

# ON LIKE...

On attaque l'année sous le signe de la gourmandise, de la Chandeleur, des voyages et de la détox! Par Céline Roussel et la rédaction

## D'irrésistibles gaufres

Pour les puristes, la Chandeleur reste la fête des crêpes. Pour d'autres, c'est une bonne occasion de manger des gaufres. Et pourquoi pas envisager aussi la Saint-Valentin? Pour faire d'une pierre deux coups, voici donc un moule à gaufres en forme de cœur, qui ravira les amoureux et les familles.

**Moules à gaufres, 33,90 €, Bestron. En vente en ligne.**



## Un vin aussi doré qu'une galette

Pour démarrer l'année tout en douceur, voici Colline d'amour, un côtes-de-gascogne IGP issu de cépages gros manseng (45%), petit manseng (20%), ugni blanc (20%) et colombard (15%).

À l'œil, c'est un séduisant vin blanc jaune paille.

**L'avis de Céline :** en bouche, il déploie des notes abricotées, d'orange amère, de miel et d'épices douces. On peut donc compter sur lui pour accompagner délicatement une tarte ou une galette à la pomme.

**Vin blanc côtes-de-gascogne IGP Colline d'amour, 19,90 € (75 cl). En vente en ligne.**



## La brioche vendéenne au patrimoine mondial?

Tout comme l'art de la pizza napolitaine, la cérémonie du café turc ou encore la culture de la bière belge, le tressage de la brioche vendéenne traverse les époques et les modes de fabrication. Reconnue partout en France, la spécialité vendéenne lance sa candidature pour entrer au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. On croise les doigts, surtout que la consommation de cette spécialité augmente chaque année... Nous en avons dévoré 7 millions en 2019!



## LE KÉFIR, CETTE ANNÉE, ON S'Y MET !

Cette boisson très ancienne est loin d'être comme les autres. Issue de la fermentation de grains de kéfir, d'eau, de sucre et parfois de fruits, elle est riche en probiotiques. Ceux-ci vont directement nourrir le microbiote et contribuer à un meilleur fonctionnement immunitaire (halte aux virus !). Une jeune marque alsacienne engagée, Le Labo Dumoulin, vient d'ailleurs de se lancer dans l'aventure, garantissant des kéfirs de fruits bio, locaux, sans arômes artificiels ou conservateurs.

**Kéfir, 4 parfums au choix : citron, gingembre, framboise et thé vert menthe, 2,50 € (25 cl) et 4,20 € (75 cl), Le Labo Dumoulin. En magasins bio et en ligne.**

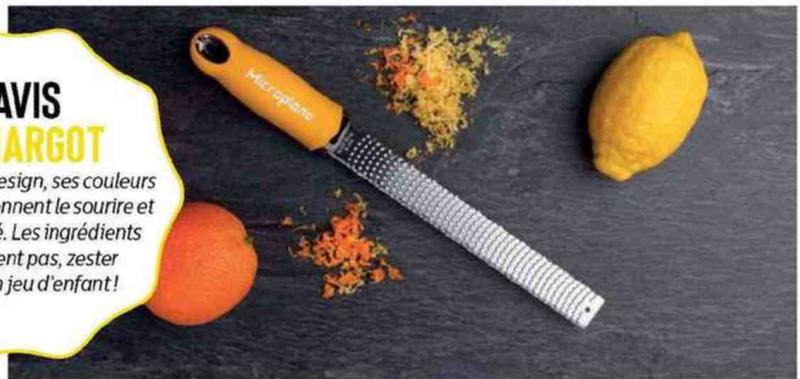
## Un ustensile malin

Avant la Chandeleur, pensez à vous équiper d'un zesteur : vos crêpes seront encore meilleures !

**Râpe zesteur, gamme néon ou imprimés, 21,95 €, Microplane.**

### L'AVIS DE MARGOT

*On aime son design, ses couleurs flashy qui redonnent le sourire et son efficacité. Les ingrédients n'accrochent pas, zester devient un jeu d'enfant !*



## Une cave, mais pas que !

Cave à boire, à manger, à danser, à partager... La nouvelle adresse parisienne Canons devrait connaître dès son ouverture (date encore inconnue, forcément...) dans le quartier de Belleville un succès auprès des amateurs du bien-boire et du bien-manger. Le concept ? S'abonner et rejoindre la grande famille des « canoniers » pour avoir un accès privilégié au lieu et à des bouteilles soigneusement sélectionnées. À partir de 100 euros, vous pourrez chaque mois découvrir une sélection de vin de vignerons indépendants français et les garder dans un casier privé. Vous les dégusterez chez vous ou sur place dans une ambiance festive, conviviale, et surtout très exclusive !

