

Pour être au goût du jour

Savoureuses, saines et pratiques, voilà les trois caractéristiques de ces bonnes idées cuisine.



Douceurs végétales

Pour elles, il n'est pas question de faire de compromis entre plaisirs de la table et santé. La gourmande Claire et la sportive Capucine ont lancé, en 2019, Petit côté, leur marque de desserts 30 % moins gras et moins sucrés que leurs homologues. Leur secret ? Remplacer le beurre par des légumes, de saison et français. Après les cakes citron-courgette ou noisette-betternut, voilà leur moelleux chocolat-betterave ou caramel pointe de sel-carotte.

petitcote.fr

On craque!



Un cookie à cuire... ou pas
Kook's a mis à sa sauce le dessert américain. Sa pâte à cookie, la première 100% hexagonale, est confectionnée sans œufs et à partir d'une farine thermique. Elle peut donc se passer au four mais aussi se déguster telle quelle. Elle se décline en quatre versions : classique, praline croquante, spéculoos et beurre de cacahuète.

kooks.eu



Des sirops qui coulent de source
Passionnée de cuisine, Elise a voulu réinventer sa boisson favorite.

Cette Parisienne a donc créé Lissip, une gamme artisanale et naturelle de sirops, sans additifs. L'occasion d'oser des associations inédites : fève tonka-pomelo-orange, orgeat-fleur d'oranger-coriandre ou encore concombre-citron-menthe.

lissip.fr

Céline Lacourcelle



Des sneakers... au raisin

Laure Babin rêvait de prendre le contre-pied de l'industrie de la chaussure qu'elle jugeait trop polluante. C'est chose faite avec Zèta, sa marque de sneakers fabriquées à partir de marc de raisin. Aux cinq premiers modèles, est venue s'ajouter une paire à scratches, en cuir de... maïs. Tous à rapporter, une fois usés, pour être recyclés.

zeta-shoes.com

Rendez votre cave intelligente

Quelles bouteilles ai-je en stock ? Quels sont les crus à déguster en priorité ? Caveasy, Prix de l'innovation du salon Made in France 2020, répond à ces questions. Equipé d'un système électronique et connecté à une application, ce rangement tient un inventaire de votre cave, réactualisé à chaque entrée ou sortie, et localise le vin le mieux adapté au plat servi. A terme, il esquisse un profil du consommateur et lui recommande des achats.

caveasy.com

LA BONNE APPLI

GROS PLAN SUR VOTRE ASSIETTE

Envie de manger sainement, de maigrir et de gagner en muscles ? Foodvisor décortique ce que l'on a dans son panier ou son assiette, à partir d'une photo. Calories, protéines, glucides, fibres... tout s'affiche. Un programme personnalisé est suggéré.

foodvisor.io

