



1

LES CHIPS SAINES ET GOURMANDES

Avec 35 % de matières grasses en moins, grâce à leur mode de cuisson sous pression, les chips Simply Potato sont préparées avec les meilleures variétés de pommes de terre. Avec la chair colorée de la bleue de Saint-Gall et de la Rote Emmalie, vous apportez couleur et saveur à votre apéritif. **Red Chips, Blue Chips, 2,49 €.**

2

Mille milliards de mille sabords

À l'heure de la collation, Delacre invite à l'aventure avec cette nouvelle collection de délicieux biscuits à déguster en famille. Pour fêter les 90 ans de Tintin (et les 50 ans de la mission Apollo 11), chaque boîte reprend un extrait de l'album « On a marché sur la Lune ». 5 modèles à collectionner avec Tintin, Milou, le capitaine Haddock et la fusée lunaire. **6,99 € (la boîte de 400 g), 11,99 € (la boîte de 1 kg).**

3

Le plus grand marché bio de France

75 000 visiteurs sont attendus à Marjolaine, le premier salon bio de France depuis 44 ans. Rendez-vous au Parc floral de Paris du 2 au 11 novembre pour y rencontrer des acteurs de l'écologie, du développement durable, du bien-être au naturel et de l'agriculture biologique. Cette année, profitez des multiples ateliers découverte, comme la cuisson à basse température ou les bienfaits de la bave d'escargot. Tout un programme ! 10 € l'entrée sur place, 7 € en réservant en ligne.

4

Le restaurant en toute confiance

L'allergie et l'intolérance alimentaire concernent près d'un Français sur trois. Et, pour les personnes touchées, c'est un véritable casse-tête de trouver un lieu où se restaurer. Le site et l'application « Avec plaisir » listent les meilleures adresses sans allergènes autour de vous. En prenant en compte une trentaine d'aliments spécifiques, la plateforme vérifie toutes les adresses avant de les publier en ligne.



5

La cocotte sur mesure



L'accessoire indispensable de la cuisine se modernise. Seb customise sa propre Cocotte-Minute avec 896 combinaisons possibles. Du choix de la cuve, des 19 coloris pour le couvercle et les poignées, à l'ajout d'accessoires, vous pouvez opter également pour la gravure d'un joli texte ou d'un dessin. Pour rendre votre Clipso Minute unique en quelques clics, il suffit de vous rendre sur le Net (carnet d'adresses p. 146).

6

Ceux qui m'aiment prendront le train



Du 7 au 13 octobre, venez découvrir les spécialités régionales à l'occasion de la 7^e édition des Chefs de gare. 37 stations dans toute la France mettent la gastronomie à l'honneur avec des animations et des dégustations en présence de chefs emblématiques. SNCF Gares & Connexions lance aussi son premier concours de cuisine ouvert au grand public. Lors de la grande finale, le 12 octobre à Paris, les sept meilleurs cuisiniers s'affronteront sous l'œil avisé du chef étoilé Michel Roth.

7

Sain et nomade

Parfois on est tellement pressé qu'on part de chez soi en ayant, au mieux, avalé un simple café. Midi sonne et inévitablement, l'estomac crie famine. On règle le problème en testant les gourdes Tack Superfood. Elles combinent lait de coco, céréales complètes, fruits mixés, cacao, café... Un petit déjeuner express, riche en protéines, vegan, bio, sans lactose ni sucres raffinés. **1,99 € (la gourde), Brave Foods et Alterfood.**



8

LA POTION DÉSALTÉRANTE

Prenez de la limonade, ajoutez du thé glacé et vous obtenez Leamo. Cette boisson rafraichissante, composée d'ingrédients bio, se décline en 4 parfums, avec sa recette traditionnelle au citron, au thé noir avec de la pêche, au thé vert et gingembre, et au maté, pour un petit coup de boost. Idéal pour se désaltérer tout naturellement, sans sucres ajoutés. **1,95 € (la bouteille).**





GoodPlanet

MIAM!

07-08/09
14-15/09
21-22/09

LE FESTIVAL DE L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLES

Cours de cuisine géants
Conférences-dégustations
Visites de l'agriculture durable
Marché de produits bio
Ateliers jardins
Bancarella et projections
Concerts



GoodPlanet 9 GoodPlanet

Un festival très MIAM!

Du 7 au 22 septembre, durant 3 week-ends, Marmiton sera présent à la Fondation GoodPlanet, pour vous parler alimentation durable. Du cours de cuisine géant en plein air aux ateliers dégustations, en passant par des ateliers cuisine du quotidien responsable, autant d'activités gratuites et accessibles à tous les publics, des néophytes aux plus expérimentés. C'est le festival incontournable de la rentrée à Paris. Venez nombreux !

10

La collecte itinérante

Jusqu'à décembre, Lactel sensibilise au recyclage des bouteilles de lait en lançant l'opération Recyc'Lait. Savez-vous qu'à peine la moitié des contenants en plastique sont triés correctement par les Français dans les poubelles jaunes alors que les bouteilles de la marque sont 100 % recyclables ? Cette opération se déroule à Lyon, Nantes et Paris avec la mise en place de machines de consigne. Pour chaque bouteille déposée, vous repartez avec un bon de réduction.



11

C'est du plaisir en barre

Envie d'un en-cas équilibré, certifié biologique et composé seulement de sucres naturellement présents dans les fruits ? Dans sa gamme de barres Avril&May, Amaltup propose 2 savoureuses recettes sources de fibres. Riz craquant accompagné de coco ; épeautre avec des éclats de noisette : chaque préparation s'accompagne d'un trait de lait, de chèvre pour apporter une touche de moelleux. 2 €.





QUELLE PÂTISSERIE ÊTES-VOUS ?

Sondage réalisé en mai 2018 par OpinionWay pour le Salon de la Pâtisserie.

67 %

des Français font leurs achats dans une pâtisserie. Leurs produits préférés sont les tartes aux fruits, les gâteaux au chocolat et les éclairs.

40 %

des Français achètent des pâtisseries toutes les semaines.

55 %

des sondés réalisent cet achat pour partager un bon moment avec leurs proches.

55 %

des Français s'intéressent à la qualité et la provenance des produits, alors qu'ils ne sont que 43 % à privilégier le rapport qualité prix.