

1°24

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 24 - F: 9,90 € - RD



Belgique/Lux 9,90€ - It/Port/Cant 11€ - Suisse 13,50CHF

TOUR DE FRANCE GOURMAND
de St Malo à St Tropez

Cap au Sud !

*Maintenant
c'est vous le chef !*

32 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

**Yannick Alléno
reste à Paris**



**Alain Ducasse au
Byblos de St Tropez**



**Yoann Conte : nouveau
maître de la maison de
Marc Veyrat**



**et plus loin encore :
Corse, Thaïlande &
Île Maurice**



Le marché



Essoreuse design

Silit propose une gamme d'accessoires de cuisine indispensables que tout chef amateur ou pro se doit de posséder. Photo : saladier essoreuse en inox, beau et pratique avec son couvercle. Le compagnon idéal des pique niques et repas en plein air. 31€ Infos : www.silit.fr



Assortiment de la mer pour chaudes soirées d'été

Dilemme, on voudrait tous à la fois épater nos convives et leur consacrer du temps. Ce temps délicieux qui s'écoule si lentement autour d'une table pleine d'amis. Alors goûtons chez Picard les dernières idées créatives et les nouveautés savoureuses qui vont rendre nos repas et nos buffets uniques, tout en nous simplifiant la vie. Ainsi cet assortiment de la mer et sa sauce thaï : saumon Atlantique cru, crevette cuite, noix de Saint-Jacques crue (*Zygochlamys patagonica*, Argentine) - 7,50€ la boîte de 205g



Chaud, l'été sera chaud !

Cap sur les vacances et l'envie de déguster des produits frais et légers comme les nouveautés Apérivrais, aux ingrédients naturels et méditerranéens. Ainsi la nouvelle saveur : «Piment Doux». 2,05€ les 100g en GMS.

Mini cônes Milka & Daim :

Délice glacé en petit format, déculpabilisant : une onctueuse crème glacée au caramel avec des pépites de chocolat Milka, enrobée de tendre chocolat Milka et éclats de Daim croquants, dans un mini cornet croustillant. Boîte de 8 x 25ml. 2,99€ la boîte



Croc Frais

Des alliances originales et variées d'olives, de légumes et d'épices, le tout mariné dans de la bonne huile de colza, les olives Croc'frais garantissent une saveur et une onctuosité incomparables. Soucieux de l'équilibre alimentaire, Croc' frais valorise les formidables vertus de l'olive. Grâce à leur étonnante richesse en Oméga-3, les marinades à l'huile de colza confèrent à ces fruits naturellement dénués de cholestérol un bénéfice santé supplémentaire au niveau cardio-vasculaire. Une gamme incluant les meilleures olives en provenance du bassin méditerranéen. Relevé et goûteux, le mélange des épices et du piment est inoubliable. À partir de 2,70€ au rayon frais.



Duo de légende

Certaines oranges réveillent, d'autres font simplement rêver ! Intemporel, le chocolat marié à l'orange explore une nouvelle esthétique du goût. Nicolas Cloiseau, Chef de La Maison du Chocolat nous donne à ressentir la quintessence du fruit. Ici, le chocolat nous donne à rêver le fruit sous toutes ses facettes. La ganache noire Chiberta révèle la rondeur et le pétillant du fruit confit tout entier. Les aiguillettes d'orange aux long filets de peau d'orange, très peu épaisse, sont lentement confits deux semaines durant. souples et translucides, gorgés de l'essence de l'écorce du fruit et libérés des excès de sucre, ils sont délicatement enrobés d'une couverture de chocolat noir. Belle dégustation.

Tricolore by Barilla

Barilla porte les couleurs de la péninsule jusque dans ses nouvelles pâtes : comme la fameuse Pizza Margherita, les pâtes Tricolore Barilla ont été imaginées à l'effigie du drapeau italien, apportant dans l'assiette une touche de fantaisie supplémentaire. Des pâtes 100% naturelles, idéales en salades avec la sauce Pesto alla Genovese. Ou comme vous voulez, elles sont toujours bonnes !



Dom Petroff frappe encore

Avec ses magnifiques taramas : corail de Saint-Jacques ou corail d'oursin, des saveurs iodées, des produits délicats et sensuels à déguster les yeux ouverts et la bouche fermée, ou l'inverse ! 4,90€ les 80g.



HotelRestoVisio, plateforme web et mobile, 100% vidéos et plus ...

Trouver le bon restaurant ou le bon hôtel, correspondant le mieux aux attentes et aux besoins du moment n'est pas chose facile ! Parce que la vidéo permet de tout voir et de tout savoir avant d'y aller : HotelRestoVisio devient LA solution adaptée aux envies de gastronomie, de découverte, de détente, de week ends et + ! Pour trouver le restaurant ou l'hôtel de ses rêves grâce à une vidéo d'une minute pour «y aller avant d'y aller» ! restovisio.com

