



## Little Yellow Kitchen

### Plaisirs éthiques

**Qui se cache derrière Little Yellow Kitchen ?** Je m'appelle Julie, je suis photographe styliste culinaire professionnelle, fondatrice du LYK Studio, une agence culinaire engagée pour le mieux-manger. Pourquoi Little Yellow Kitchen ? *Little*, promouvoir les petits gestes écoresponsables au quotidien. *Yellow*, mettre en lumière les richesses de nos régions. *Kitchen*, apprendre à cuisiner sain, consommer de saison et limiter ses déchets en cuisine. "Éthicienne" dans l'âme, je suis convaincue qu'il est possible de combiner plaisir, qualité et éthique dans l'assiette.

C'est même nécessaire pour soi, pour les autres et pour la planète. Au travers de mon blog, je partage des recettes saines et de saison pour que le bien-manger s'invite à votre table. En cuisine, le produit brut est au cœur de ma démarche, il offre d'innombrables possibilités pour se régaler et s'amuser ; il me tient également à cœur de donner des astuces antigaspi pour ne générer aucun déchet. Vous réaliserez que cette cuisine est source de créativité et de plaisir ! Ma mission est de vous donner des idées, la vôtre est de vous lancer !

**Où vivez-vous ?** Je vis à Nice depuis deux ans, mais je viens de Lyon.

**Quelles sont vos inspirations ?** La cuisine des chefs Ottolenghi et Lila Djeddi m'inspirent de bons plats ; j'admire également le travail photographique de Sandrine de Fraise et Basilic, Mégane de Meg & Cook et Élodie Leneuve de Elodie's Bakery ; enfin, la nature est un doux refuge dans lequel je trouve l'inspiration.

**Quels cadeaux durables offririez-vous à vos proches ?** Un abonnement à la *Box engagée* pour acheter des produits écoresponsables et artisanaux auprès d'enseignes locales. Un bel objet en bois réalisé à la main par Margot, de la Maison Lacker, dans le Jura. Un séjour dans un hébergement *eco-friendly* via la plateforme *We Go GreenR*.

**Quelle est votre madeleine de Proust ou plat fétiche de Noël ?** Je ne fais jamais l'impasse sur le plateau de fromages, sélectionnés avec amour par mon oncle, très fin gourmet.

**Quels sont vos *must-have* déco et *food* de Noël ?** Le calendrier de l'Avent fait maison et ses pochons que l'on remplit nous-mêmes, les bougies parfumées à la cannelle et le sapin de Noël ! Côté *food*, un Noël sans biscuits à la cannelle et sans chocolat chaud maison que l'on mange enroulés dans un plaid n'est pas un vrai Noël !

@lyk.studio

