

tentations



Du tigre dans vos salades !

Eh non, on ne parle ni du prédateur ni même d'un quelconque produit énergisant. Mais d'une tomate ! À maturité, elle est vert-tigré tirant vers l'orangé, d'où son nom ! Avec son goût original légèrement citronné, sa peau croquante et sa chair pulpeuse, cette nouvelle variété donnera du punch et de la fraîcheur aux salades.

Tomate tigre Savéol, 8 € le kg, www.saveol.com

Caviars océaniques

L'idée était lancée : associer les saveurs de la mer à la créativité des grands chefs, Olivier Brulard et Gérard Passédat entre autres. On retient du challenge quatre recettes inédites composées autour du thon, de la sardine, de l'anchois et même de l'oursin ! À vous d'élire celle qui agrémentera vos apéritifs et plats d'été !

Les recettes de la mer, **Olivier&Co.**, à partir de 6,50 € les 100 g www.oliviersandco.net



Sauvons Willy... et les autres !

Faites une pause au rayon conserves, et souriez ! L'estampille « pêche durable » n'est plus réservée qu'au frais: maquereaux marinés, saumon sauvage et thon blanc au naturel l'arborent enfin ! Ce label MSC (Marine Steward Council) a pour but de valoriser les bonnes pratiques de pêche et de participer à la gestion responsable des ressources. Tous les produits proviennent de pêcheries engagées pour le respect de l'écosystème. Selon la FAO, un quart des réserves de poissons sont surexploitées et près de 50 % sont exploitées au maximum. Il est temps de se régaler oui, mais en s'engageant !

Conserves de poisson **Connétable** à partir de 2,15 € la boîte, www.connettable.com



Certains l'aiment chaud... d'autres froid !

Pour mettre tout le monde d'accord, on réserve quelques bouteilles de thé vert 100 % naturel à la cardamome, à la menthe ou au gingembre et on laisse le choix à ses convives ! À décapsuler où on veut, quand on veut !

T'in menthe, cardamome, menthe ou gingembre, en vente chez Colette, 5,50 € les 25 cl, www.t-in-naturel.fr



Coupe d'été

Cet été, les fines lames s'habillent de couleurs acidulées. En coffret ou à l'unité selon le modèle, elles pourraient même jouer les prolongations saisonnières !

Couteaux et tartineurs Opinel, de 8,5 € à 32 €, www.opinel.com



Sauce soja mood

Pour accompagner les viandes, les poissons, les fromages ou les légumes, une petite sauce aux saveurs asiatiques fait toujours son effet. La sauce soja se décline en version allégée en sel, douce, sucrée, yakitori ou encore teriyaki pour des marinades à tomber ! Ayez confiance, la maison Kikkoman fabrique ces produits depuis plus de 300 ans.

Sauces soja Kikkoman, environ 4 € les 250 ml,
www.kikkoman.fr



Le vin s'habille en canette

Que ce soit pour l'aventura à deux ou la virée robinsonesque entre potes, la canette fait office de carafe à vin pour les occasions hors les murs. En plus d'être pratique, elle allie plaisir et raison : 25 ml de vin, c'est juste ce qu'il faut ! La gamme propose un sauvignon-chardonnay pour les adeptes du blanc, un syrah-cinsault pour les partisans du rosé et un cabernet-merlot pour les fidèles au rouge.

Vin en canette de 25 ml,
en exclusivité aux galeries
Lafayette, 2,20 € pièce,
www.galerielafayette.com

Reblochon : l'été lui va si bien

Au risque de surprendre, la belle saison du reblochon, c'est maintenant ! Les troupeaux profitent des fleurs et herbes sauvages alpestres, ce qui donne un lait et donc un fromage au goût bien particulier. À savourer dans les salades, les sandwiches, les cakes ou les tartes ! D'autant plus qu'avec seulement 22 % de matières grasses, il est l'un des plus légers chez le fromager ! On dit « cheeeese » !

Reblochon de Savoie, environ 12 € le kg,
www.reblochon.fr

Force 4

C'est l'ustensile incontournable de la cuisine moderne : il hache, mixe, fouette et mélange avec brio tous les ingrédients dans lesquels il plonge. Suisse d'origine, ce mixeur vient de traverser la frontière avec une liste d'atouts séduction imparables : petit consommateur d'énergie, silencieux, facile à ranger et à nettoyer, il a enfin des disques adaptés aux différents types d'aliments.

Mixeur plongeant Swiss line Bamix,
209,90 €, www.bamix.com/fr



Gentils coquelicots mesdames !

Laissez entrer en cuisine le yaourt qui vous rappellera la saveur d'un début d'après-midi dans le sud, à l'ombre d'un arbre, rythmé par le tsss-tsss des cigales.

Yaourt gourmand coquelicot Mamie Nova,
1,40 € les 2 pots de 150 g
www.mamie-nova.com

