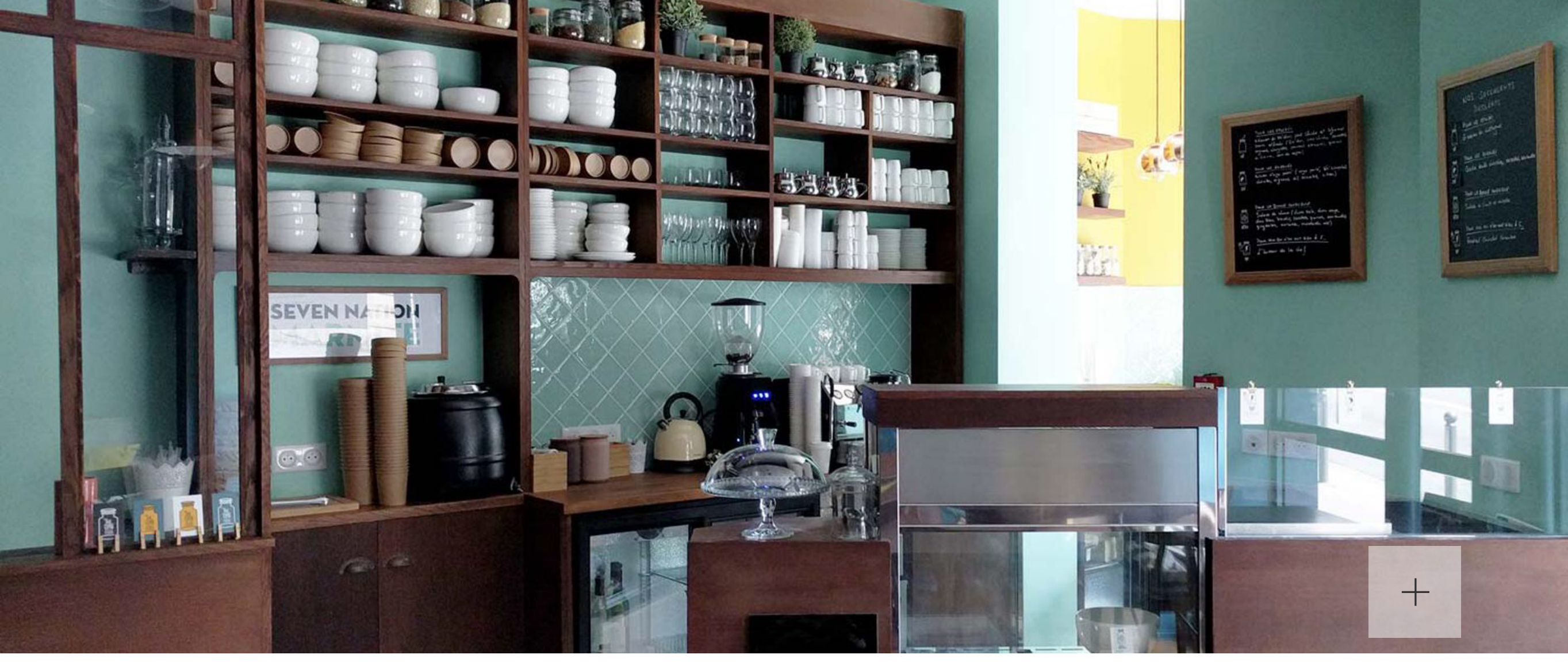


Restaurant d'humeurs, expo "Froid" et meilleure galette 2018, quoi de neuf en cuisine ?

Par **Anne-Laure Mignon** | Le 13 janvier 2018



Partager

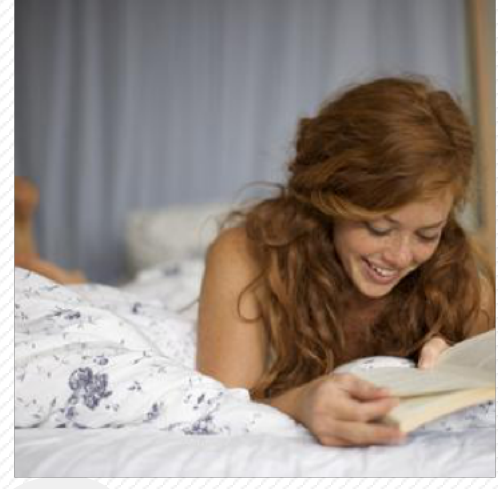
Sept jours gourmands. – Étienne Leroy rejoint le pôle création de La Pâtisserie des Rêves pendant que le Tout-Paris se bouscule à la Cité des sciences pour voir l'exposition «Froid». Décryptage en images des infos food de la semaine.

