

Taste Adventure

La cuisine de la nostalgie du voyage avec Le Creuset

Le monde s'invite en cuisine : avec Taste Adventure, Le Creuset entame un voyage de découverte gastronomique à travers les pays et continents lointains, promettant des plaisirs gourmands sans frontières et un excellent remède contre la nostalgie du voyage. Ingrédients exotiques, modes de préparation raffinés et arômes typiques évoquent des souvenirs de vacances emprunts de nostalgie et les *Melting Pots* gastronomiques des métropoles.



Plat national au Maroc : le tagine

La première escale de cet excitant voyage du goût autour du monde proposé par la marque premium française est le Maroc. Outre ses plages de rêve, ses chaînes de montagnes majestueuses et son artisanat tout droit sorti des 1001 nuits, ce pays nord-africain a de nombreuses spécialités savoureuses à offrir, et en premier lieu le tagine. Ce plat oriental mitonné, préparé à base de couscous, de légumes et d'agneau

ou de poulet, se réalise très facilement dans le tagine en fonte Le Creuset. L'apéritif servi à cette occasion sera un thé à la menthe fraîchement préparé.



Hot Pot des états du sud : le gumbo

On part ensuite pour les États-Unis, et plus précisément la Nouvelle-Orléans. La cuisine des états du sud, ou cuisine cajun, est réputée pour être la plus riche en saveurs au monde. Elle est tout aussi unique que la ville de la Nouvelle-Orléans elle-même, un eldorado pour les passionnés de jazz, d'art et les épicuriens. La gastronomie de *Big Easy* repose essentiellement sur des plats mijotés épicés et

relevés à base de légumes, de porc et de poulet. Le *gumbo*, soupe très aromatisée et épicée, est un bon exemple de Soul Food qui rend heureux.

La couleur, c'est la santé, et le monde des couleurs est tout aussi riche et varié que celui des ingrédients : le meringue s'harmonise parfaitement avec des coloris intenses et lumineux comme le volcanique ou le cerise, mais aussi avec le bleu Caraïbes, et tous apportent une touche de bonne humeur donnant envie de gourmandises estivales.



Le goût de la Provence : gâteau au citron, à l'huile d'olive et au romarin

Le Creuset incitera également à partir à la découverte d'autres spécialités gastronomiques, toujours avec un œil sur la carte du monde et sur les spécialités nationales : Roti (pain indien), moussaka grecque, mini-burgers américains ou gâteau au citron français. Se familiariser avec les plaisirs raffinés des autres nations et les préparer à la maison se révéleront vite de véritables passions pour les fins gourmets, gastronomes et cosmopolites.

La diversité et l'appréciation de la bonne cuisine sont ancrées dans toute culture, et sont également une tradition de longue date chez Le Creuset, ce qui se reflète dans son offre très polyvalente et variée, allant des classiques en fonte à la collection poterie en grès résistant au four en passant par les gammes

aluminium anti-adhérent et acier inox multicouche 3-ply.

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte Signature, ronde, 24 cm volcanique, cerise, meringue, bleu caraïbes	329.00 CHF
Cocotte basse Signature, 30 cm volcanique, cerise, meringue, bleu caraïbes	329.00 CHF
Poêle ronde avec manche en bois, 24 cm volcanique, cerise, meringue, bleu caraïbes	215.00 CHF
Tagine, 31 cm volcanique, cerise, meringue, bleu caraïbes	329.00 CHF
3-ply poêle professionnelle anti-adhérente avec couvercle, 30 cm	275.00 CHF
Plat à rôtir 3-ply carré, 26 cm	185.00 CHF
Poêle basse anti-adhérente en aluminium, 24 cm	139.00 CHF
Gril en aluminium, 28 cm	145.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
 Angelica Blies
 Obere Gärten 7
 D-70771 Leinfelden-Echterdingen
 Telefon +49 711 907840-0
 E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
 Anja Sommer
 Einsteinstraße 44
 D-73230 Kirchheim unter Teck
 Telefon +49 7021 9749-20
 E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com