



ENVIE DE CUISINE
PAR JESSICA DUCHAMP

ACTU CUISINE

FÊTE DE LA GASTRONOMIE



Nouvelle fête nationale, la fête de la gastronomie française lancera sa toute première édition vendredi 23 septembre. La cuisine française, la diversité des produits et les arts de la table seront mis à l'honneur par une succession

d'événements.

Plus d'infos sur : www.fete-gastronomie.fr.

Un pique-nique de chef



Grâce aux trucs et astuces de Philippe Mesuron, ex-candidat de l'émission *MasterChef* sur TF1, vos pique-niques vont devenir de vrais repas de fête. Dans son livre *Fantastiques, mes pique-niques!*, il vous fait partager près de trente recettes illustrées.

* Albin Michel, 7,90 €.

La noisette à l'honneur



La noisette sera à la fête le 2 octobre, à Lavit, dans le Tarn. Les visiteurs auront le privilège de découvrir les vertus culinaires et pharmaceutiques de ce fruit à coque autour de diverses animations. Ils pourront également assister à l'incroyable championnat du lancer de noisette à la sarbacane, de quoi en étonner plus d'un ! Plus d'infos sur <http://www.tourisme82.com/> (rubrique A ne pas manquer – Notre sélection.).

87%

C'est le pourcentage de Français qui affirme que cuisiner avec leurs enfants, c'est « leur transmettre un héritage ». (Source : TNS-Sofres 2011.)

Les Bolo Balls de Panzani

Panzani innove en proposant la première sauce bolognaise avec des boulettes de viande. Repas complet avec un max de viande, cette sauce, carrément gourmande, va faire craquer toute la famille. Choisissez votre recette préférée : Nature, 400 g, ou Barbecue, 400 g.



BON À SAVOIR !

TESTEZ LA FRAÎCHEUR D'UN ŒUF

Plongez-le dans un bol d'eau froide. Si l'œuf reste au fond, c'est qu'il est encore frais... mais s'il remonte à la surface, mieux vaut éviter de le manger !

Cuisiner "sans" mais avec goût

L'Atelier des sens à Paris vous propose un tout nouveau cours de cuisine « spécial intolérances alimentaires », pour ceux qui n'ont pas la chance de pouvoir goûter à tout. Le chef Dounia Silem confie ses astuces pour réaliser de délicieuses pâtisseries sans œufs et sans gluten. Plus d'infos sur : www.atelier-des-sens.com



ON ESSAYE



LES AMUSE-GUEULES

1. LAY'S Chips nature, 2 x 135 g + 10 % gratuit, 2,20 €.
2. APÉRICUBE Tonic, 48 cubes, 250 g, 3,65 €.
3. LA COCKTAIL saucisses cocktail fumées au bois de hêtre, Jean Caby, 300 g, 2,80 €.
4. VICO BÂTONNETS gouda, 2 x 85 g, 1,09 €.
5. BÉNENUTS NOIX DE CAJOU grillées à sec, 110 g + 10 % gratuit, 2,15 €.