



LES TENDANCES

ON like... ou pas !

Une petite sélection inspirée pour célébrer dignement la fête des Mères et quelques nouveautés culinaires dénichées par la redac cette quinzaine. *Par Céline Roussel, Margot Dobrska, Emmanuelle Béziers*



Faites Ladurée le plaisir

Valeur sûre pour faire plaisir : le macaron rose cardamome élaboré par la Maison Ladurée pour ce printemps 2019. Petit plus, un coffret joliment décoré de roses, une illustration vintage signée par la maison de papiers peints Antoinette Poisson. **Macaron rose cardamome, 2,10 € le macaron, 17,50 € le coffret de 6 macarons, 32 € le coffret de 12 macarons, Ladurée. Disponible dans les boutiques Ladurée.**



LAURENT ROUVRAIS



Tout en un

Qu'il s'agisse de conserver, de cuire ou de transporter salade, pâtes, viande ou soupe, cette nouvelle boîte haute Cook & Go Pyrex répond à toutes nos attentes. Conçue en verre pour sa résistance, elle est dotée d'un couvercle hermétique à 4 rabats, idéal pour assurer l'étanchéité lors des transports ou de la cuisson. **Boîte haute Cook & Go 0,8 l, garantie 10 ans, 12,10 €, Pyrex.**



Une ode à la framboise

La fête des Mères reste avant tout l'occasion de s'attabler en famille autour d'un bon repas. En dessert, nous vous suggérons la charlotte créée par le boulanger Eric Kayser pour célébrer les mamans. Garnie d'un craquant riz soufflé au chocolat blanc, d'une mousse à la vanille bourbon de Madagascar, d'un crémeux à la framboise et de framboises entières, cette composition est un modèle de fraîcheur et de légèreté. **Douce charlotte, 25 € pour 4 personnes, 35 € pour 6 personnes, Eric Kayser. Disponible dans toutes les boutiques Eric Kayser et sur la boutique en ligne.**



MASSIMO PESSINA



Gourmand

► 22 mai 2019 - N°411



Le bol breton, un cadeau toujours collector

Mais non, le traditionnel, indémodable et nominatif bol breton n'est pas l'apanage des enfants.

Les mamans ont aussi le droit de siroter leur café, leur thé ou un bon lait chaud dans l'illustre contenant à oreilles. La marque Pied de poule a créé une série de bols avec des inscriptions très pertinentes comme « Jolie Maman », « Super Star », « Super Woman », pour qu'elles n'oublient pas à quel point c'est vrai !

Bol breton revisité, 21,90 €, Pied de poule.

Disponible sur le site Altermundi.



Ça pétille de réussite !

Vous connaissez le kombucha ? Cette boisson pétillante à base de thé fermenté, légèrement sucrée, connaît un véritable engouement, et à juste titre. Elle est saine, peu calorique, très parfumée et remplace parfaitement les sodas artificiels. Refeel dévoile une gamme fraîche de trois parfums – gingembre et citron, menthe poivrée ou myrtille et fleur de sureau – sans colorant ni conservateurs et fabriquée en France. À déguster bien frais.

Kombucha, 2,90 € (33 cl), Refeel, en épicerie fines, réseau CHR & snacking et en ligne.



Pour un divin petit déjeuner au lit ?

La Maison française, nouvelle épicerie fine en ligne prônant l'artisanat et le savoir-faire français, a imaginé un coffret petit déjeuner qui devrait ravir toutes les mamans. À l'intérieur, on ne trouve que du haut de gamme savoureux, comme une pâte à tartiner aux noisettes du Piémont Bernachon, une confiture à la fraise signée Confiture parisienne, un mix granola sans gluten de La Mère Mimosa, un thé Réveil du dragon de la marque Gautama, le tout accompagné d'un couteau Opinel et de deux mugs griffés Karen Petit.

Coffret fête des Mères, 160 €, La Maison française.

Disponible sur le site.



Picard nous régale

La belle saison donne envie de se mettre au vert. Entre des escapades champêtres et des déjeuners sur l'herbe, nos passages derrière les fourneaux se raccourcissent de plus en plus pour faire la part belle aux recettes estivales.

