

*À essayer*

## L'EMBALLAGE À BASE DE CIRE D'ABEILLE

Voilà une charmante innovation qui vous aidera à devenir un citoyen exemplaire et joindre le courant des boîtes à lunch sans déchets. L'Api-Flex est une toile de coton enrobée de cire d'abeille qui permet de conserver les aliments tels que les fromages, les crudités, les noix et fruits séchés, les biscuits ou même les sandwiches. On replie la toile, on la maintient si nécessaire par un élastique et le tour est joué. Fabriquée par l'entreprise québécoise Le petit rucher du Nord, elle est à la fois lavable, réutilisable, hydrofuge et antibactérienne, grâce aux propriétés de la cire d'abeille. Distribuée via internet et dans les fromageries et épicerie fines.

**7,50\$ pour une feuille de 10 x 14 po**  
[api-flex.com](http://api-flex.com)



*À découvrir*

## LA NOUVELLE APPLICATION PJ RESTO POUR TROUVER DES RESTOS AUTREMENT

On cherche un bar pour un 5 à 7 un jeudi soir? Un endroit pour un brunch familial? Un resto pour une rencontre amoureuse? Pas évident de dénicher la perle rare avec les outils actuellement offerts sur le Web. Pages Jaunes y remédie avec sa nouvelle application mobile. On y trouve aussi des palmarès, des recommandations de chefs locaux, etc. De plus, on y recense, pour chaque adresse, les commentaires des clients sur FourSquare et sur TripAdvisor. L'application n'est présentement que disponible pour Montréal, mais Toronto, Vancouver, Calgary, Edmonton et Québec s'ajourneront d'ici la fin de 2015.

**Gratuit / [mobile.jp.ca/application](http://mobile.jp.ca/application)  
ou App Store**



*À savourer*

## LE MÉLANGE ÉPICÉ DU SOLEIL LEVANT

On connaît le « cinq épices » chinois, le « quatre épices » des Caraïbes, voici le shichimi togarashi, un mélange très répandu au Japon. Contenant des écorces de mandarine, beaucoup de piment de Cayenne et des algues nori, le shichimi togarashi donne aux poissons, soupes ramen et viandes grillées un goût piquant, avec de subtiles notes d'agrumes et de mer. À la fois savoureux et inusité. À se procurer dans les épicerie asiatiques ou à confectionner soi-même.

### MÉLANGER:

- 1/2 feuille de nori en flocons
- 1 c. à soupe d'écorces de mandarine, râpées et séchées
- 1 c. à soupe de piment de Cayenne moulu
- 3 c. à thé de graines de sésame
- 1 c. à thé de graines de pavot
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1/4 de c. à thé de poivre du Sichuan moulu
- 1 c. à thé de graines de chanvre

