

Question à...



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, Éditions Culinaires, 9,90 €.



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.

Chocolate Designer

At 26 years old, she is revolutionising the world of chocolate with her new luxury brand, Abanico.

Cooking

What new ideas are you bringing to the chocolate business?

Victoire Finaz de Villaine

Working by the "each to their own" concept of taste and collaborating with a famous chocolatier, I have created a range of **tailor made** chocolates. With a degree in psychology, I used my thesis on chocolate to create recipes according to 9 unique "**choco-personalities**" to which I adapted 10 varieties of pralines, 10 ganache recipes and 4 types of pure chocolate. At Abanico, we invite everybody to explore the different tastes and textures of chocolate and to enjoy it everyday!



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.

