

L'ACTU FOOD

Suivez le fil

■ TEXTE HÉLÈNE PIOT

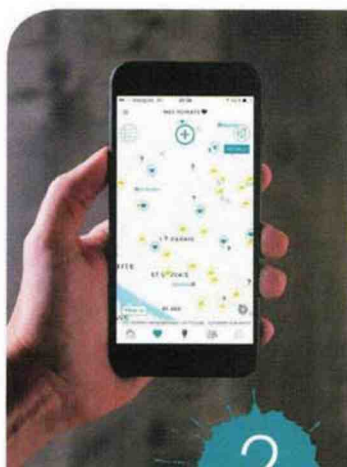
L'univers de la food bouge très vite. Dévorez nos infos, vous serez les premiers à faire le buzz sur les réseaux. N'oubliez pas le #regalmagazine ;-)

Suivez-nous

Régal, c'est un magazine, mais aussi le site regal.fr, la communauté facebook @magazineregal, le compte Instagram [regal_magazine](https://www.instagram.com/regal_magazine) et beaucoup d'inspiration sur Pinterest [regalmagazine](https://www.pinterest.com/regalmagazine)... Faites circuler, il y a tout à voir!



© JUANMONINO / ISTOCK



LES RESTOS DE MES AMIS SONT MES RESTOS

L'appli Pepeats se base sur les restos que vos amis likent sur les réseaux sociaux pour vous proposer de nouvelles adresses censées vous séduire à la première bouchée. Sympa ou flippanant ? On hésite...



T'AS DES CHAMPIGNONS AUX PIEDS !

Des champignons au pied des habitants de la rue Raymond-Queneau à Paris... Sous les pieds, plus précisément. Depuis un an, Cycloponics, start-up créée par deux jeunes ingénieurs, a transformé le deuxième sous-sol inutilisé du parking en ferme bio. Nom de code : La Caverne. Pleurotes, shiitakés, endives, micropousses... Les locataires des logements sociaux situés juste au-dessus sont embauchés (et approvisionnés) en priorité, les restaurants et les Amaps du coin se bousculent, le site Mon beau Terroir propose des visites. Le concept, né à Strasbourg dans un bunker désaffecté, pourrait bientôt essaimer à Bordeaux.

BEN, MON COCHON !

C'est la nouvelle star des bistros cool : le pulled pork, un (gros) morceau de cochon cuit pendant 7 à 8 h dans un jus parfumé, jusqu'à ce qu'on puisse l'effilocheur à la fourchette sans avoir à le découper au couteau. Juteux, goûtu... On en veut ! Où le trouver ? En grilled-cheese (l'équivalent US du croque-monsieur) au bar Mabel à Paris, dans tous les bons restos à burgers de la capitale (Terra Gourma, Paris-Texas, Maison burger, Garnett, Frogpubs...), mais aussi à La Table d'Argonne dans la Meuse pour un clin d'œil aux alliés américains à l'occasion du centenaire de l'Armistice !



PAS D'APÉRO SANS MON RÉSEAU

Chaque année, le baromètre Sowine/SSI analyse les rapports des Français avec le vin et les nouvelles technologies. Résultat ? Parmi les Millennials (18-35 ans), 35% ont déjà acheté du vin en ligne, 25% ont déjà acheté une cuvée recommandée sur les réseaux sociaux ou ont partagé leurs commentaires de dégustation sur ces mêmes réseaux, et 40% possèdent au moins une appli dédiée au vin. C'est deux fois plus que leurs aînés. Boire ou surfer, on n'a pas à choisir !



