



Pour plus d'information, contactez :
Elan Edelman pour WW

Laura Appenzeller : laura.appenzeller@elanedelman.com – 01 86 21 50 64
Marion Dumas : marion.dumas@elanedelman.com – 06 11 15 07 18

La célèbre Cheffe cuisinière Babette de Rozières fait découvrir une cuisine créole légère et équilibrée en publiant son premier livre de recettes avec WW

Présentatrice TV, Femme politique, mais aussi figure emblématique de la cuisine d'outre mer ou créole, Babette de Rozières est l'une des personnalités incontournables du monde de la cuisine en France. Guidée par sa passion de la cuisine transmise dès son enfance par sa grand-mère, la Cheffe de renom s'est associée à WW pour imaginer des recettes saines, ou revisiter des recettes traditionnelles, équilibrées et savoureuses, en accord avec son expression culinaire. A travers leur collaboration, WW et Cheffe Babette souhaitent célébrer la gastronomie d'outre-mer et la culture antillaise en la rendant accessible à tous.

Paris le 19 septembre 2019 – Pour la sortie de son nouveau livre « Ma cuisine soleil » qui sera disponible dès le 30 septembre, en atelier et sur la boutique en ligne, Cheffe Babette a créé **39 recettes exclusives** qui reflètent son style culinaire et rendent hommage à ses origines. « *Je suis une cuisinière passionnée et exigeante, aimant concocter de bons petits plats pour tous les gourmands. Je suis sans détour, fidèle à mes racines et j'avais envie à travers ce livre de partager les saveurs de mon enfance au plus grand nombre, mais également de faire découvrir une autre facette de la cuisine créole, souvent perçue comme étant trop copieuse* ».

Ce livre est avant tout la garantie d'une cuisine authentique et propre à cette experte des fourneaux offrant des recettes originales, aux multiples saveurs, et faciles à réaliser dans des versions légères.

De quoi prouver que manger mieux rime complètement avec manger gourmand. À déguster sans hésiter !



Wellness that Works.™

*Le bien-être qui vous réussit.



WW désormais accessible dans les départements et régions d'outre-mer !

Précédemment réservé à la métropole, l'abonnement WW Digital est disponible depuis plus d'un an, sur internet et via l'appli mobile, en Guadeloupe, en Martinique et sur l'Île de la Réunion, régions dans lesquelles l'obésité est un enjeu de santé publique particulièrement important. En effet, une étude du Programme National Nutrition Santé* révèle qu'en Outre-mer, la prévalence de l'obésité et des pathologies associées (comme le diabète ou encore les maladies cardiovasculaires) est plus importante qu'en métropole. Avec son programme, WW a pour objectif d'aider les habitants à adopter des habitudes saines au quotidien et à faire les bons choix alimentaires tout en se faisant plaisir.

« Nous associer avec Cheffe Babette de Rozières était une évidence », précise Yannick Hnatkow, Directrice Générale France de WW. « Au-delà de son talent et de son excellente cuisine, elle est une figure emblématique dans les départements et régions d'outre-mer, et pourra, à travers ce livre et son engagement aux côtés de WW, à la fois montrer à tous ceux qui aiment déjà la cuisine d'outre-mer et créole qu'elle peut être légère et équilibrée, et faire découvrir ses délices aux Français qui ne la connaissent pas encore. »

* Données incluses dans le [PNNS-PO en direction des population d'Outre-mer](#), prenant en compte plusieurs études, 2012.

Extrait de recette exclusive du livre « Ma cuisine soleil » :

CARI DE POULET A LA MAURICIENNE

Pour 4 personnes

Préparation : 10min – Cuisson : 40 min

Repos : 2h



2 gousses d'ail

10 g de gingembre

1 oignon

1 bouquet de persil

4 cuisses de poulet sans peau

Le jus de 2 citrons verts

1 CS d'huile de tournesol

2 branches de thym

250 g de tomates pelées concassées

2 cc de poudre de Massala

2 CS de curcuma

1 piment rouge

1 bouquet de coriandre

Sel et poivre

1 Hacher finement séparément l'ail, le gingembre, l'oignon et le persil. Désosser les cuisses de poulet et couper la chair en petits morceaux de 2 cm d'épaisseur. Faire mariner avec le jus de citron, la moitié de d'ail, le sel et poivre. Réserver 2 heures au frais.

2 Dans une sauteuse, faire revenir sans coloration le persil dans 1 cuillère à soupe d'huile. Incorporer les morceaux de poulet et les faire dorer légèrement à feu vif 5 min, en arrosant d'un peu d'eau de temps en temps.

3 Ajouter l'oignon, l'ail restant, le thym, le gingembre, un peu de sel, les tomates pelées et concassées. Bien mélanger puis faire cuire à couvert à feu doux, en retournant le poulet de temps en temps, pendant 10 min. Ajouter le Massala, le curcuma et le piment entier. Couvrir à nouveau et laisser mijoter à feu doux 10 min. Saupoudrer de coriandre fraîche hachée.

Pourquoi pas ?

Vous pouvez remplacer le curcuma par des feuilles de cari. Dégustez avec du riz et des haricots rouges (à comptabiliser).

Wellness that Works.™

*Le bien-être qui vous réussit.



Wellness that Works.™
*Le bien-être qui vous réussit.



A propos de WW

WW – Weight Watchers réinventée – est une entreprise internationale dans le secteur du bien-être et le leader mondial des programmes minceur. Nous inspirons chaque jour des millions de personnes à adopter des habitudes saines pour la vraie vie. A travers notre expérience digitale stimulante et notre coaching en groupe, nos membres suivent un programme qui s’adapte facilement et durablement à leur vie, et qui englobe alimentation saine, activité physique et état d’esprit positif. Avec plus de 50 années d’expérience consacrées à créer des communautés, et notre expertise approfondie en science du comportement, nous visons à rendre le bien-être accessible à tous. Afin d’en savoir plus sur l’approche de WW pour une vie saine, rendez-vous sur [WW.com](https://www.ww.com) et pour découvrir plus d’informations sur l’évolution de la marque WW, visionnez la vidéo ci-dessous.

