

Buzz

— Fauchon **archidélicieux** !

Depuis 1886, la maison Fauchon innove dans le domaine de la gourmandise de luxe. Son large panel de produits – de la confiserie aux vins, sans oublier l'épicerie fine et les produits frais – aux couleurs gaies et aux saveurs délicates s'exporte toujours plus à travers le monde, affirmant l'excellence française en matière culinaire. De nouveaux points de vente ont ouvert leurs portes à Paris, Tokyo, Pékin, Casablanca et Dubaï. L'architecture de Christian Biecher y prend des tonalités sucrées, mettant en lumière la générosité des douceurs proposées. On y déguste l'indétrônable madeleine ou les créations avant-gardistes de l'institution parisienne dans une ambiance glamour-chic aux couleurs acidulées et aux lignes sensuelles. A en perdre la raison.



Un marché pour les **gourmands**

Le Marché des Gastronomes voulait rendre les courses plus conviviales et chaleureuses, les transformer en un vrai moment plaisir. Pari réussi : les espaces sont généreux, fluides et lumineux et l'agencement moderne allie béton, métal noirci, verre, bois brut... une véritable invitation à l'exploration gastronomique ! Les rayons sont garnis d'un assortiment équilibré de grandes marques à prix compétitifs, produits de petits producteurs et produits d'exception, à découvrir lors des nombreuses dégustations organisées tout au long de l'année. Pour permettre à chacun de faire un choix éthique, il y a aussi une gamme bio et équitable. Au premier étage, on peut aussi se restaurer chaque midi face au Sacré-Cœur de Montmartre !



— Une **exquise** résolution

Exki, la chaîne de restaurants rapides de qualité, soucieuse de la nature et de l'environnement, poursuit son partenariat avec le WWF Belgique en lançant de nouvelles recettes uniques à faible empreinte écologique. Une première dans la restauration. L'empreinte écologique permet d'estimer la superficie dont la Terre a besoin pour subvenir à nos besoins, et donc de mesurer notre influence directe sur la planète. Courant 2010, la chaîne s'engage à réduire de 20% l'empreinte écologique de ses restaurants. Le Charente, par exemple, est une recette uniquement composée d'ingrédients frais, en partie bio et de saison, dont l'empreinte écologique est de 1,45mètre carré, alors que celle d'un plat de viande avoisine les 6 mètres carrés. Une belle différence. Parallèlement, le groupe vient d'ouvrir son 39e restaurant, à Lille.



L'**excellence** à domicile

Qui a dit que la recherche d'une côte de bœuf d'exception était une entreprise de longue haleine ? En vingt-quatre heures, à Paris et dans les Hauts-de-Seine, Archibald Gourmet livre une pièce fraîche d'une qualité supérieure. On réserve, par e-mail ou par téléphone, son morceau de choix, sélectionné parmi les viandes les plus fines et goûteuses du monde tels le bœuf de Charolles, la délicate viande Angus ou l'exquis et tendre Wagyu. La saveur et la subtilité rares de ces pièces d'exception ont un coût : entre 119 euros et 285 euros le kilo. Accompagnée de pommes de terre et d'un bon vin, la côte de bœuf promet un moment convivial, simple et raffiné. En prime, sur le site, de grands chefs vous livrent leurs astuces gourmandes.