



## La Semaine Food du 2 avril, l'essentiel à savoir pour des moments gourmands



**Cette semaine on prend un thé en terrasse, on s'envole vers l'Asie, on fond pour du chocolat, on achète en vrac, on habille sa table, on colore sa cuisine... C'est la Semaine Food du 2 avril, en bref ! On s'offre une parenthèse de délices**

A défaut de pouvoir retourner au restaurant on savoure la bande annonce de Délicieux, le film d'Eric Besnard qui n'attend que la réouverture des salles obscures pour combler la curiosité gourmande des amateurs de gastronomie.

### **Synopsis**

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, un cuisinier (Grégory Gadebois) est limogé par son maître. Il trouve le courage au contact d'une jeune femme étonnante (Isabelle Carré) de se libérer de sa condition de domestique et de proposer son savoir-faire directement au public en créant le premier restaurant.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

### On prend un thé en terrasse, dès le 10 avril !

La maison Damman Frères s'associe à la Maison Louis Drucker qui équipe, depuis 1885, les terrasses du monde entier avec leurs chaises colorées en rotin cané, pour proposer un nouveau coffret Parfum de Saison aux douces notes de printemps agrémentées de doux souvenirs de terrasses ensoleillées. Ce joli coffret, décliné en 3 décors, reprend un motif de tressage d'une chaise Drucker et abrite un assortiment de 20 sachets de thé Jardin Vert, thé Jardin du Luxembourg, thé Mélange Mystérieux, thé Palm Beach et de tisane Happy Dreams

*Coffret 20 sachets Cristal®, 19 € – disponible en boutique et en ligne .*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

### On s'envole vers la Birmanie

Mandalay repose sur un biscuit moelleux aux graines de sésame ainsi qu'un croustillant élaboré à base de tahina ; une onctueuse crème de sésame, tous deux surmontés d'une crème mousseuse et aérienne à la passion et aux notes de fleur d'oranger, qui amène délicatesse et rondeur en bouche. Cet entremets renferme une fine gelée de fruit de la passion et de kumquat sous un délicieux glaçage à la mangue.

*Mandalay, 7,90 € – format individuel – Retrait en boutique ou livraison Paris/proche banlieue via [www.philippeconticini.fr](http://www.philippeconticini.fr)*

**On opte pour du très bon, sans passer en cuisine**

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

Chez **Pierre Augé** , on se régale d'une Tartelette d'Asperges vertes de Servian et pistaches, accompagnée l'écorce de citron verte et de guimauve au parmesan, de la Pièce d'agneau des Pyrénées braisé aux poivres servie avec un jus à la sarriette, des aubergines confites au lard de Colonatta et des légumes croquants, un fromage et son délicieux Sablé chocolat orange au praliné .

*Menu de Pâques, 60 € par personne – disponible les 3, 4 et 5 avril – Pour commander, c'est ici . ©Alexia Roux*



kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

Chez **Yannick Alléno**, on commande une jolie boîte contenant un menu gastronomique autour de l'agneau. Un « Jambon » de gigot d'agneau sous une mayonnaise de livèche, Salade printanière à la panoufle d'agneau croustillante et Vinaigrette acidulée, des Petites côtelettes d'agneau, échalotes croquantes et Sauce barbecue à la truffe noire et tomates de Sicile, une Épaule d'agneau confite aux morilles à partager, Légumes verts et tourte aux coings à l'agneau braisé, une Coquille d'œuf chocolatée à garnir d'un Crémeux, chocolat et mascarpone, une Salade de fraise à la crème et des Petits choux fortement chocolatés.

*Menu de Pâques, 190 € pour 2 personnes – disponible au déjeuner et au dîner du 31 mars au 5 avril – Pour commander, c'est ici .*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

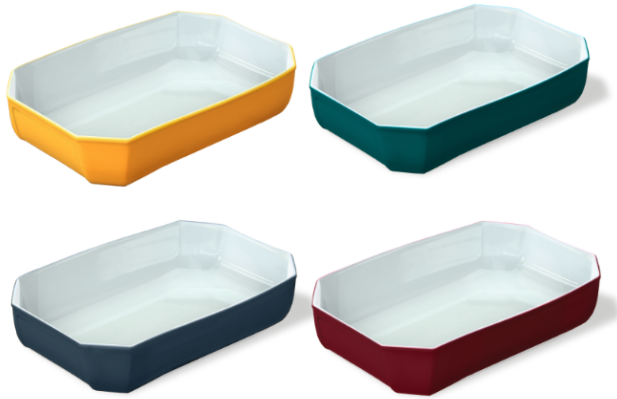
Et comme on a toujours envie de chocolat, on craque pour la Tarte au Chocolat de **Quentin Lechat**, chef Pâtissier du Royal Monceau Raffles Paris. Réalisée à partir du nouveau chocolat Millot 74% de Valrhona , elle se compose d'une pâte sucrée sur laquelle repose une fine couche de vanille de Madagascar, un caramel au beurre salé et un crémeux au chocolat, le tout recouvert de pétales de chocolat.

