

**L'ACTU
EN BREF**

Albal... sans hésiter!

Fini les ciseaux pour découper le rouleau de papier cuisson à la bonne taille... Albal vous simplifie la vie en proposant son papier cuisson en feuilles. Des feuilles pratiques et résistantes pour chemiser de grands moules ou recouvrir la plaque du four, et dotées d'une surface antiadhésive qui vous permet de faire cuire sans ajouter de matières grasses.



■ Papier cuisson en feuilles, d'Albal, 2,30 €, en vente en GMS.



Andros, tout nouveau, tout fruit

Sur le créneau pourtant chargé des yaourts aux fruits, Andros a réussi ce tour de force d'innover d'une manière spectaculaire. En effet, dans sa gamme « Fruits & yaourt », il y a 57% de fruits à l'état pur par pot de 100 g. Le tout sans colorant, ni conservateur ni arôme artificiel...

■ Fruits & yaourt, d'Andros, 5 saveurs, 1,85 € les quatre pots, en vente en GMS.

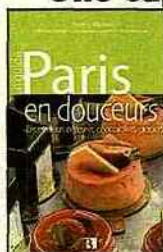
Une sardine de garde!

Le saviez-vous? Comme les grands vins, les sardines se bonifient en vieillissant. Encore faut-il qu'elles aient été préparées dans les règles de l'art. C'est tout le savoir-faire de Connétable en la matière. Cette « sardine de garde » n'arrive dans les rayons des magasins qu'après douze mois « d'affinage ». Mais il faudra entre trois et sept ans pour qu'elle soit délicatement confite. C'est alors une pure merveille!



■ Sardines millésime 2006 ou 2007, de Connétable, 2,55 €, en vente en GMS.

Une capitale en sucre et en miel...



Nous le savons tous, Paris est l'une des villes les plus riches en ce que le monde gastronomique appelle les « grandes pointures ». Si vous habitez la capitale, ou si vous avez l'occasion d'y séjourner, lisez ce guide dans lequel vous trouverez les adresses et les spécialités des meilleurs pâtisseries, chocolatiers et glaciers de la ville.

■ Le guide, Paris en douceurs, de Fanny Bijaoui, Éditions Christine Bonneton, 13 €.