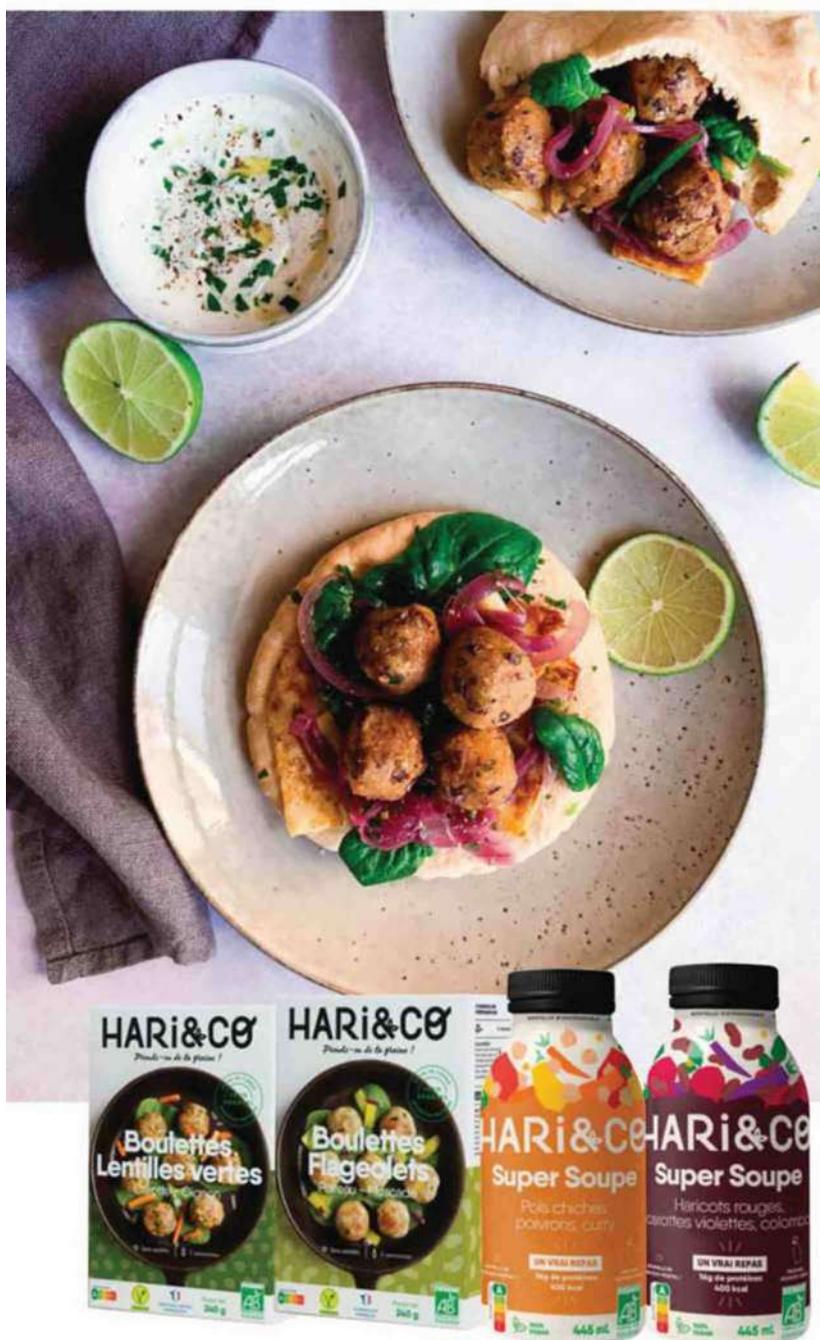
Picard donne le ton de la saison avec sa gamme de salades bowls frais, un velouté glacé et une focaccia qui sent bon le Sud. Un menu estival en version nomade pour festoyer facilement partout, où que vous soyez.

Salade bowl au saumon ou au poulet, 4,95€ (350 g, 1 part), velouté glacé melon basilic, 4,95€ (450 g), focaccia aux légumes du soleil, 2,95€ (170 g, 1 part), Picard.



Gourmand

► 22 mai 2019 - N°411



On se met au vert

La start-up food 100 % végétale **Hari&Co** fait une petite révolution dans nos assiettes. Ces boulettes végétales à base de légumineuses et ces soupes repas bio s'invitent avec audace dans nos menus en y apportant des associations de saveurs originales. Fabriquées en France avec des produits bruts, ces nouveautés faciles à cuisiner peuvent agrémenter des recettes telles que des bowls, des burgers, des salades... tout en apportant une belle touche de gourmandise végétale. 4 recettes de boulettes bio 100 % végétales (lentilles vertes, haricots rouges, haricots flageolets, pois chiches), 4,99 € le pack de 16 boulettes de 15 g.

