

Je craque ? Le foie de veau

De tous les foies, celui de veau est le plus moelleux et le plus savoureux, mais aussi le plus cher. Il doit être d'une extrême fraîcheur, brillant et humide, lisse, de couleur claire, avec un grain fin. Il est fragile, mangez-le le jour même de l'achat, ou sous 24 h maxi en le conservant



dans la partie la plus froide du frigo. Essayées et enveloppées séparément dans un film étirable, les tranches de foie se congèlent très bien, 5 à 6 mois. Comptez de 100 à 125 g par personne. Aucune préparation : la cuisson la plus simple, à la poêle ou au grill, préserve toute sa saveur. 20 à 30 € le kilo.



Net + ultra

Quel poisson dans mon panier ?

Bien des espèces, comme le thon rouge, sont menacées par une pêche trop intensive. Comment acheter en préservant les ressources des océans ? Le WWF (organisation mondiale de protection de l'environnement) édite un petit guide très pratique qui classe les poissons en trois catégories : "à privilégier", "avec modération", "à éviter". Pour une pêche durable, téléchargeable sur le Net.



J'y cours Les pâtes et moi

Semaine italienne du 26 au 30 octobre à l'Atelier des chefs, qui s'associe pour l'occasion à Barilla. Au menu, les pâtes longues (spaghettis, capellinis...) à découvrir lors d'un cours de 30 minutes au déjeuner (15 € avec repas italien), ou le soir lors d'une pasta-party avec des amis (20 €). À Paris et région, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon et Nantes. Inscriptions sur le site Atelier des chefs.

J'y vais en famille Chocolat show

Le 15e Salon du chocolat accueille 150 chocolatiers et 400 participants venus des quatre coins du globe pour célébrer ce produit magique avec un public de choc ! Démonstrations de grands chefs, défilé de robes en chocolat... et dégustations. Du 14 au 18 octobre, à Paris, porte de Versailles.



Dijon la grecque

Hôte d'honneur à la foire internationale et gastronomique de Dijon, la Grèce. 500 exposants pour présenter sa gastronomie ensoleillée, son artisanat et son folklore. Et aussi : les animaux de la Ferme Côte d'Or et le Quartier des saveurs, autour des produits et métiers de bouche en Bourgogne. Appétissant ! Du 30 octobre au 11 novembre, Parc des expositions de Dijon.



Voir carnet d'adresses en fin de numéro



Le brie de Melun, plus fort et fruité que celui de Meaux

- Prix** 15 à 18 € le kilo.
- Terroir** Ile-de-France.
- Fabrication** Fromage au lait de vache à pâte molle et croûte naturelle.
- Je le reconnais** Comparé à son cousin le brie de Meaux, il est plus petit en diamètre, un peu plus épais et beaucoup plus coloré.
- Goût** Sa saveur assez relevée et très fruitée plaît aux amateurs de fromages corsés.
- Je le choisis** Souple au toucher, avec une croûte fleurie blanche légèrement tachée de rouge, une pâte onctueuse et veloutée.
- Je le garde** Dans un endroit frais et aéré, ou dans la partie basse du réfrigérateur, enveloppé de papier sulfurisé.
- Je le congèle** Affiné à cœur, entier ou en parts. À décongeler lentement au réfrigérateur.
- Astuce** Il sera apprécié de tous une fois retirée sa croûte au goût très prononcé.