

mint
magazine

Le Parfait

Dans le prochain numéro de Mint, nous proposons un sujet à Le Parfait en accord avec notre fil rouge automne-hiver.

La lacto-fermentation est la dernière tendance sur les tables des grands chefs en France et dans le monde. Elle permet de conserver les aliments le plus simplement du monde avec de l'eau et du sel tout en conférant à ces derniers de nouvelles propriétés et un goût étonnant qui permet d'apporter contraste et originalité. Cette méthode de fermentation ne fonctionne qu'avec des bocaux c'est pourquoi cette technique s'adresse particulièrement à la marque Le Parfait.

Nous proposons un publi-rédactionnel autour de la fermentation en expliquant la technique et les avantages qu'elle représente. Nous proposerons par exemple une recette de citrons confits au sel, un ingrédient hivernal simple à trouver pour nos lecteurs et particulièrement visuel. La seconde partie de l'article donnera quelques clés pour utiliser ces fameux citrons (dans des recettes, des vinaigrettes ou même des cocktails) puis nous choisirons une recette visuelle mettant en scène les citrons confits avec toujours les bocaux présents sur la photo.

Inspirations visuelles