Super soupes pois chiches, haricots rouges et lentilles vertes, 4,99 € la bouteille de 445 ml, Hari&Co.

Une mozzarella... pas si blanche

C'est le fromage italien que tout le monde veut dans son assiette, et il est produit dans une zone restreinte de l'Italie, au nord et au sud de Naples. Jusqu'ici, rien de gênant. Sauf que de plus en plus d'élevages de bufflonnes tombent aux mains de la mafia, avec, à la clé parfois, un produit de moins bonne qualité pour augmenter la marge. Une triste réalité contre laquelle peu de producteurs osent se battre en suivant l'exemple de Roberto Battaglia. Il faut dire que le marché est trop juteux pour ne pas intéresser les mafieux, et constitue une manière « propre » de mettre du beurre dans les épinards... ou plutôt de la mozzarella dans la salade.



SVARIPHOTO - ADORSTOCK



Joyeux anniversaire !

Sortez les bolées et trinquez aux 100 ans de la marque Écusson ! Pour fêter ça, elle sort en édition limitée un cidre bio qui arbore une jolie robe jaune paille et révèle des notes d'agrumes et de pomme verte subtiles. Cidre bio, 3,45 € (75 cl), Écusson.





Gourmand

► 22 mai 2019 - N°411



Et pour les futures mamans ?

Pendant une grossesse, les besoins énergétiques de la femme augmentent considérablement, et les fringales vont bon train ! C'est pourquoi La Fabrique des mamans a élaboré des barres de céréales adaptées aux besoins des futures et jeunes mères, avec des ingrédients bio à faible IG, peu ou pas transformés et contenant 35 % de sucre en moins par rapport aux barres classiques. Elles existent en deux versions, chocolat « énergie » et fruits rouges « immunité ».

Boîte de 4 barres de céréales chocolat ou fruits rouges, 1,98 €, La Fabrique des mamans.
Disponible en pharmacies et sur la boutique en ligne.



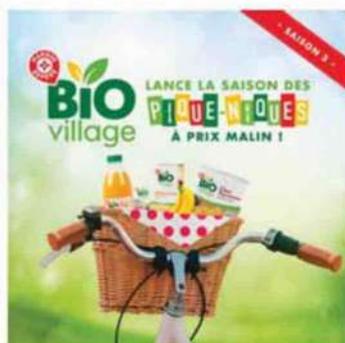
Les trésors crémeux de l'Anjou

Rare et unique, le miel d'aubépine est récolté par les abeilles au début du printemps. Surnommé l'ami du cœur et recherché des connaisseurs, ce nectar d'exception, qui révèle un goût fruité, parfumé et doux en bouche, possède en plus des vertus apaisantes. Celui de Famille Mary, distingué par la médaille d'or au Concours général agricole 2019, est un excellent produit du terroir qu'il faut avoir dans son placard.

À vos agendas

La tournée du bio va commencer!

Notez-le dès à présent, du 23 mai au 20 juin, des pique-niques bio et gratuits auront lieu dans des endroits tenus secrets de plusieurs grandes villes de France (Paris, Grenoble, Rennes, Montpellier, Clermont-Ferrand). Pour pouvoir en profiter, il suffit de s'enregistrer sur le site dédié à cet événement organisé par Bio Village. Un tirage au sort permettra de désigner des gagnants qui recevront chacun une invitation pour trois personnes au pique-nique le plus proche de chez eux.
Inscriptions sur Piqueniquebiovillage.fr



Pentecôte en Beaujolais

Les samedi 8 et dimanche 9 juin, les amateurs de bons vins et bonne chère sont conviés à déjeuner ou dîner par une quarantaine de vigneronnes parmi les plus réputés et les plus accueillants du Beaujolais. Découverte des vignobles, visite des chais, dégustations, concerts et cinéma en plein air sont au menu. Pour s'informer et réserver, afin de conjuguer beaujolais et gastronomie, il suffit d'aller sur le site Bienvenue-en-beaujolais.com.