

ES de

jardin, manger ses fleurs...

NATURE

On renoue des liens avec notre belle planète.



3 € env.,
v. jardiver,
tes papier,
20. GMS.
natives,
che-pot en
0€, Truf-
faut.com
Aucy,
rant 30/04.
bio sur
-M. Vallés,
E. 6 Pots
m, câbles,
sé, 295 €.
édition



On les aime !

Des légumes dans l'assiette, oui, mais aussi dans la cuisine, imprimés sur les torchons en coton et lin.

Torchons marché, légumes verts, fruits rouges, agrumes ou pastèques, 50 x 80 cm, 14 €, Beauville, www.beauville.com

FRUITÉ CRAQUANT

Des biscuits croquants et savoureux, sous un emballage recyclable, qu'on ne trouve pas au rayon bio mais parmi les autres produits de la famille petits gâteaux. On goûte la différence et on y revient ?

La clé des champs, framboise, citron, chocolat au lait ou noir, Lu, 2,60 €. En GMS.



1 Château Les Bruyères, Cambremer (14), www.chateaulesbruyeres.com 2 Fringales, ateliers culinaires, Claudie Héline, Avalon (89), claudieheline@yahoo.fr 3 L'Atelier des Sens, www.atelier-des-sens.com

TOUJOURS FRAÎCHES

Bien à l'abri dans leur jolie boîte transparente, les herbes aromatiques ne perdent rien de leur saveur. Plantées sur un plateau suspendu, les pieds dans l'eau, elles se gardent plus longtemps, au réfrigérateur ou sur le plan de travail.

22,90 €, Cuisipro, tél. 02 33 61 53 84.



L'école du légume

À tous ceux qui veulent apprendre, ou ré-apprendre, à cuire et accommoder les légumes, des chefs tendent la main. Ainsi le normand Philippe Harfaux, chef autodidacte, convie-t-il les néophytes à visiter son potager. Puis il les entraîne en cuisine pour leur apprendre, en choisissant le bon mode de cuisson, à préserver toute la fraîcheur des produits. À la carte, en cours simples suivis d'une dégustation ou en séjour au très joli château Les Bruyères. Claudie Héline, dans l'Yonne, a une démarche plus militante, se souciant de goût et de santé, et défendant les producteurs locaux. Elle propose une immersion complète du vendredi soir au dimanche midi. Destiné aux locavores (manger des produits de proximité) convaincus ou en devenir, L'Atelier des Sens s'associe au site internet www.tousprimeurs.com. Le principe est totalement réaliste, un carton de légumes frais arrive et tout le monde s'y colle, sous la houlette d'un chef, dans la bonne humeur. Idéal pour les Parisiens en mal de légumes !

