



Infos de janvier

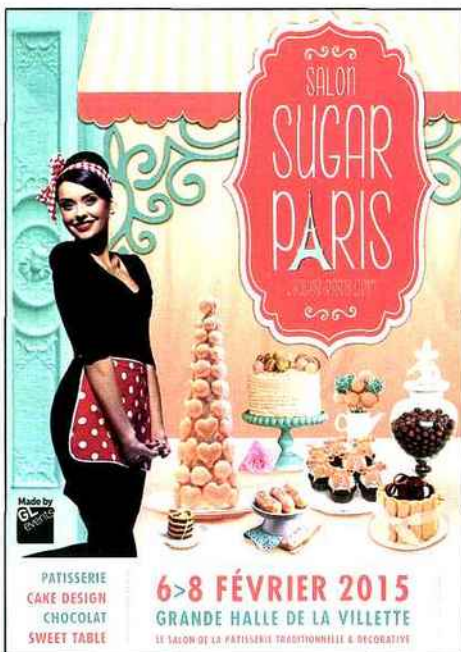
12 CHEFS CONTRE LE CANCER

C'est le titre du nouveau livre de recettes publié par le chef Olivier Chapat au profit d'associations qui luttent contre le cancer du sein et soutiennent les femmes atteintes et leurs proches. Le livre se divise en 12 mois avec pour chacun une recette de chef (Michel Roth, Flora Mikula, Hermance Carro...), des conseils nutrition et la liste des produits de saison. Un livre pratique et solidaire.
Prix : 9,90 €, en vente en librairie et sur www.agendadeschefs.com.



1 ENFANT SUR 5 ne sait pas à quoi ressemble un poireau !

C'est ce qui ressort d'une enquête menée par WeCook, coach en ligne pour une alimentation équilibrée. Pour vérifier si les petits Français savent ce qu'ils mangent, des images de fruits et légumes ont été montrées à des enfants de 5 à 10 ans... et les résultats sont pour le moins surprenants ! Si 90 % savent reconnaître la tomate, ils ne sont plus que 66 % pour le poivron, 38 % pour la courgette et à peine 20 % pour le poireau et l'aubergine ! Chers parents, quelques révisions s'imposent...



AVIS AUX PÂTISSIERS AMATEURS

L'année dernière, deux grands salons dédiés à la pâtisserie voyaient le jour à Paris et à Marseille. Fort de leur succès, une seconde édition est prévue les 6, 7 et 8 février prochains. Le parisien, « Sugar Paris », se tiendra à la Grande Halle de la Villette, tandis que le marseillais, « Expogato », aura lieu aux Dock des Suds. Au menu : un marché pour trouver tous les ustensiles nécessaires à la réussite de ses gâteaux, des cours dispensés par des pros qui iront de la pâtisserie traditionnelle au cake design en passant par le chocolat, des concours et défis pour se confronter à d'autres passionnés, des démonstrations de chefs...



Bref un régal pour les papilles comme pour les yeux.
Entrée : 8 et 9 €.
Plus d'infos sur www.sugar-paris.com et www.expogato.com.

LE JAMBON DE VENDÉE A SON IGP

Depuis octobre dernier, ce fleuron de la gastronomie vendéenne a décroché le fameux label européen qui garantit son origine. Qu'a de particulier ce jambon cru ? Le climat océanique empêchant un séchage long, les fabricants ont développé une technique originale de conservation : frotté au sel marin, à l'alcool et aux épices, le jambon est ensuite pressé entre deux planches. Cela permet un séchage plus court (9 mois) et lui donne sa forme parallélepède caractéristique. Autre particularité : on peut le déguster en tranches fines, mais aussi en tranches épaisses, grillées et... accompagnées de mogettes de Vendée IGP bien sûr !



© CHARCUTERIE VERGÈSME PETITGAS



LAVAZZA S'ENGAGE

En coopération avec l'association Slow Food, la marque de café Lavazza a demandé au photoreporter américain Steve McCurry 12 photos sur les défenseurs de la terre africains. Réunies dans un calendrier vendu lors du dernier Salon du goût de Turin au profit du projet « 10 000 jardins en Afrique », elles rendent hommage aux petits producteurs (caféiculteur en Éthiopie, gardien de courges au Kenya, récolteuse d'argan au Maroc...). Les photos sont visibles sur le site <http://calendar2015.lavazza.com>. Le texte est en anglais mais ces très belles images se passent de commentaires.

DES KITS RACLETTE À GAGNER

Jusqu'au 31 janvier, RichesMonts, la marque leader des fromages à faire fondre, offre chaque jour un kit raclette pour 6 personnes (pommes de terre, fromage, charcuterie, crudité). Pour participer, il suffit d'acheter un pack raclette ou tartiflette de la marque et de rentrer le code indiqué sur l'emballage sur le site www.richesmonts.fr. Les heureux gagnants seront livrés à domicile, il ne restera plus qu'à inviter les copains !



PHOTOS PRESSE

FOTOLIA