

Des moments de bonheur sous le signe du vert

Anna Jones et Le Creuset

Pour la cheffe végétarienne Anna Jones, la cuisine plaisir a revêtu une nouvelle couleur : bamboo ! Ce ton vert soutenu apportant de la gaieté symbolise la fraîcheur et tous les bons ingrédients que la nature a à nous offrir. Avec ses cocottes en fonte, ses poêles, ses produits poterie en grès et ses divers accessoires, la vaste gamme bamboo de Le Creuset a ainsi rejoint l'équipement de prédilection de cette influenceuse britannique du monde gastronomique très en vogue. Inspirée par cette nouvelle couleur, Anna Jones a créé de nouvelles recettes surprenantes et faciles à refaire chez soi, en exclusivité pour la marque premium française.



Anna Jones dans son élément : une icône de la cuisine végétarienne moderne

Anna Jones a découvert sa passion pour la cuisine à base de plantes il y a de nombreuses années. Elle montre ce que recouvre la notion de cuisine durable et les possibilités offertes par une alimentation reposant sur les fruits et légumes régionaux de saison. En effet, savoir choisir et utiliser soigneusement ses produits de base profite tout autant à notre planète qu'à notre santé, tout en nous permettant de ne pas renoncer au plaisir. La cuisine d'Anna Jones repose en

grande partie sur des plats mijotés en cocotte ou dans une poêle, une façon très simple et écoénergétique de cuisiner.

Fritata à l'ail confit et à la gremolata, galette aux figues, au thym et au fromage de chèvre, pad thai accompagné de tofu croustillant et de brocoli, röstis au chou vert, noix et cheddar ou encore crème rhubarbe-gingembre : la diversité des recettes est tout simplement incroyable, et les épices et herbes auxquelles elles font appel leur confèrent une touche raffinée bien à elles.



Symphonie en vert : soupe de petits pois à la noix de coco préparée dans la cocotte Signature

Prenons par exemple la savoureuse soupe de petits pois à la noix de coco, qui se prépare en un tournemain dans la cocotte Signature, et est ainsi parfaite pour des invités de dernière minute : ce plat nourrissant et réchauffant doit son arôme délicat au basilic et au jus de citron vert.

Envie de déjeuner léger ? Alors laissez-vous tenter par du chou-fleur poêlé au beurre de safran ! On agrmente le tout de pignons de pin, de sumac et de coriandre pour parfaire ce plat et lui apporter une note unique. En accompagnement, Anna Jones propose une sauce crémeuse au yaourt, à la menthe et au persil ainsi que des mini pains type fougasse.

Le coloris bamboo s'accorde remarquablement avec les nombreux tons verts de la cuisine végétarienne, et, pour Anna Jones, il offre de très nombreuses possibilités : « À mes yeux, la fraîcheur du coloris bamboo convient à pratiquement tous les styles d'intérieur. C'est un ton vert très naturel : quand on s' imagine un jardin rempli de fleurs, le vert constitue la toile de fond de toute couleur présente dans la nature. »

De par sa philosophie, Anna Jones représente l'ambassadrice de la cuisine plaisir idéale pour bamboo : Le Creuset mise en effet sur la diversité, la qualité et la durabilité dans l'univers de la cuisine, et garantit ses articles en fonte, qui se transmettent de génération en génération, pendant une durée de 30 ans.

www.lecreuset.com

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte Signature ronde, 20 cm, 24 cm, 28 cm	À partir de 269.00 CHF
Cocotte Signature ovale, 27 cm, 29 cm, 31 cm	À partir de 329.00 CHF
Faitout Signature, 30 cm	329.00 CHF
Marmite ronde Signature, 26 cm	329.00 CHF
Poêle ronde et de service haute, 26 cm	209.00 CHF
Mini-cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Plat à gratin Tradition 19 cm, 26 cm, 32 cm	À partir de 44.00 CHF
Assiette, 22 cm, 27 cm	À partir de 23.00 CHF
Bol à céréales, 16 cm	20.00 CHF
Moule à tarte 28 cm	55.00 CHF
Moulin à sel, 21 cm	44.00 CHF
Moulin à poivre, 21 cm	44.00 CHF
Spatule moyenne Craft	14.00 CHF
Grande spatule cuillère Craft	18.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
 Angelica Blies
 Obere Gärten 7
 D-70771 Leinfelden-Echterdingen
 Téléphone : +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
 Téléphone : +49 7021 9749-20
 E-mail : anja.sommer@lecreuset.com
 www.lecreuset.com