partagent leurs dégustations de boissons alcoolisées sur les réseaux sociaux

4^{ème} édition

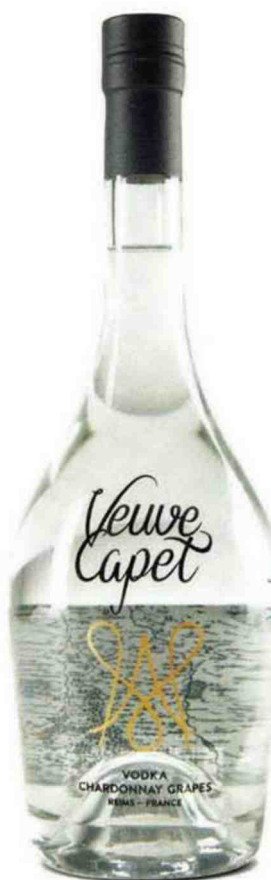
LE SALON DES SPIRITUEUX FRANÇAIS
France
QUINTESSENCE
2018
 Tout l'univers de la dégustation
9 et 10 (JOURNÉE PRO) SEPTEMBRE

COCORICOCKTAIL

Vous voyez du bleu-blanc-rouge dans votre verre ? C'est normal... La France compte désormais deux IGP, Alsace et Bretagne, pour le whisky, et au moins 20 marques de gin. Où les retrouver ? À France Quintessence, le salon des spiritueux made in France, à Paris en septembre. Outre les pionniers, comme le gin G'Vine ou les vodkas Grey Goose et Ciroc, les whiskies Bercloux, produits en Charente-Maritime, y lanceront deux nouvelles cuvées. Après le locavorisme, le locabuvisme ?

MORTELLES, CES VODKAS

Dernière mode en date pour les vodkas françaises : jouer (avec un goût discutable) sur l'image de la Révolution française. Sans se concerter, deux concurrentes viennent de squatter le même créneau : Veuve Capet, surnom de Marie-Antoinette après la décapitation de Louis XVI, et Guillotine, au slogan affûté : « Un souffle frais sur la nuque. » Les deux sont produites en Champagne, à base de raisins. Des sœurs de sang ?





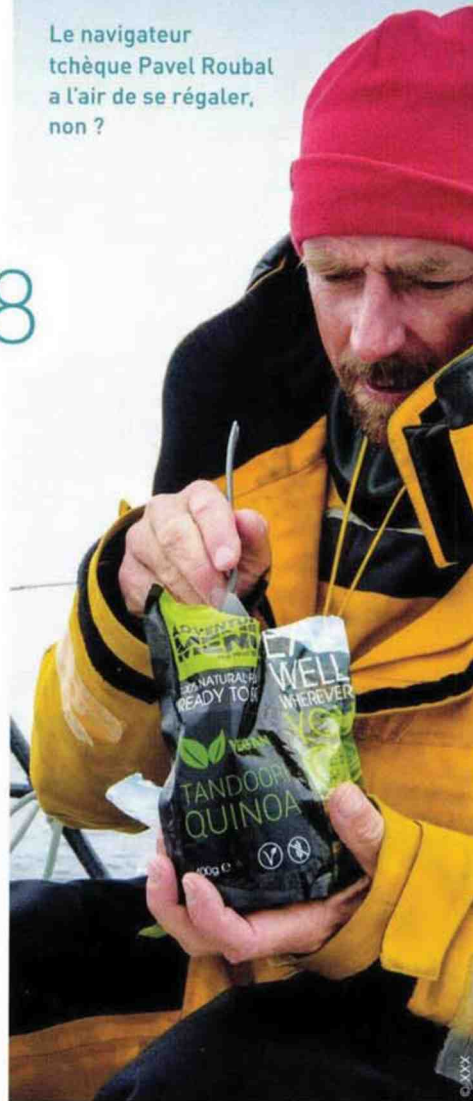
LA CUISINE, C'EST LA (SUR)VIE

Sportifs, voyageurs ou prévoyants, on a tous une bonne raison de garder sous la main un repas pour les conditions extrêmes. Lyophilisés à réhydrater, ou auto-chauffants sans avoir à utiliser de flamme, la marque Lyophilise & Co s'en est fait une spécialité. Les marins de La Transat AG2R La Mondiale l'utilisent, le groupe militaire de haute montagne de Chamonix aussi (en haut de l'Himalaya !)... et nous, en mode Koh-Lanta ou Minecraft ! À partir de 10 €.



