



### *Du pré au sachet*

Lors de ses voyages, Christophe Dardus chine les produits locaux pour faire des recettes très simples et traditionnelles, avec des épices fines et rares : de la daube provençale au poivre sauvage de Madagascar, de la gardiane à l'écorce d'orange d'Andalousie, du tajine au ras el hanout de Fès, du civet à la cannelle de Ceylan, au goulache au paprika de Hongrie. Les plats, contenant 60 % de viande dégraissée, sont vendus dans des sachets à maintien vertical (Doypack) et se conservent 2 ans, comptez 6 à 8 € le sachet de 450 g (2-3 pers.), en vente sur Internet ([www.christophedardus.com](http://www.christophedardus.com)).