

tout court

Et si on mangeait dans le noir?

Vous connaissez tous les restaurants des environs, mais vos papilles ont envie d'originalité! Que diriez-vous de vivre une expérience inédite? Manger ou boire dans l'obscurité totale. L'idée peut paraître saugrenue, n'est-ce pas? Pourtant, être dans le noir, peut décupler le sens du goût et de l'odorat. En occultant le sens dominant de la vue, l'individu engage une profonde remise en question. Ce concept est proposé par Edouard de Broglie à Paris avec le bar/restaurant *Dans le noir*, rue Quincampoix dans le IV^e arrondissement. Lors de votre prochain week-end parisien, laissez-vous tenter!

Le trafic routier peut provoquer de l'asthme



Une étude réalisée par des scientifiques américains montre que les enfants nés dans une zone de fort trafic routier ont de plus grands risques de développer de l'asthme avant même la naissance.

La longue histoire des pâtes

Oretta Zanini De Vita, une écrivaine de l'histoire des pâtes, a confié les secrets des événements qui ont conduit à ce que les pâtes se présentent sous différentes allures dans notre assiette.

«Ce n'est pas Marco Polo qui a rapporté les pâtes des Indes, puisqu'elles existent depuis le IX^e siècle», explique Oretta Zanini De Vita, enseignante de l'histoire de l'alimentation italienne et méditerranéenne en Italie. Ainsi, l'association Congusto en collaboration avec la Chambre de Commerce italienne ont organisé à l'hôtel Sofitel une conférence pour illuminer leurs convives sur l'histoire de ce féculent



tant apprécié par le monde entier. Ce seraient les musulmans qui témoignent dans leurs écrits avoir trouvé en Italie en 812 un blé et une eau spéciale qui permettait de faire une pâte délicate. Le XXII^e siècle révèle d'ailleurs déjà le commerce de cette pâte. «Lorsqu'ils ont appris à la sécher dans un endroit sans lumière ils ont pu commencer à l'exporter» ajoute-t-elle en pointant du doigt des tableaux qui représentaient le commerce des pâtes.

Malgré son apparition très rapide, la forme des pâtes était plus volumineuse puisqu'elle devait cuire plus de deux heures. D'où le besoin de l'affiner pour moins la cuire. D'ailleurs, d'après Oretta Zanini c'est le gnocchi qui est à la source des pâtes, lequel grâce à des mouvements de doigts s'est tout doucement changé en macaroni, fusilli ou spaghettis et cela pour le délice de tous! //

Veronica Alves

QU'EN PENSEZ-VOUS? SONDAGE

Faites-vous régulièrement vos pâtes vous-même?

oui!

envoyez **1** au **64111**

non!

envoyez **2** au **64111**

Fin d'envoi des sms à 17h30 (au coût normal d'un sms)
Participation gratuite sur www.point24.lu

tout court

Million dollar baby

L'hiver se fait long, vous rêvez d'un voyage aux Caraïbes, vous avez craqué sur le sac à main Gucci dernier cri, la dernière BMW vous a tapé dans l'œil! Oui, c'est la crise, non, vous n'avez pas le moral, et le vide sidéral s'est étendu à votre compte bancaire! La fin du mois risque d'être difficile! Ne désespérez pas, Barack Obama a été élu! La fortune viendra peut-être à vous, en attendant vous avez le droit d'en rêver avec le masque de sommeil million dollar ...YES WE CAN!

Finis les mauvais souvenirs!



Un médicament couramment prescrit pour réguler la pression artérielle pourrait effacer les mauvais souvenirs, selon une étude menée par le Pr. Kindt de l'université d'Amsterdam. De précédentes études avaient déjà montré la capacité de l'esprit à altérer les mauvais souvenirs, mais aussi à les reconsolider.



**Je vis en Europe.
Je vote pour l'Europe.**

Inscrivez-vous sur les listes électorales dans votre commune jusqu'au 12 mars!



csv.lu

Des couleurs décoratives pour vos chambres

Votre intérieur vous semble terne, la tapisserie de votre chambre vous fait horreur, vous manquez d'espace, une solution: optez pour la couleur! En effet, la couleur peut modifier la forme des pièces, les couleurs sombres rétrécissent alors que les claires agrandissent; un mur peint dans une couleur plus claire que les autres murs donnera plus de profondeur à la pièce. De plus, l'atmosphère d'une pièce peut changer grâce à la couleur: le bleu et le vert sont des couleurs apaisantes qui

favorisent l'harmonie, elles donnent une impression de sérénité. Par contre, pour stimuler l'énergie, choisissez du rouge, la couleur de la vitalité, il est sensuel et revigorant. L'orange ou le jaune égayeront vos journées, la couleur du soleil ravive la bonne humeur et l'orange vitaminé redonne l'optimisme.. Quant au violet, il évoque les mystères et la spiritualité, c'est une couleur qui invite à la méditation. //

Un bon café chaque matin!

Le matin, comment préparez-vous votre café? Une petite dosette dans votre machine, un petit expresso et vous voilà prêts à démarrer la journée! Mais déguster votre café peut être un moment de détente et de raffinement. Si vous aimez le vrai café italien à l'ancienne, utilisez une cafetière italienne ou Moka. Autre procédé, celui de la cafetière Cona, il est unique car il permet d'extraire tout l'arôme du café sans en retenir d'éléments amers. Il existe également des cafetières press-filtre ou à infusion comme la cafetière Inka d'Alessi au design ultramoderne qui donne une touche fantastique à votre café! Différents types de cafetière qui permettent de découvrir les saveurs d'un bon café, à vous de choisir! //

