

L'actu recevoir &

PAR AUDREY TARTARAT



COUP DOUBLE

D'un côté, une surface de découpe avec une ouverture circulaire qui sert de poignée; de l'autre, une planche de présentation avec un bol adapté au cercle. En hêtre et bambou. Ekobo et Reine Mère, à partir de 30 €.

RÉGRESSIF



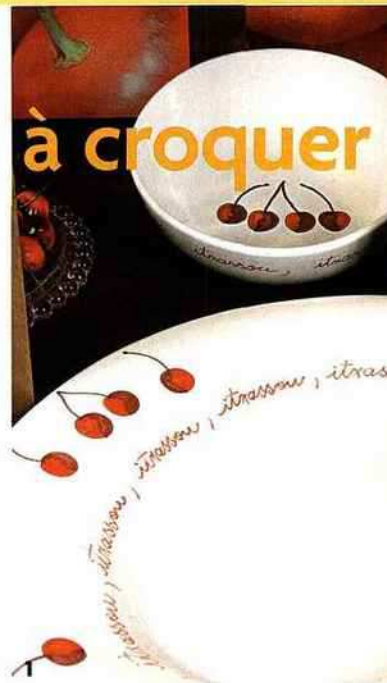
LE CARAMEL STAR

- Henri Le Roux titille nos papilles avec un caramel fraise et poivre timut du Népal (10 € les 15). Insolite aussi, l'alliance sel et pommeau de Normandie (6 € les 150 g) de Paris-Caramels.
- Les plus aventureux oseront les chips au caramel au beurre salé (Bret's, 1,19 € les 125 g).
- Enfin, les cuisiniers ne manqueront pas d'inviter le caramel au dessert grâce au moule pour crème renversée créé par Émile Henry (39 €).

CERISES à croquer

Les cerises affichent leurs rondeurs partout, des étals aux buffets. Quand leur saison sera passée, il nous restera la jolie vaisselle...

1. **BASQUES.** Plat et saladier en faïence. Cerise d'Ixassou, Jean Vier, 24,50 € l'un.
2. **PARFUMÉE.** Bougie coquelicot-barbe à papa. Bougies La Française, 30 €.
3. **FRUITÉ.** Nectar de bigarreau burlat. Alain Milliat, 3,59 €.
4. **À L'ANGLAISE.** Confiture à la cerise bien sûr, mais sans sucre ajouté. Tiptree, 3,90 € les 285 g.
5. **À COLLECTIONNER.** Vaisselle en faïence. Le Temps des Cerises, Comptoir de Famille, à partir de 7,91 €.
6. **GAIN DE TEMPS.** Dénoyauter spécial grandes quantités, avec récupérateur de noyaux. Rösle, 71,90 €.



TÉLEX EN DIRECT DES HALLES

Choisissez viandes, poissons, légumes, épices et fromages auprès de 60 fournisseurs et producteurs de Rungis. Les produits sont rigoureusement choisis, emballés et livrés le lendemain de la commande. www.mon-marche.fr

FÊTE DES PARENTS



Cette année, pas de jaloux! Pour la fête des Mères, ce sera une boîte de caviar primeur, jeune, au goût frais et crémeux d'amande verte. Pour papa, on choisira un caviar vintage aux notes subtiles, au grain ferme et rond, aux harmonies fruitées et iodées. Sturia, à partir de 34 €.

ÇA OUVRE!



- **LA MAISON DE LA PRASLINE MAZET** à Paris (4^e). Un lieu enchanteur, dont le décor reproduit, d'un côté, la boutique historique de Montargis, de l'autre, un espace plus actuel. 37, rue des Archives.
- **AMBIANCES ET STYLES** à Blois (41). L'enseigne leader des arts de la table propose sa sélection de vaisselle et ustensiles de cuisine sur plus de 300 m² en centre-ville. 13, rue du Commerce.

cuisiner



C'EST QUOI ?

UN CUIT-VAPEUR TRÈS PRO

Des faux-airs d'ovni ? Peut-être, mais derrière ce design certes étonnant se cache un cuit-vapeur ultra-efficace. Placez les ingrédients à l'intérieur, refermez et plongez-le dans l'eau chaude. En polypropylène et silicone, il passe au lave-vaisselle. Merci, 19,90 €.



MALIN!

Pour épater vos convives, ou faire aimer les légumes à vos enfants, ce taille-crayon magique permet de réaliser aisément des rosaces de carottes, radis... Culinarion, 7,50 €.



L'OBJET DU MOIS



Coup de cœur pour ce dessous-de-plate en porcelaine et hêtre massif, entre design et matériaux traditionnels. Adam + Harborth Design. Konstantin Slawinski, 50 €.

RECETTE EXPRESS

Magrets de canard aux pêches et sirop de miel épicé.
Pelez 500 g de pêches après les avoir pochées 1 min. Découpez et maintenez-les au chaud. Faites cuire 4 magrets. Salez, poivrez. Déglacez la poêle avec 2 cuil. à soupe de sirop de miel épicé Moulin de Valdonne et 10 cl de porto. Faites réduire et servez avec les magrets et les pêches.



EN HAUSSE... EN BAISSÉ

Côté tendances en cuisine, on vous dit tout! Ce qui va disparaître comme ce qui va se démarquer.

- Le snaking. On mange sur le pouce, mais en version gastronomique, diététique ou exotique.
- Le carpaccio. Bœuf, saumon, ananas... le cru envahit nos assiettes.
- La vaisselle rétro. Les marques jouent la carte de la nostalgie.

- Les verrines. Fastidieuses et complexes à réaliser, elles nous ont lassés.
- Le Japon. Bentos et sushis s'effacent au profit des saveurs indiennes.
- Le light. Fatigués du 0 %, on apprécie les yaourts au bon lait, les bonbons au vrai sucre.

IDENTIFIÉS
Esthétiques, un couteau d'office, un santoku, un couteau de chef et un couteau à pain sur leur barre aimantée. Albert de Thiers, 24,90 €.

