



BUZZ

**Coup de Pot**

Quand le chef étoilé Gérald Passédat du *Petit Nice* à Marseille, se penche sur le plateau de fromages, c'est pour l'enrichir d'un accord sucré-salé des plus réussis : divin mariage de la confiture de tomates vertes avec les chèvres et réussite absolue entre la confiture de figue au laurier et les bleus.

Confitures de Gérald Passédat, 8,90 € environ les 270 g, vente en ligne sur [www.passe-dat.fr](http://www.passe-dat.fr) et dans les épicerie fines.



**Attention top luxe !**

Avec son distributeur de glaçons, son congélateur 178 l, son réfrigérateur 355 l qui possède (entre autres) un tiroir spécial affinage sur rail télescopique à température et humidité idéale pour les fromages et charcuteries, ce géant du froid à tout de l'américain de vos rêves. Dommage que son prix laisse songeur...

Siemens, CoolDuo KA62DP90, 3 529 € environ (+ 13 € d'éco-participation).

# DÉCOboutiquesinternet

RÉALISATION : Catherine Lamontagne



**Fromage ou dessert ?**

Né en Touraine, ce gâteau au fromage blanc s'inspire d'une recette de l'est de l'Europe. Moelleux et léger, sa forme de fleur offre des parts en jolis cœurs après découpe. Un plaisir légèrement vanillé à servir avec son coulis de fruits rouges.

Saint-Amour, 3,60 € environ les 350 g (6 parts), en grandes surfaces, [www.saint-amour.fr](http://www.saint-amour.fr)

**Légumes trois étoiles**



Après des années au service des viandes rôties à point, Alain Passard est passé maître ès légumes en leur redonnant toutes leurs lettres de noblesse à la carte de son

restaurant parisien, *l'Arpège*. Fort de ses nombreuses expériences potagères, du travail des sols en bio-dynamie dans le respect des cycles lunaires et d'un maraîchage traditionnel avec désherbage manuel (où les chevaux remplacent les tracteurs), il propose aujourd'hui une partie de ses récoltes aux fins gourmets. Carottes arc-en-ciel, betteraves violettes, navets boule d'or... Ses légumes grand crus sont fraîchement récoltés pour être livrés une fois par semaine aux chanceux de Paris et proche banlieue. Panier de légumes, 79 € environ les 4 à 6 kg et selon la valeur de sa composition (livraison incluse), [www.madeleinemarket.com](http://www.madeleinemarket.com)

**Mis sur pieds**

Oubliée l'installation périlleuse en bout de table... Bien campé au milieu du buffet, votre cubi Bag-in-Box se relève et se cale au creux de quatre pieds solides qui s'adaptent aussi bien aux 3, 5 ou 10 litres. Voire deux cubi de 3 litres côte à côte pour un duo rouge et blanc des plus serviables. Bib'Up, 6,90 € environ, en grandes surfaces, [www.bib-up.com](http://www.bib-up.com)



**Exit les fils**

Qui ne s'est jamais emmêlé les fils de fromage en découpant une pizza ? Eh bien c'est fini grâce à ces ciseaux équipés d'une assise plastique qui évite de rayer les plats. Un faux air de « pélican » pour cette création australienne qui permet d'un seul geste de servir une tranche nette et régulière.

Dreamfarm, 19,90 € environ, dans les espaces arts de la table, tél. 03 85 25 50 40.



**La bonne ardoise**

Dans la mouvance du retour aux matières brutes, ce plateau en porcelaine imite l'ardoise à la perfection sauf qu'il ne s'effrite pas, ne se raye pas, préserve hygiène et saveurs, passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et au congélateur.

Basalt, Revol, 21,90 € environ l'assiette rectangulaire 30 x 20 cm, dans les espaces arts de la table, tél. 04 75 03 99 99 ou [www.revol-porcelaine.fr](http://www.revol-porcelaine.fr)



**Et celui-là ?**

Pour ne plus passer la soirée à égrainer aux néophytes l'origine des stars du plateau, présentez vos fromages étiquetés : vous serez sûr de ne plus vous tromper !  
Fiques à fromages, 19,90 € environ le set de 6, [www.lachaiselongue.com](http://www.lachaiselongue.com)

ultimédia **NEWS** design

**Direct des US**

Réviser votre vision du pop-corn avec cette gamme 100% naturelle originaire de San Fransisco. Si les sucrés sont à tomber, on a craqué pour le pop-corn salé à la truffe noire et au cheddar, à servir à l'apéritif avec un verre de vin rouge. Saviez-vous que 479 °F (soit 248 °C.) correspond au degré de perfection pour faire éclater le grain de maïs ? Une précision qui fait toute la différence.

Pop-corn 479 °F, 9 € à 10 € environ les 113 g, en vente sur [www.nova-epicerie.com](http://www.nova-epicerie.com) ou dans les épiceries fines, tél. 04 66 64 77 93.



**Doré sur tranche**

Quel bonheur de regarder sa tranche de pain se faire dorer dans ce grille-pain panoramique. Toasts, baguette, muffins... Tout lui va. Remontée extra haute pour attraper les petites tranches, huit positions pour un contrôle parfait du brunissage et on peut même choisir de ne griller qu'un seul côté. Bien sûr, cette Rolls a un prix... Mais quel spectacle !

Toaster vision, Magimix, 250 € environ, dans les espaces arts de la table, [www.magimix.com](http://www.magimix.com)

