



Food

Quoi de neuf dans nos assiettes ?

Avec toutes les émissions culinaires en vogue, les Français ont renoué avec leur cuisine et recherchent toujours la nouveauté, le petit plus qui égayera leurs repas pour surprendre les convives et en faire de vrais petits moments de plaisir visuel et gustatif.

Valerie Huin

1. Le chocolat des chefs

Le must pour réussir ses gâteaux, mousses, fondues et chocolat chaud au coin du feu ! Cacao Barry, sachet de 200 g, prix entre 5,95 € et 7,50 € selon la variété. www.yoocook.fr

1



2. Mettre son grain de sel ou de poivre...

A la truffe, au piment d'espelette, d'Himalaya ou d'Hawaï, les sels et poivres dénichés par Mathilde apporteront une touche de fantaisie à votre assiette comme à votre table. A la table de Mathilde, 7,87 € les 250 g, www.alatablemathilde.com

3. La moutarde s'encanaille

Pour accompagner viandes et poissons en toute originalité voici une gamme de moutardes sucrées-salées avec un cocktail d'arômes tels que violette, miel et figue, safran, piment d'Espelette, cèpe, truffe, curry, noix de coco... Épicerie de Provence, 6,90 € le tube de 150 g, www.epicerie-de-provence.com

4. Confiture smoothie

C'est bio, tartinable et ultra parfumé. De quoi secouer son réveil ! C'est bon avec 40 % de calories de moins qu'une confiture classique ! Comtes de Provence, 3,90 €, parfums fraise, abricot, orange, framboise, cassis, argousier, distribués en grandes et moyennes surfaces www.comtes-de-provence.com

5. Sucré-salé

Et si l'on sucrat sa grillade ? Si si c'est possible avec la gamme des 9 Sucres des chefs pour égayer cafés, crêpes, cocktails, yaourts, salades de fruits ou encore grillades. QuaiSud, 7,95 € le verre cocktail de 145 à 165 g. www.quaisud.fr



Z.E. de Signes - BP 704 - F-83030 Toulon cedex 09

Tel : 04.94.00.60.20 - Fax : 04.94.31.60.22

www.epicerie-de-provence.com - info@epiceriedeprovence.com