



## SECRETS DU SEL

**BRAVO POUR LE SEL** utilisé à bon escient ! Tel le gros gris de Guérande, exquis sur un os à moelle, ou la fleur de sel guérandaise aux notes de violette qui transfigurera un œuf coque. Le sel c'est sain, gorgé d'oligoéléments et de magnésium. Pour preuve ce livre signé Michel Roth du Ritz à Paris, et ses recettes irrésistibles.

● **Gourmandises salées**, Editions Culinaires, 9,90 €.

## Question à...



## VICTOIRE FINAZ DE VILLAINÉ

COUTURIÈRE EN CHOCOLATS

À 26 ans, elle révolutionne le monde du chocolat avec sa nouvelle marque haut de gamme, **Abanico**

**CUISINE ACTUELLE :** Qu'apportez-vous de nouveau dans l'univers des chocolats ?

**VICTOIRE FINAZ DE VILLAINÉ :** Le concept "à chacun sa gourmandise" que j'ai pu développer en travaillant avec un grand chocolatier, qui m'a permis de faire du sur-mesure.

Psychologue de formation, j'ai utilisé ma thèse sur le chocolat pour proposer des chocolats selon 9 profils de consommateurs auxquels j'adapte 10 variétés de praliné, 10 de ganache et 4 chocolats de pure origine. Pour une déclinaison de saveurs et textures uniques.



DE PORTIONS DE VACHE QUI RIT SONT CONSOMMÉES CHAQUE JOUR DANS LE MONDE. PAS ÉTONNANT QUE LA VACHE ROUGE AIT LE SOURIRE JUSQU'AUX BOUCLES D'OREILLES !

## LE MOYEN ÂGE À TABLE

AU CHÂTEAU DE LANGEAIS, Maître Cocquenpot vous initiera à la cuisine médiévale. Art de dresser la table, préparation des aliments, savoir-vivre, recettes, pour cette exposition ludique où découvrir des pièces des musées de Cluny et de Rouen.

● À table au Moyen Âge, jusqu'au 15 août.

