

# CUISINE QUOI DE NEUF?



## Tout new tout bon

Par Muriel Azarian et Liza Georgopoulos.



### Le sac à salade écologique.

Il conserve les crudités (les fruits, les herbes...) au top jusqu'à deux semaines et passe en machine à 30°. TROIS TAILLES, DIFFÉRENTS MODÈLES, À PARTIR DE 15,50 €. [WWW.SACASALADES.COM](http://WWW.SACASALADES.COM)

**Les recettes frenchies pour lunch box.** Pour les adeptes de la boîte à déjeuner, le chef Frédéric Coursoi revisite façon street food les bons petits plats de la cuisine française : poule au pot, blanquette de veau (photo), gratin dauphinois, profiteroles... LES CARNETS DE MONBENTO, 19,90 €, [EDMONS.MONBENTO](http://EDMONS.MONBENTO).



### L'œuf bleu de Lenôtre.

Emballé façon œuvre d'art sur son lit de paille, son motif délicat rappelle ceux de la porcelaine chinoise. En chocolat noir à 75 % de Tanzanie, il est rempli de friture. 58 €, [WWW.LENOTRE.FR](http://WWW.LENOTRE.FR).



**Les gnocchis farcis.** Le petit plus qui s'ajoute à la recette traditionnelle à base de pomme de terre donne un cœur fondant, soit à base de fromage (mozzarella, provolone et ricotta), soit de truffe. 2,90 € ET 3,10 €, LA PASTA DI ANGELO EN GWS, [WWW.TREITALIA.COM](http://WWW.TREITALIA.COM).



### Le magnum de sauce tomate.

Cette élégante bouteille contient 1,5 l de coulis concocté par le chef napolitain étoilé Gennaro Esposito. Parfait pour les grandes tablées de potes ou les familles nombreuses ! 24,50 € À LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS, [WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM](http://WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM).



### Un restaurant-concept-store marocain.

Chez Fine Lalla, tajines (tradi ou en sandwich), couscous, cornes de gazelles ou briwats sont à déguster sur place ou à emporter. 23, RUE LOUIS-LE-GRAND, PARIS 2<sup>e</sup>, 01 83 81 98 80, [WWW.FINELALLA.COM](http://WWW.FINELALLA.COM).

### Les capsules de café millésimées.

Cultivés dans le sud de l'Éthiopie et en République dominicaine, ces deux cafés se consomment dans l'année qui suit leur récolte pour garder leur arôme. CAP MUNDO, 4,40 € LA BOÎTE DE 10 CAPSULES, [WWW.CAP-MUNDO.FR](http://WWW.CAP-MUNDO.FR).



## Micro infos

**Un goûter de 1<sup>er</sup> avril.** Banette propose du 1<sup>er</sup> au 21/4 un petit pain garni d'un poisson en chocolat. **La tendance sucrerie à Paris.** Le 1<sup>er</sup> salon de la pâtisserie se tient du 4 au 6/4 au Parc floral ([www.sugar-paris.com](http://www.sugar-paris.com)), les cours de pâtisserie rock'n'roll ont lieu à Ateïer Noir, 14 rue Muller, ([www.ateiernoir.com](http://www.ateiernoir.com)), et pour les cours de déco sur gâteaux, c'est 17 rue des Couffes à l'école de cake design Briochine (<http://briochine-cakedesign.blogspot.fr/>). **Du pain en gare d'Avignon.** Erik Kaiser y installe un fournil ([www.maison-kaiser.com](http://www.maison-kaiser.com)). **Grands chefs à petits prix.** Marc Veyrat lance Mes Bocaux, des petits plats bio livrés au bureau (Paris, IDF), au prix d'un ticket resto ([www.mesbocaux.fr](http://www.mesbocaux.fr)). **Michel Bras ouvre Capucin à Toulouse** (6, rue du Rempart-Vileneuve), un lieu de restauration rapide pour déguster sa galette gastro éponyme.