

C'est dans les vieilles poêles qu'on fait les meilleures recettes

Le fer, bien connu de nos arrières grand mères est toujours d'actualité. Dignes héritières des poêles du XIX^e siècle, elles ont, plus

que jamais, tout pour séduire « Made in France », réalisées dans un matériau 100 % naturel, sans revêtement (PFOA et PTFE), ni composants chimiques ajoutés, elles offrent une excellente qualité de cuisson, et plus on les utilise, plus elles se culottent et deviennent naturellement antiadhésives. Gamme

Mineral De Buyer, compatible tous feux y compris induction, de 12 à 50 €



Enfin on va pouvoir essayer avant d'acheter !

Avez-vous déjà essayé un robot avant de l'acheter ? Non ! Alors poussez la porte de Cook & Coffee, un concept store d'un nouveau genre qui propose de tester les robots et machines à café (Kenwood et De

Longhi) Ateliers de cuisine, rencontre de bloggeurs, tout pour vous donner envie de vous jeter à l'eau. De 10 h à 19 h du lundi au samedi



BLOG-NOTES

Mauro version light

Le chef du Mirazur à Menton (3 étoiles GM 2010) s'est penché sur nos problèmes de poids.



Il a élaboré de délicieuses recettes (à peine 250 Kcal) pour [Kitchendiet](#) le premier programme diététique qui livre à domicile des plats cuisinés frais. Ceux qui y mettront le prix auront un programme personnalisé avec tous les repas livrés à domicile ! C'est sûr, ce régime-là, on va en redemander ! Une journée du programme K900 coûte 24,50 € pour trois repas et une collation.