

L'agence ZeBrigad a lancé «Les recettes des confinettes» fin mars

Les chefs au secours des confinés

Deux chefs mettent leur créativité gracieusement à disposition à travers des recettes simplissimes.

Texte Caroline Goldschmid

Depuis le début du confinement, nombreux sont ceux à s'être mis derrière les fourneaux. Pour certains, faire la cuisine est chose aisée et plaisante. Pour d'autres, manquent les idées et l'expérience. ZeBrigad vient en aide à tous les confinés pour qu'ils puissent réaliser des plats à la fois simples et gourmands. L'agence de communication et de marketing spécialisée en contenus innovants a fait appel au savoir-faire de deux chefs qui exercent en Suisse, Sylvia Gabet et Remy Tranchida. Baptisé «Les recettes des confinettes», le concept en partenariat avec le think tank français Positive Food propose des recettes faciles et rapides à réaliser, disponibles sur la page Facebook de ZeBrigad. Mais surtout: avec les ingrédients les plus répandus dans les maga-



sins d'alimentation! «Velouté de carottes au lait de coco», «Œufs cocotte et mouillettes d'asperges», «Quinoatto» ... Tous les jours, c'est la recette d'un plat sain et de saison qui est partagée. Pour cause: les fraîches quinquas à la tête de ZeBrigad, Marie-France Martinez et Sandrine Doppler, sont soucieuses des enjeux liés à l'environnement et à l'alimentation de demain. En plus des recettes, elles postent des conseils pour adapter sa façon de se nourrir en période de confinement. Recettes, conseils et temps à disposition: plus aucune excuse pour bien manger!