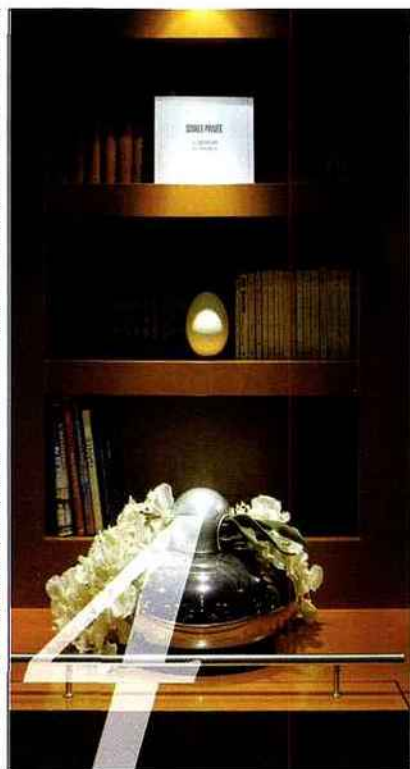




DR

## Déjeuner régional

Pratiques, esthétiques, écologiques et bons, ce sont les bocaux de Matthieu Nicolas. Basé à Lille, ce jeune entrepreneur vient tout juste de lancer son activité de restauration à destination des entreprises : Bocaux Locaux. Chaque midi, il mitonne de petits plats à base de produits locaux de saison et majoritairement bio qui seront ensuite conditionnés dans des bocaux en verre avant d'être livrés sur le lieu de travail de ses clients. Un site Internet sera bientôt en ligne, sur lequel Matthieu présentera le menu de la semaine, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Les gourmets n'auront plus qu'à faire leur choix et à passer commande au plus tard la veille. Au menu, il y en aura pour tous les goûts, des plats traditionnels comme la blanquette moutardée ou plus exotiques à l'image d'un tagine de veau aux légumes d'hiver ou de nouilles sautées. Soucieux de l'environnement, Bocaux Locaux appliquera une caution sur les bocaux afin d'inciter à leur réutilisation. ●



© CYRIL BILLET

## S'en remettre à son personal concierge

Vous connaissez les box qui envoient chaque mois des ingrédients pour réaliser un repas original. Découvrez désormais la Conciergerie Gastronomique. Créé par Léa Ben Zimra, uneoureuse de la bonne chère, ce service s'adresse à tous les épicuriens, gourmands comme gourmets, souhaitant faire des découvertes dans les domaines de la gastronomie, mais également des arts de la table, du design ou encore de la déco. Différents abonnements sont proposés en fonction des services dont le bénéficiaire souhaite profiter : livraison d'un panier sur mesure chaque mois, recommandation d'adresses et même organisation de dégustations privées ou de balades pour partir à la découverte d'un artisan ou des coulisses d'un restaurant. Si un abonnement à la Conciergerie Gastronomique constitue un cadeau de choix, Léa Ben Zimran propose également ses services aux entreprises afin de leur organiser des événements « extraordinaires » sur mesure. ●



DR

## (Re)découvrir le rhum

Entre Chantal Comte et le rhum, c'est une histoire d'amour qui dure depuis de longues années. Issue d'une famille installée aux Antilles depuis 50 ans, la propriétaire du Domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes se consacre désormais à son métier de sélectionneuse de rhums d'exception qu'elle présente dans son Atelier du Rhum, installé au sein du château. On y trouve des cuvées brut de fût, blend ou millésimées répondant aux noms évocateurs de « L'arbre du voyage » ou « Plantation de la montagne Pelée ». Une fois par mois, elle convie les amateurs et les curieux autour de workshops présentant des alliances pour le moins originales : cacao et rhum; whisky, rhum et truffes ou encore prochainement fromage, rhum et whisky. Des ateliers de dégustations qui peuvent également être organisés sur mesure, au sein de l'Atelier (environ 40 personnes) ou dans un autre lieu. ●