

Cuisines *et* tendances



1/ Design

Une belle allure pour ce mixeur plongeant. *Mixxo Quatro bleu nuit* (avec bol mixeur + mini-hachoir XL + fouet), Bosch, 89,90 €.

2/ Extra !

La béatitude n'est pas loin de nous gagner avec cette huile d'olive rare. Fruit de la seule récolte du domaine A Capela dos Olivais, au Portugal, cet élixir se déguste quasiment dans un état de recueillement qui permet aux notes fraîches et intenses du fruit de s'exprimer. *L'Extraverte*, Oliviers&Co, 140 € le litre (vendu en 250 ml).

3/ Esprit zen

Enfin des bols en bambou dans lesquels on peut vraiment manger grâce à leur intérieur en grès. *Jia* (1,25 l, 615 ml, 315 ml, 160 ml et 95 ml), 109 € les 5 pièces.

4/ De saison

Au regard, on succombe à ses fins sillons rose poudré qui donnent envie de plonger le doigt dans cette chantilly ferme. Quand on le découpe, on se laisse séduire par le biscuit qui soutient de belles grosses cerises. En bouche, on fond pour ce pétale de cerise, parfaitement équilibré en saveurs et en sucre. *Pétale de Cerise*, Dalloyau, 42 € (pour 6), 5,60 € (la part individuelle).

5/ Aux fourneaux !

Pour rendre jalouses toutes les ménagères de moins de cinquante ans (et les autres...) qui passeront par chez vous, une cocotte en fonte émaillée qui passe directement du four à la table, tellement elle est jolie ! *Aga* (finition en émail vitrifiée, compatible tous feux), de 1,3 à 4,5 litres, de 59 € à 159 €.

6/ C'est moi le chef !

Éric Fréchon ne se contente pas de collectionner les étoiles (3 cette année), il se met aussi à la portée de tous. En collaboration avec Clarisse, une jeune passionnée de cuisine, il propose ainsi des recettes qui donnent vraiment envie de cuisiner de bonnes choses au quotidien, dans l'air du temps et très appétissantes (mention spéciale pour les photos et mises en scène réalisées par deux collaborateurs de *Saveurs*). « *Un chef dans ma cuisine* », par Éric Fréchon, et Clarisse Ferreres. Photos Valéry Guedes, stylisme Natacha Arnoult. Éd. Solar. 176 p. 24,90 €.

7/ Bonnes notes

Pour ne plus chercher un peu partout la recette de tata Nicole et toutes celles notées à la va-vite sur des

feuilles volantes, consignez-les donc toutes dans ce joli carnet. *Carnet de 120 pages* (14 x 14 cm), La Marelle Éditions, 6,50 €.

8/ Label éco

Une boîte de conserve de thon labellisée Pêche durable, cela signifie du thon blanc (le rouge est en voie de disparition), pêché selon une technique respectueuse de l'exploitation des océans. Même chose pour le saumon et le maquereau. *Thon blanc*, *saumon sauvage éco-labellisés MSC*, Connettable, 3,55 €, 2,90 €.

9/ Multicolore

Ceci n'est pas un jouet mais bien un moulin à sel ou à poivre, une création non abstraite qui s'inspire librement des couleurs de Mondrian. *Grinder de Muuto*, Le Bon Marché Rive Gauche (H 18 x Ø 6,7 cm), 59 €.

Photos DR