Le navigateur tchèque Pavel Roubal a l'air de se régaler, non ?

8



INSECTES À CROQUER

Les livraisons de paniers-recettes bio ont le vent en poupe, les insectes comestibles aussi... Marions-les. Telle est l'idée de Rutabago et Jimini's, deux poids lourds sur ce secteur. Au mois de mars, ils ont proposé un curry de patates douces aux larves de scarabée, riz et citron vert ! Bilan positif puisque qu'il y avait autant d'acheteurs au rendez-vous que pour les menus habituels. Tentés ?



9

SANS LAIT, C'EST BEAU

Ben & Jerry's lance cet été 3 parfums de glaces vegan : Peanut butter & cookies (un peu fade), Chocolate fudge brownie (à la texture proche du sorbet) et Chunky Monkey (bluffante). 6,35 € les 50 cl.

10



TOUJOURS PRÊT !

Ce qu'on aime dans ces crèmes ? Outre leur bon goût (essentiel !), elles sont produites en France, dosables, refermables... Et avant ouverture, elles peuvent se garder un an hors du frigo, le tout sans conservateur. Tout bon, Yabon ! 1,90 € les 350 g.

11



J'EN AI MA DOSE

Un cocktail correctement dosé et prêt en une seconde ? Facile avec ces glaçons à base d'arômes naturels à glisser dans 5 cl de whisky Label 5 (ou le spiritueux de votre choix). Et hop, voilà un Ginger Honey (miel et gingembre), un London Collins (jus de citron et sucre de canne) ou un Five Senses (cranberry, gingembre et citron vert), tout frais et sans shaker. Cocktail Ice, 9,90 € la boîte de 12.

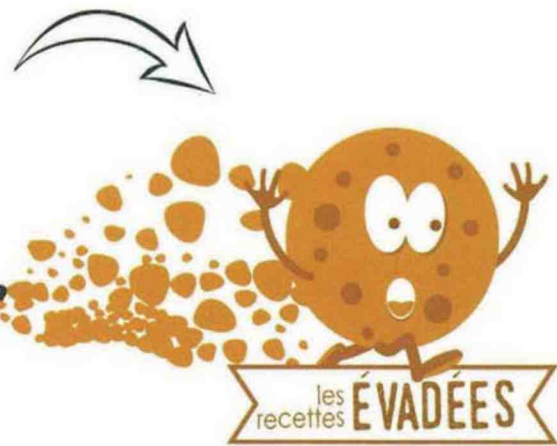
12



PAIN DU SOIR



CRUMBLER



les recettes **ÉVADEES**

ARTISANALES. LOCALES. SAVOUREUSES

DES CITADINS SUR UN MUR, QUI PICOTENT DU PAIN DUR...

Avec du pain rassis, on peut faire du pain perdu. Et si on en a des tonnes ? On peut faire de la farine ! C'est la super idée anti-gaspi de la start-up Explicicat. À l'aide d'un « crumbler » (machine à broyer le pain sec) et de

délicieuses recettes, elle permet aux boulangers, aux chefs et à la restauration collective de recycler leurs surplus. Et nous ? On se régale de cookies et de muffins. Recettes et points de vente sur www.recettesevadees.fr.