*Pour 6 à 8 personnes, 42 € – disponible en click&collect, du vendredi au dimanche pendant le mois d'avril.  
Pour commander, c'est ici . © Paris with Charlotte*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)**On met de la couleur dans sa cuisine**

Pyrex® lance une collection inédite de plats en verre avec un fini extérieur coloré avec toujours les mêmes qualités de résistances aux températures (de -40° à 300°C). Ces jolis plats pratiques, à la durabilité hors du commun, se déclinent en 4 coloris adaptés à tous les styles : Jaune curry, Bleu Kale, Rouge piment séché et Poivre noir.

*Plats Pyrex® Color's (33x22x7cm), 22 €*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



## On se rafraîchit en gourmandise

Chez Amorino, les glaces se transforment en adorables petits lapins. Jusqu'au 4 avril, chaque cornet ou pot Signature de Pâques est orné d'un macaron à la glace pistache, vanille, chocolat ou caramel au visage de lapin, agrémenté d'une paire d'oreilles en chocolat.

*A partir de 5,60 €, en pot ou en cornet – disponible en boutique Amorino .*



kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

## On s'offre un coin de bleu

Depuis le 1<sup>er</sup> avril l'hôtel Molitor accueille de nouveau des hôtes, alors on s'offre une escapade avec vue sur l'eau, en plein Paris. Pour l'occasion, l'hôtel 5 étoiles propose accueil pétillant avec une coupe de champagne à l'arrivée pour toutes les réservations faites en direct auprès des agents de réservation avec le code **#VIVEMOLITOR** et un upgrade en chambre Deluxe. Et le chef Martin Simolka a élaboré une nouvelle carte de room service gourmande où l'on retrouve le fameux croque-monsieur Molitor à la truffe, le saumon d'Ecosse fumé ou encore le mi-cuit au chocolat.

13, rue Nungesser et Coli – Paris XVI – [reservation.molitor@accor.com](mailto:reservation.molitor@accor.com) – © Ludwig Favre



## On habille sa table de Pépites

La Maison Raynaud présente sa collection Pépites dessinée et créée par Mariéla Schwarz Montiel. Taillées comme des pierres précieuses, les facettes sont sublimes par la finition matte de la porcelaine ou par des tons irisés. Pépité est le réceptacle idéal pour les mises en bouches, les mignardises et les boîtes de caviar.

*Pépites existe en différentes couleurs et tailles – en savoir plus – © Francis Amiand*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 5



### On se laisse surprendre

Tea Heritage propose une pochette surprise garnie de 10 sachets, en gaze alimentaire biodégradable, aux formes et parfums différents, à découvrir lors du petit déjeuner ou de la pause thé ( *Nuage Jasmin, Coeur Earl Grey, Etoile Breakfast, Chat Violette Framboise, Lune Pumpkin Chaï, Oiseau Rooibos Coco Amande, Robe Jasmin, Cerise Earl Grey, Tour Eiffel Breakfast, Montgolfière Casse Noisette* ).

*Pochette surprise, 15 € – disponible en ligne . © Alice Pages*





### On remplit des baux de pâtes

Coquillettes, Torsades, Coudes Rayés, Penne Rigate et Serpentine, ce sont 5 variétés de pâtes Lustucru qui peuvent désormais être achetées en vrac chez day by day. Pour poursuivre son engagement éco-responsable, Lustucru, qui fête cette année ses 110 ans, choisit le vrac, ce nouveau mode de consommation en plein essor, déjà pratiqué par 40% des foyers français. La marque de pâte 100% française nous permet ainsi d'acheter la juste quantité de pâtes et de réduire nos déchets.

Chaque semaine, Constance vous parle, selon la pertinence de l'actu, de matières premières, de nouveaux produits, de chefs, de bonnes adresses, de métiers de bouche, de vins et spiritueux, de formations, de food tech, de livres... Elle vous tient au courant de la Gastronomie en France.