



Actu

Produits de chefs

Voici le credo qui est à l'origine du lancement il y a cinq ans de edelices.com, une épicerie fine en ligne. Plus de 1000 produits sont référencés, soigneusement triés sur le volet. Ce qu'on aime, c'est leurs coffrets gourmands ou les heureuses petites trouvailles côté sucré comme salé...

www.edelices.com



Tiramisu, mon amour

Le premier bar à tiramisu vient d'ouvrir ses portes dans la capitale. Toutes les déclinaisons font la part belle aux produits naturels de saison. Entre l'originale, l'asiatique, l'hivernale ou la créative, le plus dur sera de résister...

We are tiramisu, 10, rue Bayen, Paris 17^e - 5 € la part individuelle - du mar. au sam. 10 h-20 h, dim. 9 h 30-13 h 30

Jéliches cakes

Pour célébrer l'hiver de la plus gourmande des manières, Pierre Hermé revisite les cakes du 20 janvier au 1^{er} mars dans toutes ses boutiques. Bombés, moelleux, fruités ou cacaotés, il y en aura pour tous les becs aussi sucrés que délicats. Et l'avantage, c'est qu'on peut même se les faire envoyer partout en France et en Europe !

www.pierreherme.com



Halles de la Major, que le meilleur !

Le concept a le vent en poupe : réunir en un seul lieu des artisans, amoureux du goût et des terroirs, pour proposer aux consommateurs un commerce de proximité. Les Halles de la Major, à Marseille, ont vu le jour il y a peu. Ouvertes 7 jours sur 7 jours, elles accueillent entre autres le kiosque Passédat pour la pâtisserie. On y retrouve également Les Glaciers marseillais. À tester !

www.leshallesdelamajor.com



Deuxième bougie !

Le salon Sugar Paris revient cette année après un lancement plus que réussi. Dédié à la pâtisserie traditionnelle et décorative, des ateliers, des concours et des centaines de stands seront proposés pour commencer ou approfondir son cursus pâtissier...

Du 6 au 8 février, Grande Halle de la Villette, Paris

Pâti-bistrot

Eh oui, la pâtisserie n'est pas que dans les boutiques et les restaurants. On la trouve aussi à l'honneur dans les bistrot ! La nouvelle édition du Fooding vous les indique avec bonheur. Avec 800 adresses passées au crible partout en France, vous devriez forcément en trouver une au coin de chez vous...

En kiosque et librairie (9,90 €) et sur : www.lefooding.com



Design soigné

Et si vous n'habitez pas la capitale, réjouissez-vous aussi car ce premier weekend de février sera placé sous les auspices de la pâtisserie à Marseille. Pendant trois jours, le salon Expogato vibrera au rythme du grand Championnat de France de design cake, de démonstrations et d'ateliers. À ne pas manquer !

Du 6 au 8 février, Marseille



Du light !

Une nouvelle adresse toute en légèreté vient d'ouvrir ses portes à Paris. À quatre associés (Eugène, un gourmand diabétique, Luc Baudin, un chef pâtissier, un médecin biologiste et un diététicien), ils ont lancé une gamme de pâtisseries qui réduit le sucre d'au moins 50 % et qui augmente les fibres de 70 % ! Autant dire que personne n'y trouvera à redire !

Eugène, 11, rue Guillaume Tell, Paris 17^e du mar. au sam. 7 h 30 - 20 h, dim. 9 h - 14 h.

