

6 RUE DARU

75379 PARIS CEDEX 05

Tel: 01 44 15 30 00

MAI/JUIN 09

(Bimestriel)

-GTH-1167017002003-



106 RECETTES

COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

pour la cuisine et la vaisselle en inox, 2,85 € les 2.
Chiffon fibres naturelles, 5,59 € pièce. GMS.



Mon couvert pliant !

Autrefois, les paysans avaient leur couteau pliant dans la poche, qu'ils sortaient à chaque repas. Aujourd'hui, cette version chic du couvert à pique-nique, imaginée par la jeune designeuse Stefania di Petrillo pourrait bien connaître le même sort. Cuillère, couteau et fourchette sont regroupés par des rivets aimantés, cachés dans le manche en bois. On voudrait en effet les garder pour soi.

70 € le set, Coutellerie de Notron, tél. 05 53 56 01 55.



2



3



1 Diable, à partir de 33,90 €, catalogue Mathon, www.mathon.fr 2 Faitout Aubecq, Ø 24 cm, 72 €, evergreen-by-aubecq.com 3 Logo à suivre : les pêches innovent ! 4 Terre et Flamme, cocottes en terre Appolia, 2,2 l, 64 €, www.appolia.com 5 Bouilloire sans fil, Kenwood, 70 €, www.kenwood.fr

ATTITUDE

bouilloire dotée d'une résistance ultraperformante et moins gourmande en électricité de Kenwood. Ou on craque pour la nouvelle gamme de cuisson Evergreen d'Aubecq à revêtement en céramique anti-adhérent, sans matières toxiques ni métaux lourds, dont l'impact sur l'environnement est limité. On utilise les emballages recyclables. On privilégie les mijotages dans des cocottes en terre, évidemment biodégradables.

bles. Un mode de cuisson qui permet d'acheter des morceaux moins nobles et aussi moins chers tels que les basses ou plates côtes, la joue, le jarret de bœuf, le flanchet de veau, et pour l'agneau, le collet ou le haut de côtes. Rien de plus mode actuellement que ces petits plats revisités de nos aïeules, au point que les plus classiques des diables affichent des lignes design et une blancheur tendance.



5



Marchera ? Marchera pas ?

CARTE VERTE

Bois, osier et verre équipent ce réfrigérateur très nature. Clayettes en verre finition bois, bac à légumes vert avec poignée en bois et balconnets de porte façon terre cuite lui donnent un amusant côté rétro. À l'heure du nettoyage, toutes ces qualités pourraient cependant devenir des défauts.

Terracota, 350 l, 163 x 60 x 62, A++
1 000 €, Brandt, tél. 0892 02 88 01.



Moules dégradables

Pour cuire du pain, un tian, un gratin, une quiche... Ces moules en bois de peuplier assurent une cuisson douce et progressive grâce à un meilleur taux d'humidité. La feuille siliconée double face et imperméable livrée avec permet de les utiliser trois fois jusqu'à une température de 240 °C. Quand ils ont fini leur office, on peut les brûler dans la cheminée.

Moules Tanibois, 6 tailles, à partir de 4,90 €, catalogue Mathon, tél. 0892 39 11 00 ou www.mathon.fr