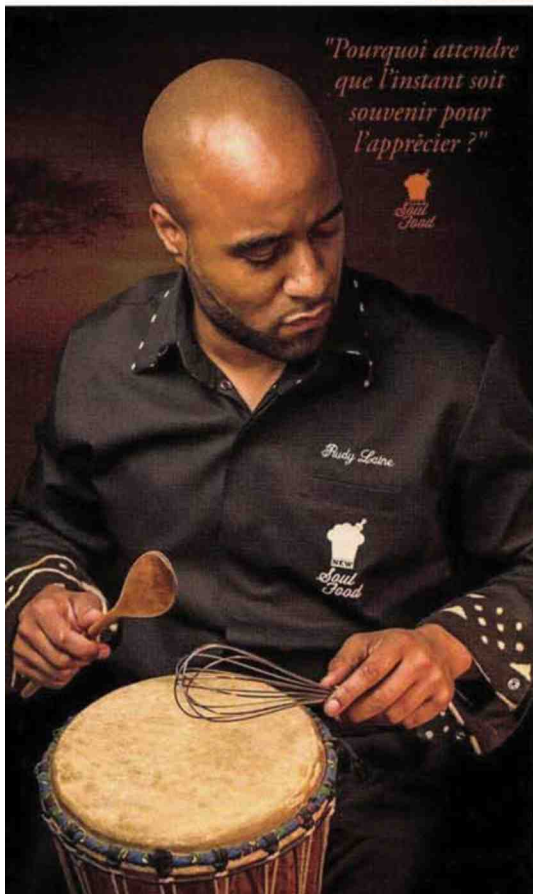
TOIT, TOIT, MON TOIT

Cultiver ses légumes en ville, c'est convivial, écolo, et désormais courant. Sur le toit d'un gymnase (Jean Dame, Paris 11^e), d'un supermarché (Casino, à Bagneux), associé à des logements sociaux (Les Jardins Perchés, à Tours), sur une friche industrielle (Roubaix), sur les ronds-points et sur les trottoirs (Les Incroyables Comestibles, un peu partout en France)... Mais pour les paresseux et les surbookés, Peas & Love a trouvé la solution. L'entreprise crée le potager, vous choisissez votre parcelle, un jardinier l'entretient... et vous n'avez plus qu'à venir récolter. Dernier spot en date : le toit de l'hôtel Yooma, à Beaugrenelle (Paris XV^e). Après Bruxelles, Paris et Issy-les-Moulineaux, à qui le tour ?

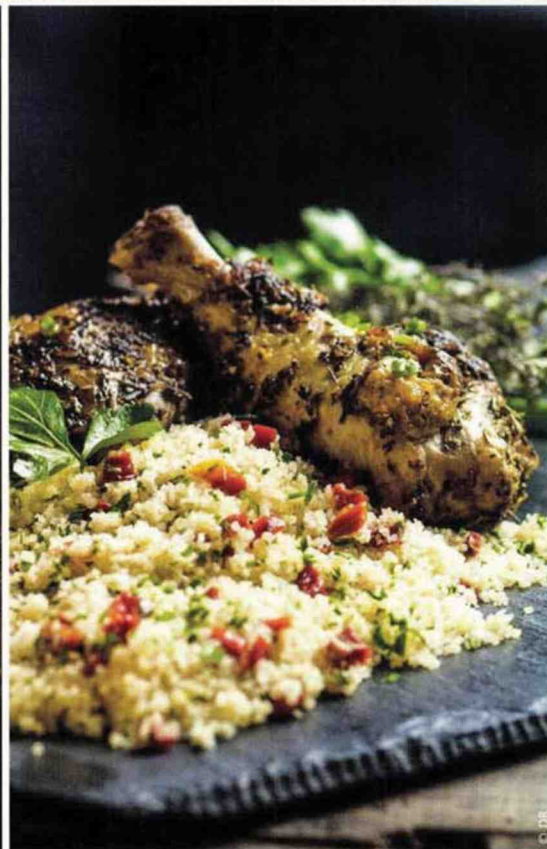


13

Peas & Love, c'est aussi un livre... « Du potager urbain à l'assiette, en 80 recettes super nature », de Catherine Kluger, La Martinière, 224 p., 25 €.



"Pourquoi attendre que l'instant soit souvenir pour l'apprécier ?"



14

L'AFRIQUE, C'EST CHIC
Version food truck avec New Soul Food et sa cuisine «afrodisiaque», ou version maison avec les tartinables au safou ou au saka saka de Joe et Avrel's (6,90€ le pot de 120 g), le continent africain n'en finit plus de nous régaler. Y goûter, c'est l'adopter !