



MISSION ALEXANIAN

Étonnant Alain Alexanian ! Fraîchement rentré de Paris – où il a cuisiné le Duc des Lombards –, on attendait les lunettes colorées et le grand sourire du fameux chef lyonnais dans un nouveau restaurant locavore avec préparations bio et ingrédients régionaux... Oui mais non. L'initiateur de l'atypique restaurant A de l'hôpital Saint-Joseph Saint-Luc (qui planche actuellement sur un nouvel ouvrage baptisé I-Food) s'est finalement vu confier la création... d'une fondation : Terre et Cuisine. Une organisation inédite et ambitieuse qui aura pour vocation de promouvoir, soutenir et défendre les 75 000 petits producteurs français et les restaurateurs utilisant leurs produits, grâce notamment à l'édition d'un guide-bible du manger-mieux.



MON CHEF MINCEUR

Icône d'une nouvelle gastronomie et chef du restaurant annecien Nature et Saveur dans lequel elle pratique une cuisine Originelle® mêlant art culinaire et naturopathie, Laurence Salomon officie également depuis quelques jours sur le site www.lecoachminceurbio.com. Une sorte de e-coaching minceur (filiale de www.femininbio.com) avec conseils du docteur Lylian Le Goff (concepteur de la Triade Alimentaire), encouragements personnalisés, forums et recettes adaptées comme la brouillade de tofu aux poireaux et aux raisins ou l'agar-agar chocolat-banane... De quoi mincir « avec plaisir ». 8€/mois pendant un an. **H.M.-A.G.** Place des Cordeliers à Annecy (04.50.45.82.29 ; www.nature-saveur.com)



TOUR DE MALIN

Après la collection des Cuisinières locales dont la Dauphinoise, la Bressane ou l'Ardéchoise pour la seule région Rhône-Alpes, on craque pour le livre de recettes découpable de Sonia Ezgulian : *Partagez... vos secrets de tartes*. Un ouvrage édité par la petite maison d'édition croix-roussienne Stéphane Bachès qui propose un astucieux système de recettes doublonnées afin d'être découpées puis offertes. **G.G.** 280 pages - 19,90 €. www.editionsthephanebaches.com