Cette année, exit les spritz, les eaux de pastèque et autres boissons fermentées, la mode est désormais à la limonade bio aux fleurs de sureau (faite maison, bien sûr). Autre carton du moment, l'exposition «Froid» qui se tient actuellement à la Cité des sciences et de l'industrie de Paris. Dans l'imaginaire collectif, le froid a été associé pendant longtemps à une manifestation de la nature que l'on affronte pendant les mois d'hiver. *Que nenni !* Il existe également le «froid fabriqué», celui de nos réfrigérateurs et congélateurs. L'exposition répondra à toutes les interrogations : comment fonctionnent-ils ? Quelle est la différence entre congélation et surgélation ? Pourquoi ne faut-il pas rompre la chaîne du froid ?

Mais ce n'est pas tout, cette semaine, Daniel Mercier, chocolatier et propriétaire de La Pâtisserie des Rêves, a également annoncé l'arrivée du prodige Étienne Leroy au pôle création de son laboratoire de douceurs, alors que le syndicat des boulangers-pâtisseries du Grand Paris couronnait Nelly Julien, boulangère, pour sa **galette des Rois**. La meilleure de l'année 2018, rien que ça ! À tester d'urgence avant le 31 janvier...



En ce moment



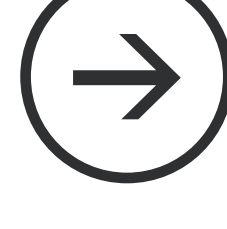
Roman d'amour, d'aventure, policier... Quel livre est fait pour vous ?



En images, les infos food de la semaine

E En images

Voir toutes les photos



La rédaction vous conseille :

[Les fruits et légumes surgelés sont-ils aussi nutritifs que les frais ?](#)

[Comment soulager une "bouche en feu" après avoir mangé du piment ?](#)

[Eaux detox : comment la préparer selon la saison ?](#)

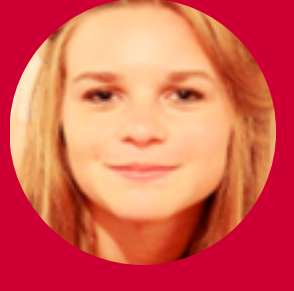
Partager 28 Tweeter G+ Share Save 1

Tags : [Sept jours gourmands](#), [Restaurants](#), [galette](#)

À PROPOS DE L'AUTEUR

Anne Laure Mignon

Journaliste



SES DERNIERS ARTICLES

[Les Français, champions du monde incontestés du temps passé à table](#)

[Les erreurs de cuisson à ne pas commettre pour réussir son poulet rôti](#)

[Truffes noires, festival Omnivore, et sushi class avec Nobu : quoi de neuf en cuisine ?](#)

Contenus sponsorisés

<p>La Méthode Hollywood</p> <p>Perdre du Poids après 40 ans ? La technique toute...</p>	<p>Nissan</p> <p>Découvrez plus de 3 000 combinaisons de la Nissan MICRA</p>	<p>astu-cuisine.com</p> <p>10 recettes hyper faciles et rapides pour le dîner</p>	<p>Info Actu Santé</p> <p>Une boisson surprenante pour maigrir en dormant...</p>
<p>Volkswagen</p> <p>Vous avez découvert la Nouvelle Polo ? Configurez...</p>	<p>Astuce Sympa</p> <p>Voici 13 astuces de cuisine que vous devriez absolument...</p>	<p>Casper</p> <p>20% de réduction sur le matelas Casper</p>	<p>Petit Futé</p> <p>Les 10 plats typiques de la gastronomie française</p>

A lire aussi

<p>L'Orangerie, petite enclave étoilée au cœur du Four...</p>	<p>Avec quoi accompagner vos crêpes salées ?</p>	<p>Cocktail, le nouveau verre de vin ?</p>	<p>Les Français, champions du monde incontestés...</p>
---	--	--	--

Outbrain

Vous aimerez aussi

<p>La réalisatrice Charlotte Abramow donne vie aux "passantes" de Georges</p>	<p>Une sélection de chocolat pour des desserts irrésistibles</p>	<p>Art de la table : des idées déco pour recevoir</p>	<p>Gary Oldman, son fils et son ex-femme : "Les heures sombres"</p>
---	--	---	---

À suivre dans **Actu cuisine**

Cédric Grolet ouvre sa pâtisserie pendant que Christophe Adam revisite la fraise... Quoi de neuf en cuisine ?



DP The Cure

L'adresse de la semaine : The Cure restaurant d'humeurs

«Les humeurs guident ce que l'on mange, et ce que l'on mange guide nos humeurs». C'est autour de cette philosophie que le restaurant The Cure a ouvert ses portes en septembre dernier dans le IXe arrondissement de Paris. Son objectif ? Restaurer notre humeur grâce à une association de menus élaborés par une nutritionniste et un chef. Au programme : des bowls détox, zen, énergisant ou vitaminés... On salive.

[The Cure](#), 34 rue Notre-Dame-de-Lorette, 75009 Paris. Tél. : 09 82 53 53 73.