News

**— L’Œuf célébré**

Poché, brouillé, mollet, battu dans un cocktail, l’œuf est ici célébré à travers une exploration visuelle et littéraire de cet aliment de base. Ce livre propose une sélection de recettes originales, du poché parfait aux desserts les plus sophistiqués et souligne la diversité des traditions culinaires à travers le monde !

*The Gourmand Œuf : une collection d’histoires et de recettes*

**— Le Chiffre**

**1600**

C’est en moyenne le nombre de recherches Google pour “Cusine Locavore” chaque mois

(Source Malou.io)

**— Le Taro**

Si le taro est encore méconnu en France, ce tubercule est l'un des aliments les plus consommés en Asie et dans le Pacifique. Avec sa couleur violette vibrante et son goût délicatement sucré, il inspire les chefs et ne serait pas loin de succéder au matcha dans les coffee shops ! En purée onctueuse ou en dés frits et croustillants, le taro se décline aussi en version sucrée dans des préparations tendre où on l'associe au lait de coco.

**— La tendance “Sober Curious”**

Portée par une génération soucieuse de son bien-être, ouverte aux alternatives sans alcool, la tendance Sober Curious pousse les professionnels de la restauration à repenser leur offre. Bières artisanales sans alcool aux profils aromatiques complexes et mocktails premium s’imposent, tandis que le kombucha poursuit sa démocratisation. La révolution des comportements de consommation s’accélère en 2025 !

**— La Citation**

*“Pour déguster la street food et pour l'apprécier vraiment, il faut la manger à l'improviste. Si on la mange à table avec des couverts, ça n'aura plus la même saveur”*

Mina Soundiram, journaliste et podcateuse

*(Source France Inter)*

**— L’IA va-t-elle révolutionner la pâtisserie ?**

Si l’IA ne remplace pas la créativité des pâtissiers, elle leur fournit de nouveaux outils pour innover. Lancé par l’Institut Culinaire de France et présidé par Pierre Hermé, le Challenge Pâtisserie 3.0 mêle technologie et artisanat. L’occasion pour les étudiants du Bachelor Arts Culinaires Sucrés et Entrepreneuriat de déployer leur talent avec un projet audacieux : réaliser des pâtisseries à partir d’images générées par l’IA. Une compétition placée sous le signe de l'innovation !