



à vos agendas !

L'appli du mois



Hervé Cuisine

Si vous allez chercher vos recettes sur Youtube, vous connaissez sans doute Hervé Cuisine et sa chaîne qui fourmille de recettes simples et efficaces à réaliser quotidiennement. Toutes les recettes de l'appli sont choisies par Hervé et on adore l'esprit pas-à-pas du déroulé de chacune d'elles. Avec Hervé, tout paraît plus simple et on a vite envie de se lancer. À télécharger si vous êtes en manque d'idées originales et efficaces.

On marque le coup ?

Le 1^{er} novembre, c'est la Toussaint, mais c'est aussi désormais la journée mondiale du véganisme. Au cours de cette journée, les véganes se retrouvent partout dans le monde pour célébrer les droits des animaux et faire connaître un peu mieux le véganisme et le végétalisme. Selon un sondage YouGov datant de 2015, plus de 2 millions de Français sont végétariens. Et vous, ça vous tente ?



Le chiffre du mois

33 % d'entre nous ne prennent pas le temps de s'asseoir à table pour manger à la maison. Alors on anticipe le repas, on prépare une jolie table et un repas équilibré et on prend ce temps si précieux pour nous et pour notre estomac. Promis, on fait un effort ?

Sondage YouGov France Matrochka/Allô Resto



Les échos des gourmets



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À votre santé !

Pour sa 41^e édition, le plus grand salon de vins grand public au monde revient à Paris porte de Versailles. Près de 1 000 vignerons de toutes les régions de France se retrouveront sur 26 000 m² pour vous faire découvrir leur production. Vous pourrez les rencontrer directement et échanger avec eux sur leur métier et leur vin. Rien de mieux pour se laisser charmer par de nouvelles saveurs.

Salon des vignerons indépendants de France, Paris porte de Versailles, du 28 novembre au 1^{er} décembre, vigneron-independent.com

Choco party

La 25^e édition du Salon du chocolat met cette année à l'honneur la pâtisserie avec un espace dédié de 2 500 m² de pure gourmandise, parrainé par Philippe Conticini, réunissant 40 exposants dont les plus grands noms de la profession. On s'en lèche les babines d'avance !

Salon du chocolat, du 30 octobre au 3 novembre 2019, porte de Versailles, salon-du-chocolat.com

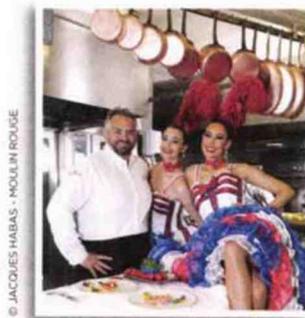


Pari fou

La tendance du Do It Yourself est à la mode et la cuisine de réception n'échappe désormais plus à la règle. Concept unique en France, **Cuisine et Audace** casse les codes d'une activité qui paraît inaccessible pour les profanes : cuisiner soi-même pour des groupes allant jusqu'à 100 personnes. Sur la plate-forme en ligne cuisine-et-audace.com, des menus sont proposés sur des thèmes aussi variés que gourmands comme Le Généreux, Le Gourmet ou encore L'Accessible. De quoi révéler le chef qui sommeille en vous !

cuisine-et-audace.com





© JACQUES HABAS - MOULIN ROUGE

Manger glamour

Le Moulin Rouge vient de passer d'une à deux toques et sa note est montée de 12 à 14/20 dans l'influent et exigeant guide gastronomique *Gault & Millau*. La table du Moulin Rouge y est référencée depuis 2017 parmi les incontournables de la capitale. Une grande fierté pour le Moulin Rouge, qui depuis 2015, avec l'arrivée du chef David Le Quellec, a permis d'ancrer la cuisine « faite maison » dans ses valeurs en alliant tradition, modernité et glamour !

Faites votre marché !

Convivial et gourmand, le salon réunit la fine fleur de la gastronomie avec près de 300 exposants qui ne rêvent que d'une chose : vous faire succomber à leurs produits. C'est l'endroit idéal pour préparer les fêtes de fin d'année. Vous y ferez votre marché parmi les produits régionaux, les vins de France ou l'alimentation bio. Ne manquez pas les démonstrations culinaires et œnologiques, pour vous mettre encore plus l'eau à la bouche !

Salon Saveurs des plaisirs gourmands, du 29 novembre au 2 décembre, Espace Champerret, Paris, salon-saveurs.com



Rendez-vous, bons plans gourmands, infos croustillantes... Voici notre sélection d'événements qui agitent le monde de la gastronomie avant les fêtes. À vos agendas !

Recyclez, c'est gagné !

Après les fêtes, si on faisait un petit geste pour la planète ? Voici deux idées à mettre en pratique pour donner un coup de pouce à notre mère la Terre : donnez vos coquilles d'huîtres (broyées) aux poules qui raffolent de ce mets riche en minéraux et déposez vos bouchons de champagne dans les points de collecte appropriés, à retrouver sur planeteliège.com. Vous pouvez le faire !



La petite recette de saison

Lemon curd

Fouettez 2 œufs et 70 g de sucre dans un saladier. Ajoutez ensuite 5 cl de jus de citron et le zeste du citron râpé. Posez le saladier dans une casserole remplie d'eau et faites chauffer au bain-marie. Le mélange doit épaissir au bout de 10-15 min. Ajoutez alors 40 g de beurre coupé en morceaux. Remuez. Sortez du feu et versez le lemon curd dans un petit pot en verre. Conservez au frais quelques jours.



La petite librairie Cuisine et jeux

Par ici, la sortie !



Les questions qui tuent

Ustensiles, ingrédients, préparations et cuissons sont passés au crible et remis en question. Chacune des réponses se fonde sur des études et expériences scientifiques et on est vite déroutés et surpris. Précis, scientifique et bourré d'humour, ce livre est l'allié idéal de ceux qui souhaitent connaître tous les secrets de la cuisine !

Pourquoi les spaghetti bolognese n'existent pas ?, d'Arthur Le Caisne, Marabout, 19,90 €



Cueillette bien faite

Cèpe de Bordeaux ou bolet amer ? Morille ou gyromitrite ? Oronge ou amanite tue-mouches ? Ce guide à spirales aux pages coupées dans la hauteur permet de comparer en haut, les champignons comestibles, en bas, leurs sosies non comestibles ou toxiques. À emporter dans sa besace avant de partir à la cueillette !

Il est bon ce champignon ?, de Laux Gminder, Larousse, 14,90 €



Complètement sucré !

Dans ce livre, Trish Deseine donne au sucre ses lettres de noblesse, l'exploite et le décline sous toutes ses formes. Venus du monde entier, sucres bruts, naturels, non raffinés ou peu raffinés dévoilent leur caractère et expriment leur gourmandise dans la pâtisserie. 90 recettes de gâteaux, cookies, scones, granolas, glaces, fudges, coulis et boissons à découvrir d'urgence !

Un soupçon de sucre, de Trish Deseine, Éditions de La Martinière, 24,90 €



Voyager en cuisine

Les Cuistots migrants, c'est une entreprise sociale qui vise à favoriser l'intégration des réfugiés par un art qui nous rapproche tous : la cuisine. Ce livre dresse le portrait de ces hommes et femmes, de ces vies, de ces cuisines et de ces saveurs si atypiques. Au total, 70 recettes venues du monde entier qui sont autant de découvertes culinaires, culturelles et humaines.

Les Cuistots migrants, d'Étiennette Savart, Éditions de La Martinière, 29 €