



& Mon marché d'avril par Florence Surand



Tout citron

La blogueuse Cléa (cleacuisine.fr) livre ses secrets sur le citron.
« Douceurs citron bio »,



Oh lait!

Pour parfumer vos plats.
Lait de coco bio, les 40 cl,



Pincée bio

Sels aromatisés, corsés ou parfumés. Spicy, les 125 g;
Savour d'Asie, les 90 g,



Délicate

Elle a conservé tout le fruité et les propriétés antioxydantes des noix. Huile vierge de noix, les 50 cl,



Drôle de zèbre

Dommage de croquer dans cette créature mi-œuf, mi-zèbre en chocolat blanc et chocolat au lait. Mais il est trop bon! Léon le zèbre,



2 en 1

Côté pile, il mesure les petites quantités de liquide; côté face, les plus grandes. Verre mesureur 2 en 1, 10,50 €, Le Torchon à Carreaux.

Printanière

Balance ultraplats avec écran rétractable, pour peser jusqu'à 10 kg. Balance Xamax, 38 €, Le Torchon à Carreaux.

Bébé bio

Six petits pots aux fruits ou aux légumes 100 % bio, pot en verre, étiquette en papier recyclé et encre végétale.



Table écolo

Set de table multicolore en papier recyclé roulé, 32 cm x 50 cm,



« Freizh » primeur

Du 1^{er} avril au 15 mai, l'exposition la « Freizh » dévoile tout sur la gariguette de Plougastel. Dégustations, et exposition des tableaux remplis d'humour de Sophie Darley.

Le client est roi

Du 21 mars au 20 juin, St Môret lance les Tables Libres avec 13 chefs cuisiniers (4 chefs étoilés et 9 bistrotiers branchés), à Bordeaux, Lyon, Toulouse, Lille... Le client définit lui-même le prix de la formule.

Site équitable

Ethiquable, coopérative spécialiste du commerce équitable, réunit sur son site plein de recettes, des blogs culinaires, des chefs engagés, des fiches produits, une boutique... et une offre pour devenir Marmiton Ethiquable.