**Cave Canons, accès réservé aux abonnés, à partir de 100 € par mois. Toutes les infos sur le site de Canons.paris.**

## C'est tendance



### Lancer de crêpes!

Tefal s'associe à la chaîne de recettes ludiques et loufoques Chefclub à l'occasion de la Chandeleur. Résultat : découvrez une gamme festive de poêles et crêpières colorées à l'effigie de la brigade Chefclub. Retour en enfance garanti ! **Crêpières et poêles, à partir de 7,99 €, Tefal x Chefclub.**



### Une délicieuse pâte à crêpes en 2 minutes !

Toujours à la pointe des bonnes idées, la marque écolo Cookut nous épate avec son shaker à crêpes doté d'un système antigrumes. Il n'y a qu'à y mettre tous les ingrédients de la recette (les dosages sont indiqués sur le verre), bien secouer et le tour est joué ! Pour la Chandeleur, cet ingénieux shaker est vendu avec un tartineur en bois et un livre de recettes.

**Coffret shaker à crêpes + tartineur + livre de recettes, 29,90 € ; shaker seul, 19,90 €, Cookut. En magasins spécialisés et sur l'e-shop de la marque.**

### Saveurs d'été

Le fromage frais de chèvre Petit Billy invite dans l'une de ses recettes du... basilic ! Aucun arôme ni colorant n'a été ajouté. Le lait est collecté dans un rayon de 70 km autour de la laiterie bretonne. À déguster sur des tartines, en apéritif ou dans des sauces.

**Fromage de chèvre au basilic infusé, 1,95 € (100 g), Petit Billy. En GMS.**





## Une pause déjeuner pour s'évader

Partir sans voyager, c'est le pari qu'a fait Marie avec sa nouvelle gamme de plats snacking au rayon frais. Des recettes gourmandes, sans colorant, sans arôme artificiel ni conservateur. On adore leurs petits noms qui invitent forcément au dépaysement : Biarritz, Rome, Naples et Barcelone.

**Plat Pause Dej' Biarritz, Rome, Naples ou Barcelone, 3,89 € (300 g), Marie.**

## L'incompréhension des restaurateurs

Effondrés de ne pas avoir pu rouvrir leurs portes en décembre, les restaurateurs ne décolèrent pas. Un sentiment d'injustice amplifié par les chiffres d'une enquête menée par l'Association française des maîtres restaurateurs le 30 novembre 2020. Selon cette étude, conduite auprès de 5 502 professionnels (811 réponses), 89 % n'ont pas eu de cas de Covid dans leur personnel. Seuls 9 % ont eu un cas et 1 % plus de deux cas. Côté clients, idem, peu de contaminations ont été signalées...



## La détox pas triste

On n'en a pas fini avec la détox ! Mais, bonne nouvelle, elle peut se faire sur une seule journée et de façon ludique avec la marque originaire de Corée Beesket et son coffret de cinq jus détoxifiants. Pressés à cru et à froid, ces breuvages sont à boire à cinq moments de la journée (sans manger) et permettent de détoxifier les organes les uns après les autres. À mi-chemin entre la chrononutrition et la médecine chinoise, cette cure apporte des vitamines et des minéraux en fonction des besoins du corps au fil de la journée, pour un drainage en profondeur.

**L'avis de Céline :** les jus sont bio, délicieux et pressés aux portes de Paris, quelques heures avant expédition.

**Cure Detoxoxo (cinq jus), 58,50 €, Beesket. Disponible en ligne.**



JACOB LIND, GETTY IMAGES

## Le smartphone, nouveau convive à table

Selon un sondage OpinionWay pour la marque Président, plus d'1 Français sur 2 (55 %) répond au téléphone ou envoie des sms à l'heure des repas. Cette proportion passe à 75 % chez les 18-24 ans et à 70 % chez les 25-34 ans. Il s'agit là d'un vrai choc des générations : 28 % des 18-25 ans estiment que le smartphone rend plus vivants les repas et permet de rebondir sur des conversations, tandis que 84 % des Français considèrent que cet objet nuit à la conversation.



**LE TITRE DE LA VILLE LA PLUS GRANDE MANGEUSE DE RACLETTE DE FRANCE EST ATTRIBUÉ À... CHERBOURG ! AGEN ET CAEN SE PLACENT EN DEUXIÈME ET TROISIÈME POSITION. PARIS ARRIVE EN FIN DE CLASSEMENT, JUSTE DERRIÈRE MARSEILLE.**

Source : Deliveroo