



Les Confinades
lesconfinades.com/boutique

Click & collect
Mardi et jeudi
3 place Fernand-
Rey, Lyon 1^{er}.

C'est nouveau. Les Confinades



© DR

Afin de sauver de la destruction les fruits et légumes qui ne répondent pas au cahier des charges des industriels ou des marchés (défaut esthétique, hors calibre ou invendus), trois Lyonnais ont décidé de créer Les Confinades, une marque de bocaux composés de ces produits de très bonne qualité mais qui ne rentrent pas dans les cases. Pour sauver ces denrées, Sébastien Dufour, Thierry

Bonnet et Laurent Virieux se sont rapprochés d'Agriz (regroupement de producteurs qui distribuent les restaurateurs) et des chefs désireux de créer des recettes et de cuisiner différemment de d'habitude. Capuccino de chou-fleur à la crème, gaspacho tomate et melon, marmelade de pêches, coulis de rhubarbe... en tout 60 recettes (dont 30 sont disponibles en ligne) faites par Florent Poulard (Monsieur P, Lyon 2^e), Grégoire Baratier (Le Jean Moulin, Lyon 6^e), Yun Young Lee et Gregory Stawowy (Le Suprême, Lyon 7^e). Et pour rester dans une démarche écologique, chaque pot (accompagné de son « mode d'emploi ») ne parcourra pas plus de 30 km autour de Lyon. Depuis le lancement de l'entreprise cet été, Les Confinades ont permis de sauver une tonne de fruits et légumes déclassés. Pas si mal. **V.L.**

Les chefs de la semaine. Aïda et Kenza Tazi



Aïda et Kenza Tazi, et Raphaël Bard au centre, avec qui elles souhaitent ouvrir un établissement mêlant pâtisseries et cocktails.

© DR

L'Ormiellerie
lormiellerie.fr
(lancement le 30 novembre)
Coffret de 6
cigares: 24,90€.
Coffret de 12: 33€.

Click & collect
Du lundi au samedi
au restaurant Le
Foch, 59 avenue
Foch, Lyon 6^e.

Donner ses lettres de noblesse aux cigares au miel, voilà l'ambition d'Aïda et Kenza Tazi, sœurs d'origine marocaine, toutes deux passées par l'Institut Paul Bocuse. Cette pâtisserie orientale traditionnelle, qui nécessite un savoir-faire minutieux, a surtout l'avantage de se décliner à l'infini, au fil des saisons, en fonction des eaux florales, fruits à coque et épices qui la composent. En hiver,

ils seront au miel de sapin, au printemps au miel d'acacia... Pour leurs premiers parfums, le duo a opté pour une recette à l'amande (provenant d'une culture raisonnée en Provence), citron et fleur d'oranger (élaborée à Fès), accompagnés d'un miel toutes fleurs d'un apiculteur des Monts du Lyonnais. La seconde est aux pistaches et boutons de roses séchés comestibles de la vallée de Kelâat M'Gouna (au Maroc). **V.L.**

© DR

Rendez-vous gourmand

28.11

L'équipe de La Petite Syrienne vous dévoilera ses secrets pour réussir un caviar d'aubergines, directement depuis son laboratoire de Villeurbanne dans un cours en ligne.
Infos sur la-manufacturette.co

Brèves de comptoir

**Karen chocolats.
Tendres baisers**



© DR

Parce que l'on ne peut plus s'embrasser, se faire la bise, la chocolatière Karen Bonnet a imaginé des bonbons au chocolat et à la praline rose en forme de lèvres: les baisers. Dans sa coque croquante de chocolat « rose » se trouve un coulant à la praline rose. Un chocolat résolument anti-distanciation sociale.
Coffret de 20 baisers: 15€.
lamaisondekarenchocolat.com ongle boutique. Aussi en vente chez Jocteur aux Halles de Lyon (Lyon 3^e), Lyon 9^e et Tassin.

**Repas de fêtes.
Bocuse à la maison**

Dans l'hypothèse (assez forte) que les restaurants ne puissent pas rouvrir avant janvier, l'équipe du restaurant Paul Bocuse a élaboré une carte de plats simples à faire réchauffer pour Noël et le jour de l'an. Salade de homard, foie gras mi-cuit et truffé, poularde, dinde ou chapon de Bresse, gratins, pain d'épices et bûche (limitée à 500 ex.) À réserver à partir du 1^{er} décembre. **les-ephemeres.fr**