



CUISINE

Ce mois-ci... Par Juliette Romance



On est fier

Le 19 mars prochain, dans le monde entier, plus de 1 000 chefs renommés vont célébrer la cuisine française à travers autant de créations exclusives. Chaque menu sera composé de produits locaux et frais, et 5 % des ventes seront reversées à une ONG locale, afin de promouvoir le lien entre la gastronomie authentique et le respect de l'environnement et de la santé. De belles adresses participent à l'événement, qu'il s'agisse de bistrots ou de restaurants étoilés pour cet hommage à la culture culinaire française. Informations sur www.goodfrance.com



Et aussi...

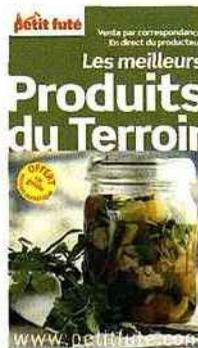
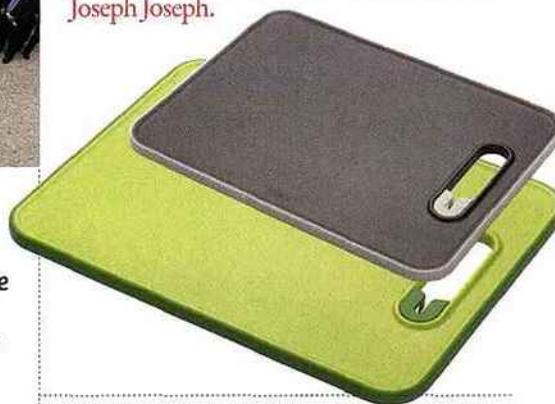
Mescoursespourlaplanete.com a lancé un outil pour mesurer l'impact des achats des Français sur l'emploi et l'économie. Un calculateur précieux pour faire ses choix et en connaître l'impact.

Les crémiers fromagers n'étaient pas, jusqu'à cette fin d'année reconnus comme des artisans, contrairement aux bouchers, boulangers, poissonniers... Ils peuvent désormais défendre leur savoir-faire !

Dubaï organise le « Dubaï food festival », qui mettra à l'honneur les saveurs des Émirats (200 nationalités s'y côtoient avec leurs spécialités) et ceux qui les travaillent avec talent. De grands chefs y participeront, tels Jamie Oliver ou Pierre Gagnaire.

On s'offre

Voici une innovation, hygiénique et pratique, qui va faciliter la vie en cuisine. En un tour de main, on aigüise son couteau juste avant de découper son produit grâce à une encoche en céramique sur le côté. De plus, la matière de la surface de découpe protège les lames. 17,99 € (37 x 28 x 1 cm), Joseph Joseph.



On s'informe

La France possède l'un des plus riches patrimoines de produits de terroir grâce à la diversité de ses cultures et de son climat. Ce guide recense toutes les spécialités régionales et les plus belles adresses

pour les acheter. Légumes, fruits, viandes, charcuterie, épicerie fine, produits laitiers ou encore biscuits et gâteaux, les gourmets trouveront de quoi combler leurs envies. « Les Meilleurs Produits du terroir » 2015, éd. Le Petit Futé, 14,95 €.