

Taste Adventure

## *Heat & Eat avec Le Creuset*

Il n'existe aucune forme de préparation des aliments qui soit plus primitive que la cuisson au feu de bois. Elle est comme un pont reliant les gens, et on lui rend hommage dans toutes les cultures du monde. Pour que les grillades soient parfaites, il faut cependant maîtriser la température, disposer d'ingrédients de première qualité, et être en bonne compagnie dans un cadre naturel. Le Creuset étend vos horizons culinaires dans la sphère des grillades : en effet, de nombreuses variations surprenantes ont vu le jour au fil de milliers d'années. De savoureuses surprises bien relevées attendent les gastronomes aimant s'essayer à de nouvelles recettes de grillades dans leur jardin.



*Repas de fête sur Hawaï : le lū'au*

Aloha ! Notre périple placé sous le signe des grillades commence à Hawaï, la Mecque des surfers, où le lū'au est un incontournable en la matière : musique, danse et repas festifs se font en grand. La préparation du porc Kalua traditionnel est ici un temps fort qui donne naissance à de nombreux souvenirs inoubliables. Le porc, enroulé la veille dans des feuilles de bananiers, est mis à cuire le jour-même dans un Imu, une sorte de four enterré, conservant ainsi son jus. De plus, la viande est fumée et épicée, ce qui lui confère un arôme bien particulier. Le Creuset vous permet de transposer ce mode de cuisson dans votre cuisine : le porc effiloché hawaïen préparé à base de collier de porc peut facilement se cuire dans une cocotte en fonte au four, emportant les gourmets dans un savoureux voyage d'île en île au paradis des vacances.



*Le braai : l'incarnation de la culture gastronomique sud-africaine par excellence*

Le Creuset effectue ensuite un grand saut jusqu'au cap du bon goût. Tout comme pour le *lū'au*, le *braai* est une pratique collective de la grillade, de la fête et du repas, mais à la mode sud-africaine. La grille accueille brochettes, spécialités de saucisses ou côtelettes d'agneau à la menthe ; en accompagnement, Le Creuset vous sert de la salade de chou *Chakalaka*, des *Pap-Cakes* au bacon grillé et un type de fougasse préparés sur le gril en fonte.



*Colorée et riche de contrastes : la cuisine mexicaine*

La Fiesta des sens : voici ce que promet la destination mexicaine, toute en couleurs, en tempérament, en spiritualité et en extraversion. Entre racines locales et influences occidentales modernes, la force créatrice et l'inventivité des Mexicains ne cessent de surprendre, et ce dans tous les domaines de la vie comme en cuisine. Ainsi, lorsqu'ils assemblent un tortilla, quelques légumes et un peu de viande, au

final, c'est bien plus qu'un en-cas qu'on a en main. Le taco incarne sur le plan gastronomique la joie de vivre de l'Amérique latine. Le Creuset propose une version revisitée de ce grand favori avec des fruits de mers : les tacos coriandre-limes-crevettes accompagnés d'une sauce aux mangues et d'une crème d'avocats invitent à un véritable festin.

Chez Le Creuset, les cordons bleus d'extérieur apprendront toutes sortes de choses à propos des grillades, des origines historiques aux conseils pratiques pour réussir des steaks bien tendres. En outre, la marque premium française propose des articles classiques et de base dans ses collections fonte, acier inox multicouche 3-ply et aluminium anti-adhérent, ainsi qu'une sélection d'accessoires pour prendre plaisir à faire des grillades.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Gril carré Signature, 26 x 26 cm	175.00 CHF
Gril rond Signature avec 2 poignées, 25 cm	139.00 CHF
Gril ovale Signature, 32 cm	209.00 CHF
Gril Signature avec 2 poignées, 30 x 30 cm	239.00 CHF
Plat gril rectangulaire Signature, 30 x 27 cm	185.00 CHF
Plat gril en aluminium, 35 x 25 cm	175.00 CHF
Plat gril en aluminium avec rainures, 35 x 25 cm	175.00 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](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://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](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)