



L'EQUIPE DE FRANCE SEDUIT SANS SES CADRES **LA RESSOURCE DES BLEUS**

La victoire face à l'Albanie met en lumière un réservoir de jeunes talents. Ces derniers vont devoir confirmer contre Andorre **P.15**



BANDE DESSINEE

Les quatre albums à lire absolument pour buller et rêver en cette rentrée **P.18**

C NEWS

GRATUIT - N° 2450 LUNDI 9 SEPTEMBRE 2019 - CNEWS.FR

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

AGNES BUZYN PRESENTE DES MESURES DESTINEES A AMELIORER LA SITUATION

UN PLAN D'URGENCE POUR LES URGENCES

PAGE 6

**URGENCES
ACCÈS VÉHICULES**

L'hôpital parisien de la Pitié-Salpêtrière.

ENVIRONNEMENT

Un vaste débat sur l'utilisation des pesticides est organisé

PAGE 10

MUNICIPALES 2020

Candidat désormais déclaré, Cédric Villani commence à dévoiler sa vision pour Paris **P.8**

CRISE DU BREXIT

Un vote déterminant, ce soir, pour la tenue d'élections anticipées au Royaume-Uni **P.14**

BACCALAUREAT

Les élèves n'ayant pu passer les épreuves en juin vont plancher dès aujourd'hui **P.11**



© N. MESSIASZSIPA

LA MAISON BOISSIER PRESENTE UNE TROUSSE SPECIALE POUR LA RENTREE

LA BONNE MINE DU CHOCOLAT

Le célèbre confiseur Boissier, à l'origine de produits aussi beaux que bons, a pensé à toutes celles et ceux qui ont repris le chemin de l'école. Afin de soutenir les élèves pour cette reprise, il a confectionné une trousse de douze crayons de couleur en chocolat au lait. Ils seront bien utiles pour des devoirs à la maison gourmands. Ce pack original est à glisser dans un cartable pour une petite surprise. Et ce n'est pas tout : pour la rentrée, Boissier a confectionné des pâtes à tartiner aux pralines rouges et aux noix de pécan, aux notes de vanille et d'amandes. Elles s'étalent sans modération sur des tartines. La maison Boissier a été fondée au XIX^e siècle par Bélisaire Boissier, à qui l'on doit l'invention des marrons glacés. Il s'est aussi rendu célèbre pour ses bonbons boules vendus dans de jolies boîtes. Pour l'anecdote, Victor Hugo en était friand. ■

Boîte de crayons en chocolat,
105 g, 20 €. maison-boissier.com



La série originale de douze crayons en chocolat au lait devrait motiver les élèves à reprendre le chemin de l'école.

© BOISSIER



© CHATEAU D'ESTOUBLON

L'OR VERT

En plus des vins, le château d'Estoublon produit de l'huile d'olive. Cultivées en bio, les olives sont récoltées à la main avant de finir dans cet élégant flacon.

Huile d'olive AOP bio,
Château d'Estoublon, 26,40 €.



LE FOUR DU MONDE

Syrie, Iran, Tchétchénie... Autant de cuisines pleines de saveurs. Les 70 recettes de chefs réfugiés proposent un voyage riche en découvertes.

Les cuistots migrants,
éd. La Martinière, 29 €.



© LA MARTINIÈRE

UN NOUVEAU DESSERT INSPIRE DES MOCHIS DES BOULES DE FRAÎCHEUR



© LITTLE MOONS

Plusieurs parfums sont disponibles.

Une enveloppe moelleuse en pâte de riz, un cœur de crème glacée : c'est l'équation gourmande des Little Moons, petites boules de fraîcheur aux multiples parfums, qui ont déferlé en France cet été. Elles s'inspirent des mochis. Ces desserts gluants dont raffolent les Japonais sont traditionnellement dégustés lors du nouvel an (mais dans les faits, toute l'année). La version Little Moons est roulée à la main afin d'ob-

tenir une forme spécifique. Ce sont deux frères et sœur londoniens qui sont derrière cette recette originale. Côté saveurs, certaines sont fourrées d'une ganache au chocolat belge et enveloppées d'une fine couche de poudre cacao. D'autres ont un cœur glacé (vanille, caramel, mangue, noisettes, noix de coco, fraise, yuzu ou encore café). Avec moins de 85 calories par unité, ces mochis Little Moons sont sans gluten, sans arômes artificiels, sans colorants ni agents conservateurs. On les achète en pack de six ou bien à l'unité dans certaines grandes surfaces (Franprix, Carrefour) qui disposent d'un freezer spécial. Ces petites boules de fraîcheur se dégustent au goûter ou en dessert pour apporter un peu de couleurs à son repas. ■

Little Moons, 1,40 € l'unité,
littlemoons.fr

En bref

LE MARCHÉ DE RUNGIS INVESTIT LE GRAND PALAIS

Le marché de Rungis s'installe au Grand Palais du 15 au 17 novembre et lance un nouveau festival gastronomique. Ce rendez-vous du bien-manger baptisé «Rungis au Grand Palais» ambitionne de créer un marché géant. Près de 120 exposants sont attendus.

UN ILLUSTRATEUR DANS LES BOUTIQUES DALLOYAU

La célèbre maison Dalloyau a invité l'illustrateur Nicolas Barrome Forgues à customiser son fameux gâteau opéra. L'artiste s'est inspiré de gravures anciennes et du monde de la gastronomie pour ce travail haut en couleur qui habillera également les boutiques.

LE BON VIN

LE BERCEAU DES FEES, DOMAINE AUX MOINES, VDF, 2018

Quoi ? Issu de jeunes vignes angevines qui jouissent d'une très belle vue, ce vin est tout en fraîcheur. Une belle acidité qui réveille des papilles endormies.

Quand ? Ce vin est à boire dans les deux à trois ans qui viennent.

Avec ? Un saint-pierre cuit à basse température ou encore un ceiche «leche de tigre».

Combien ? A partir de 20 € dans quelques cavistes parisiens (Bacchus et Ariane, la Grande Epicerie, Allénothèque).



© DOMAINE AUX MOINES