



Notre patrimoine valorisé

Le confiseur Mazet (Montargis

et Paris) vient d'être promu au rang d'Entreprise du Patrimoine Vivant pour ses délicieuses pralines confectionnées d'après une recette datant de 1636. Déjà décerné, entre autres, à la confiserie du Roy René, ce label de l'État rend un bel hommage à un savoir-faire traditionnel et à l'attachement à un territoire.



Les idées à suivre, les produits qu'on aime et les tendances du moment.

Au menu de novembre

DU BALAI !

Plus besoin de se briser les reins en ramassant les miettes. Ce duo pelle/balayette à long manche, en bois de hêtre, est très pratique. 80 €, chez Culinarion, points de vente sur le site de la marque.



Matcha mania

La mode du thé matcha se répand comme une traînée de poudre verte. L'épicerie Umami Matcha Café, située à Paris, décline le matcha de l'entrée jusqu'au dessert. Envie d'un bon chocolat blanc parfumé au matcha ? Direction le site de thés japonais Rózsavölgyi Csokoládé (7 € les 70 g).

Nouvelle céréale

Après le quinoa, voici le teff ! Cette minuscule céréale met en émoi la foodosphère. Sans gluten et riche en protéines, fer et calcium, elle a tout bon. La société Keial la propose sous forme de flocons pour concocter des power muesli ou des galettes pour faire le plein d'énergie. Flocons de teff bio, 6,25 € les 400 g, en vente sur le site de la marque.



PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Malin, ce nouveau couteau à champignons !

Grâce à sa brosse en crin de cheval,

on peut nettoyer les lamelles et les pieds

sans les abîmer. Karl-Johan, de Morakniv,

19,80 € (vendu avec son étui), disponible chez

les principaux vendeurs de couteaux.



Ça fait chaud au cœur

Un grand bravo à Recho, un food truck qui sert, dans des camps de réfugiés, des plats préparés par des chefs. Après une première halte à Grande-Synthe (59), au camp de la Linière, le camion compte faire une étape en Belgique début 2017. *Bénévoles et dons bienvenus (infos sur HelloAsso). Jusqu'au 30 novembre, on peut également aider les enfants mal nourris. Renseignements sur le site Je déj, je donne.*



Même pas peur !

On fond pour le train de la peur du glacier Amorino, qui débarque sans crier gare pour les célèbres fêtes d'Halloween. Sorbet à la mangue, glace à la fleur de lait, chocolat, 39 €, jusqu'au 15 novembre.

TRÈS TENDANCE

SANS MODÉRATION

Une p'tite mousse ? Les bières sans alcool ont vu leurs ventes augmenter de 50 % en un an, pour un panaché de raisons : la mode des boissons sans alcool en général, la faible teneur en calories, l'arrivée de nouveaux parfums fruités ciblant les femmes, comme la Bavaria 0.0 % parfumée à la pêche.

3,60 € les six bouteilles de 25 cl, dans les GMS.



CUISINEACTUELLE.FR

GAGNEZ AVEC

C'est à tomber dans les pommes

Les sœurs Tatin n'ont qu'à bien se tenir ! Postez votre meilleure recette aux pommes sur cuisineactuelle.fr pour tenter de gagner ce moule à tatin en céramique de chez Émile Henry.

Il passe de la plaque (y compris induction) au four, jusqu'à la table. Grâce à lui, vos tartes seront in-ra-ta-bles.



Bonne mer

Après Anne-Sophie Pic, qui a baptisé son dernier restaurant André, en souvenir de son grand-père, Gérald Passédat rend hommage à sa mère Albertine avec un bistrot gastronomique du même nom. Cette table propose un menu 25 € en 25 min, qui fait la part belle aux produits locaux, souvent marins.

Délicieusement snob

Ça nous change des coquillettes ! À base de farine de blé, d'huile de coton et de sel, ces nouilles artisanales fabriquées depuis 400 ans à Nagasaki (Japon) nous épatent. Leur prix est attractif (8 € les 250 g), leur texture est soyeuse et elles cuisent en seulement 90 secondes. Somen "Rivières de Perles", Lafayette Gourmet, Grande Épicerie de Paris et sur le site Eric Bur.



Réalisation : Tinka Kempfner