

n°54 Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

Spécial Japon



BELUX 8.50€
ESP 8.50

L 19107 - 54 - F : 7,90 € - RD



100 pages de recettes de chefs étoilés

Gaël Orioux :
la mer sublimée

Christian Etchevest :
bistronomie parisienne

Grégory Réjou
commandeur des
Beaux Arts

Laurent Petit :
le retour avec 3*

Un week end gourmand à
Marrakech



8



8 L'Art du Sushi. Il fallait le faire et un spécial Japon ne pouvait ignorer cette œuvre : un reportage sous forme de BD au pays des sushis. Pour tout savoir sur les secrets de fabrication de ces petites pièces, tout connaître sur les poissons qui les composent, l'art de la découpe, les meilleurs endroits pour les déguster... Une enquête fouillée, instructive, ludique et passionnante signée Frankie Alarcon qui a parcouru le pays pour rencontrer tous les acteurs œuvrant à la fabrication de cette véritable œuvre d'art culinaire. Du chef étoilé traditionnel au jeune cuisinier qui bouscule les codes, en passant par tous les artisans et producteurs impliqués, cet album raconte de A à Z le plus emblématique des produits japonais. A dévorer... Editions Delcourt.

9



9 Œuf Art Premier. La Maison du Chocolat où nous fantasmons tous d'être enfremé une nuit se met en quatre pour Pâques. Tout à son art, Nicolas Cloiseau, Chef créateur et MOF, respect, plante le décor d'une forêt improbable. Comme perchée sur pilotis, sa tribu d'œufs sur tiges, piqués de chocolat, raconte les contrées des cacaos les plus fins. Du bout de leur lance, ces œufs fuselés lèvent le masque sur le caractère des goûts les plus rares. 1400 € la pièce de 30 cm x 30 cm x 85 cm. L'œuf géant de 6,8 kg, en édition limitée. Composition de 9 œufs décorés chocolat noir ou lait, perforé ou recouvert d'or et de 6 masques. Origine : Ghana, Java, Brésol.

10 Laiterie Gilbert : 1er réseau français de boutiques en fromagerie & crèmerie locales. La France, pays du fromage manque cruellement de fromageries. Voici tel Zorro du lait caillé le premier réseau de franchise en fromageries locales : La Laiterie Gilbert née en Isère. Une sélection de plusieurs centaines de variétés de fromages et de produits laitiers issus de l'agriculture locale qui favorise les circuits courts pour proposer un prix juste et un accès simplifié aux bons producteurs de nos régions. La laiterie produit et commercialise en marque propre une gamme de frais (yaourts, crème fraîche, fromage blanc, beurre et lait) et sélectionne dans chacune des régions les artisans et producteurs fromagers (plusieurs centaines de variétés de fromages affinés). On retrouve bien évidemment une vaste sélection de produits des Alpes avec un Saint-Félicien produit par une ferme locale et enrichi avec la crème de la Laiterie, un reblochon fermier affiné par l'artisan Joseph Paccard, des raclettes au lait cru et à toutes les saveurs (fumé, vin blanc, moutarde, poivre, champignons, truffe, ail des ours, bleu, chèvre, brebis) et des produits rares comme le Persillé de Tignes, le Bleu de Termignon ou le Chevrotin des Aravis. Mais aussi un Ossau iraty grande réserve qui a été champion du monde des fromages 2014, acheté auprès d'une toute petite coopérative Basque et des produits plus exotiques comme le Moliterno à la truffe (fromage de brebis italien), des mini cheddars gallois affinés dans la cire, ou le Hervé seule AOP belge affiné à la bière. On fond...

10

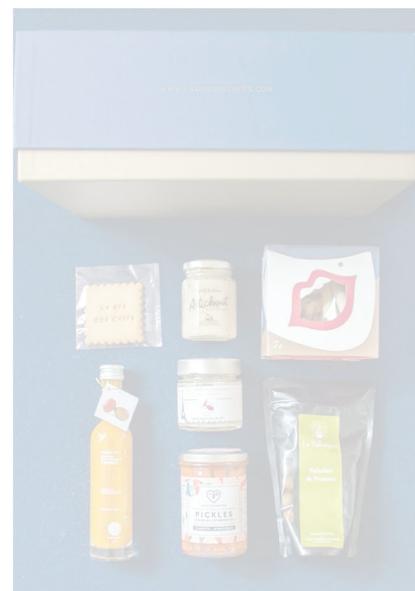


_11 Kits de bienvenue. Air de Vacances a été imaginée pour faciliter le séjour des vacanciers et les accueillir comme à la maison. Ainsi ces kits de bienvenue pensés avec une véritable démarche éco-responsable. Une sélection de produits d'entretien écologiques, d'origine française, et dont la quantité correspond au besoin d'un séjour d'une semaine. Les créatrices ont souhaité répondre à une problématique : celle d'acheter des produits en trop grande quantité. Pastilles vaisselles par 45, alors que 6 auraient suffi, liquide vaisselle en 1 L, pour laver quelques casseroles et plats... L'huile d'olive que les locataires suivants hésiteront à utiliser ne sachant pas si elle est périmée.... Chaque kit est présenté dans une pochette en coton à réutiliser. Tél : 01 86 92 26 00 et www.airdevacances.fr - En 2 versions : le Kit indispensable et le Kit complet, 11,98 € et 19,78 €.

12 Le Saint Agur va avec tout. L'autre bon bleu (de vache) se met en quatre pour rehausse nos préparations. Et force est de constater qu'il va avec à peut près tout. Sucré-salé, salé-salé... Comme on peut le voir dans Top Chef dont la marque est partenaire et fournisseur. Force et fondant sont au programme de bien goûteuses préparations aussi savoureuses que surprenantes. Un seul mot d'ordre : Allez le bleu !

13 La Box des Chefs édite un coffret en partenariat avec le Printemps du Goût, le temple de la gastronomie française. Pour fêter leurs premiers anniversaires respectifs, La Box des Chefs et le Printemps du Goût ont concocté ensemble, un coffret gourmand autour de produits soigneusement sélectionnés pour sublimer les apéritifs. Pour cette Box, Clotilde Roux et les équipes du Printemps du Goût ont choisi de célébrer le terroir français en sélectionnant avec rigueur et passion, 6 produits parmi le meilleur de la production artisanale : Olives vertes Picholine La Vallongue, Pickles de la ferme Bio Carotte gingembre Les 3 Chouettes, Vinaigre à la pulpe de Mangue Libelulle, Indispensable Artichaut au poivre blanc - Flûte Traversette Rue Traversette, Rillettes de lieu jaune au sarrazin, poivre de Sarawack l'Atelier du Poissonnier.

13



11



12

