sur www.mazetconfiseur.com, les célèbres «praslines» de [Mazet](http://www.mazet.com) se déclinent en Mazet cuisine, des aides culinaires pour préparer des desserts au bon goût d'amandes caramélisées (à partir de 7,60 € les 200 g). On y trouve aussi des recettes.

Le site www.chocolat-only.com s'adresse aux gourmands invétérés à l'affût des dernières créations de chocolatiers tels Pascal Le Gac, Vincent Guerlais ou Richard Sève.

Sur www.jcrochoux.com (onglet e-boutique), on craque pour l'authenticité de la pâte à tartiner aux noisettes du Piémont, pour l'audace de celle aux noisettes et fraises des bois (9,70 € le pot) ou encore pour l'amusant Carrousel noisette (26 €) permettant de se râper des copeaux chocolatés aussi fins que voluptueux.

DÉFIS EN FOLIE

www.concours-cuisine.fr

Ce site recense les innombrables compétitions gastronomiques grand public ou professionnelles. Cela va du Concours du pigeonneau au Challenge culinaire de l'emmental de Savoie, en passant par le Concours du café gourmand Nespresso, le France pizza tour ou le championnat de France de barista (barman spécialiste des espressos).

Produits locaux à la carte

Un nouveau label "Des produits d'ici, cuisinés ici", associé à ce joli logo, repère les restaurateurs de Paris et d'Ile-de-France jouant la carte de l'approvisionnement local. Leur restaurant est géolocalisé sur le site www.saveursparisidf.com Qu'ils soient à la tête d'un simple bistrot ou d'un étoilé, ils s'engagent sur une charte d'une vingtaine de critères et puisent dans l'offre méconnue d'une région consacrant encore la moitié de sa surface à l'agriculture, abritant plus de 5000 exploitants agricoles.



Cuisiner bio

www.bjorg.fr

Nos envies de manger sain, bon et équilibré se renforcent à l'approche de l'été. Sur le site de cette marque pionnière de la nutrition en version bio, on peut s'inscrire à des ateliers gratuits. A Paris, Lyon et Annecy, ils donnent l'occasion d'apprendre à cuisiner avec des produits comme la farine de riz, l'agar-agar, le lait d'amande...

Le tour des terroirs

www.lepointgourmet.com

Tous les 15 jours, ce site d'épicerie fine propose une vente éphémère de produits d'une même région (Bourgogne, Ardèche, Drôme...). Cette sélectivité permet de vraies découvertes. Autres plus : pouvoir choisir les produits à l'inverse d'un principe de panier imposé, les idées recettes, la livraison gratuite en point-relais au-delà de 25 € de commande.

BLOG DE CHEF

www.jeanpierrevigato.com Chef étoilé du restaurant parisien *Apicius*,

Jean-Pierre Vigato a eu envie de partager plus largement sa passion de la cuisine. D'où ce blog proposant des recettes filmées réalisables sans avoir une brigade à disposition. Rien n'oblige à mettre comme lui une belle truffe dans son céleri rémoulade, mais on glane des tours de main et des idées faciles à utiliser chez soi.

L'ŒUF DÉCODÉ

www.volaillelabelrouge.com

Pour acheter les œufs selon ses convictions, un petit tableau vaut mieux qu'un grand discours ! Un simple clic sur l'onglet "œufs label Rouge" donne accès à un tableau très clair comparant les 5 modes d'élevage des poules pondeuses. On s'y remémore aussi les significations des codes imprimés sur les coquilles.