



## Actus du mois



Le chef ouvre sa cuisine au public dans les Yvelines.

### ERIC LÉAUTEY FAIT ÉCOLE

Pro de la cuisine qu'il enseigne sur la chaîne Cuisine TV, auteur de recettes pour le magazine *Guide Cuisine*, Eric Léautey, qui a fait ses classes auprès de Joël Robuchon, ouvre sa propre école chez lui, à Houdan. L'occasion d'apprendre à cuisiner simple et bon, de tester le matériel Kitchen Aid (et de l'acheter si affinités et... budget).

## SANDWICH À L'ITALIENNE

McDonald's France poursuit sa démarche de qualité. Après le programme de traçabilité des produits, le sandwich au poulet fermier, voici le Premio, composé de pain ciabatta, parmesan AOP, le fameux parmigiano reggiano, tomates, salade et bœuf. Sandwich éphémère (servi 2 mois) pour lequel 150 tonnes de fromage ont été achetées.

• Premio, 4,30 €, jusqu'au 15 avril.



### FOIE GRAS HORS NOËL



Le Challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires, présidé par André Daguin, a couronné Camille Chabal pour ses recettes "pousse-pousse figue, pain d'épice et foie gras"... A découvrir sur le site du foie gras.

### Fil coupant

Aiguiser la céramique, c'est le propos de cet ustensile électrique à molette revêtue d'éclats de diamant. Il vient à bout sans peine des lames les plus émoussées, même en acier.

• Aigiseur de Kyocera, 85 €.



## HUILES DE GOÛT



L'huilerie de la Croix Verte, basée à Saumur ne se contente pas de faire de l'huile de noix vierge 1<sup>re</sup> pression. Cette PME familiale joue la carte de l'innovation et propose une gamme de treize huiles, conditionnées en petits bidons métal pour une meilleure conservation, dont certaines très originales comme l'huile de pépins de courge, de sésame, d'avocat, de pistache, de pécan et d'argan.

• À acheter en ligne, 6 € environ le bidon de 25 cl.

### PSCHITT CRÉATIF

Transformer en un clin d'œil un espresso en cappuccino ou en café latte, c'est ce que propose Lavazza avec ses bombes. Celles-ci permettent de coiffer le liquide corsé d'une volute de mousse à la vanille, à la noisette ou bien au chocolat. Une innovation classée 4<sup>e</sup> au palmarès IPSOS des produits novateurs.

• Mousses Allegro Lavazza, 3,60 €/25 cl, dans les GMS.



Réalisation : Christine Masson