

RHUM & SENS

L'exotisme au féminin



Rhum & Sens, des boissons enivrantes aromatisées et qui font écho aux femmes. La fondatrice, Anne Lamitte, a su conjuguer plaisir, saveur et féminité. Après cinq longues années en tant que responsable de magasin Nicolas, en Angleterre, cette négociatrice passionnée, originaire de la Martinique a créé des rhums arrangés aux saveurs fruitées pour parer le palais de ces belles muses.

« Rhum & Sens propose une multitude de boissons cocktails adressées à la gent féminine et en corrélation avec votre sensibilité gustative ». Selon cette chef d'entreprise, fille de militaire et « multiculturelle », ces saveurs à la fois familières et exotiques revêtent de ses voyages d'enfance. Une inspiration influencée par ses souvenirs enfouis qui la propulse aujourd'hui dans son expansion de créations de boissons.



RHUM & SENS
Tél : 07 50 40 24 18 - info@rhum-and-sens.com
www.rhum-and-sens.com
Livre « Sur la route de tes rhums arrangés - Planificateur pour tes 20 recettes »
disponible sur Amazon

LAIT POTS D'VACHES

Le bon goût de la véritable glace artisanale



Agriculteur depuis 3 générations, David Loustau a eu l'excellente idée de valoriser le lait produit par ses vaches dans sa ferme du Béarn. Lui et son épouse, Marilyn, ont donc suivi, en 2017, une formation au «pays des gelati», avant de donner naissance à leur jolie et délicieuse entreprise de vraie glace artisanale, déjà plébiscitée par les guides gastronomiques et qui vient de recevoir 2 médailles d'or et 1 médaille d'argent au Concours International de Lyon.

Lait Pots d'Vaches, ce sont des glaces fermières, fabriquées naturellement avec amour et en circuit court avec des produits de qualité et le lait de leur ferme, sans arômes artificiels ni colorants, à déguster en cornet, en pot ou en bac de 500 ml... Glaces au yaourt, crèmes glacées et sorbets «plein fruit» régaleront les petits et grands gourmands qui appréciaient déjà les produits faits maison : crème, beurre, panacotta, entremets... Entre les parfums classiques (fraises de la région, pistaches du Piémont...) ou plus originaux (sorbet chocolat, glace rhum raisin ou au miel de châtaignes et lavande...), quel sera votre préféré ? Un conseil, Goûtez-les tous !



LAIT POTS D'VACHES
Halles de Pau et 26 rue Maréchal Joffre, place Reine Marguerite 64000 Pau
Tél : 07 70 22 51 89
Disponibles également en magasins de producteurs et très prochainement sur le site
www.laitpotdvaches.fr

LE TERROIR DU LEMAN



Il a suffi d'une rencontre sur le lac Léman avec un ami pêcheur pour que le chef Benoît Girardon apprenne que le gardon, poisson difficile à travailler, est rejeté inerte dans lac. Il se lance dans une démarche anti-gaspi, en décidant de valoriser ce poisson. Il crée sa marque Le Terroir du Léman.

Installé à Vevey en Suisse, après plusieurs affinages de ses recettes, le Chef Benoit Girardon met alors au point sa gamme : Les Délices de gardon, une gamme raffinée composée pour chacune de ses créations, d'au minimum 80 % de poissons.

N'utilisant que des produits locaux, il obtient le label Vaud Terroir. Tout est fait maison avec passion. En bocaux stérilisés, sans gluten, et 100 % naturels. Il propose ses délices : des mousses soyeuses denses et fermes à tartiner, en version nature puis déclinée au citron confit, à l'aneth, à l'ail noir, au safran, fumé ou encore à la spiruline une algue aux étonnantes notes d'épinard, seul bémol, elles sont toutes très addictives !

Benoît travaille aussi les délicieuses écrevisses du Léman. En vente directe ou en ligne sur la plateforme pourdebon.com, invitez la gastronomie à votre table !

LES TERROIR DU LEMAN
Instagram : Le Terroir du Léman #leterroirduleman
www.leterroirduleman.ch
Tél : +41 76 803 45 61