

GUIDE DU CADEAU

reisen^{thel}.
Keep it easy

À TABLE

CHAMPAGNE : CAP SUR LE VERRE XL

SHOPPING

TABLE, CUISINE, DÉCO

PORTRAIT

ZÉZETTE BY MONTMARTRE

ROYAL

Crystalex



www.crystalex.cz

SOMMAIRE

05 ÉDITO

06 À TABLE

Dégustation des vins effervescents : cap sur le format XL

08 SÉLECTION

Moins de 50 €

40 PORTRAIT

Sandra Salmandjee, alias Sanjee

42 RECETTES

Betterave cake à la cardamome

44 SÉLECTION

De 50 à 100 €

66 PORTRAIT

Zélia Van Den Bulke, alias Zézette by Montmartre

68 SÉLECTION

De 100 à 500 €

94 TENDANCE

Le renouveau de la céramique

96 SÉLECTION

De 500 à 1 000 €

103 TENDANCE

Le retour du style Art Déco

105 SÉLECTION

Plus de 1 000 €



GUIDE
DU CADEAU

58^{ème} Edition
2017/2018

60 rue du Dessous des Berges, 75013 Paris
Tél : +33 (0)1 44 84 78 78 - Fax : +33 (0)1 42 40 26 46
Info-offrir@editolux.com - www.offrir-international.com

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Benoit JOHANET : bjohanet@editolux.com (poste 78 82)

RÉDACTION :

Sophie Komaroff :

redaction-offrir@editolux.com (poste 78 75)

A COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Céline Vautard

PUBLICITÉ : Véronique CASSARD :

vcassard@editolux.com (poste 78 87)

SERVICE ABONNEMENTS : OFFRIR INTERNATIONAL

CS 70001 - 59036 Avesnes-Sur-Helpe Cedex

Tél : +33 (0) 3 27 56 12 02 - Fax : +33 (0) 3 27 61 22 52

Mail : abo-offrir@editolux.com

MISE EN PAGE : Bruno Derby

Prix : 17€ TTC

IMPRESSION : IME - 25110 Autechaux

Magazine imprimé sur du papier PEFC

Toute représentation ou reproduction intégrale

ou partielle faite sans le consentement de l'éditeur

est illicite (article L122-4 du code

de la propriété intellectuelle). Toute copie doit avoir

l'accord du Centre Français d'exploitation du droit de Copie - 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris

DÉPÔT LÉGAL : A parution

Le Guide du Cadeau est un hors-série de OFFRIR

INTERNATIONAL

ISSN 1282 - 0849

ÉDITEUR : Editolux Media, 60 rue du Dessous

des Berges, 75013 Paris

RCS Paris : 820 095 487

Suivez-nous...





VICTORINOX



Grand Maître
ROSEWOOD COLLECTION

Distribution France : H. BELIGNÉ & FILS - www.beligne.fr

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



ÉDITO

PAR SOPHIE KOMAROFF

NEUF LETTRES POUR BRILLER

Quand les mots « attaque », « terrorisme » et « violence » deviennent récurrents, quand nous vivons dans un climat d'état d'urgence normalisé depuis deux années, comment trouver du sens dans l'accessoire ?

Voilà une question quasi philosophique.

La réponse que nous proposons n'est pas savante.

Sa légèreté pourrait même être pointée. Peut-être.

Dans le contexte de ce *Guide du Cadeau*, elle consiste en neuf lettres : optimisme.

Parce que l'art, la curiosité, la vie en société, l'usage de l'ustensile (ou de l'instrument selon qu'on est plus ou moins esthète ou artiste) sont le propre de l'être humain.

Parce que les moments de partage que nous offrons ou recevons, qui sont l'illustration de certaines de nos valeurs, permettent de parsemer de la beauté dans une époque meurtrie.

Parce que la capacité de l'humain à résister, voire survivre, réside certes dans son instinct, mais aussi dans son aptitude à développer des stratégies pour s'aménager des parenthèses heureuses, y compris au plus fort de la tourmente.

L'art de vivre est un moyen de parvenir à cela. A chacun d'apprécier s'il est à prendre en tant que tel ou comme une façon de partager des instants de richesse relationnelle avec autrui. Permettons-nous simplement de scintiller car cela génère des moments heureux.

DÉGUSTATION DES VINS EFFERVESCENTS : CAP SUR LE FORMAT XL

Le champagne et plus généralement les vins effervescents ont besoin de place pour s'exprimer. La forme sphérique constitue l'écrin idéal pour ne pas passer à côté des éléments qui en composent la subtilité.

PAR SOPHIE KOMAROFF

Fuselée, elle permet d'admirer l'ascension des bulles. Associée au champagne et porteuse d'un caractère festif dans l'imaginaire collectif, la flûte réduirait pourtant considérablement l'intérêt de la dégustation. Certains sommeliers et verriers en sont convaincus, et prônent un service dans des verres aux calices à l'arrondi généreux, notamment à l'heure où le champagne gagne ses lettres de noblesse dans la gastronomie. Car le verre contribue à une meilleure appréciation du vin, donc procure une meilleure émotion à la dégustation. Explications.

Une bulle pour trois sens

En œnologie, l'effervescence est source de plaisirs visuel, olfactif et gustatif. Car c'est bien la bulle, outre l'agréable contemplation qu'elle procure, qui porte les arômes du vin. Or, s'il y a bien une notion importante en gastronomie, c'est précisément celle du plaisir. « *La flûte est une vision réductrice de la dégustation et n'est qu'un tube dans lequel le champagne est versé* », estime Philippe Jamesse, sommelier au domaine Les Crayères à Reims (France). *Le breuvage étant comprimé, il lui est impossible de se déployer sur le plan aromatique au-delà de 10 à 20 % de son potentiel. C'est désaltérant, effervescent, mais simpliste. Utiliser un verre à vin change 100 % de la perception.* »

Convaincu qu'un « *contenant étriqué, radical ou anguleux* »



Verres à champagne Fatto a Mano de Riedel.

nuit au champagne, Philippe Jamesse a longtemps recherché des verres correspondant à son approche de la dégustation et a fini par aller jusqu'au bout de la démarche en créant ses propres verres en collaboration avec le verrier rémois Lehmann, pour obtenir un contenant généreux avec l'effervescence. Un verre arrondi qui rappelle une goutte d'eau ou une tulipe refermée.

« *L'intérêt est aussi de mettre en lumière les efforts réalisés à la vigne en termes d'expertise humaine et de développement du potentiel du vin, le travail du sol afin de faire plonger le système racinaire de la vigne pour recueillir un maximum d'ADN terroir pour un résultat pur et équilibré*, poursuit Philippe Jamesse. *Cette notion identitaire ne fera que s'accroître dans les prochaines années.* »



Verres de la collection Jamesse prestige chez Lehmann.

Verre peu rempli, dégustation optimisée

A la manufacture allemande Riedel, les équipes sont depuis longtemps persuadées de l'intérêt de servir les vins effervescents dans des verres à vin. Son modèle Veritas New World pinot noir est d'ailleurs plébiscité par la maison Dom Pérignon pour la dégustation de son champagne rosé. « *Idéalement, il convient de verser 12,5 cl dans un calice de 44,5 cl*, indique Philippe Guillon, directeur de la filiale France de Riedel.

L'espace vide permet le déploiement des couches aromatiques. Un verre bien rempli ne laisse pas de place à l'olfaction. » En outre, la dégustation dans un grand verre permet d'obtenir un rendu de l'effervescence plus doux, la largeur du buvant ayant bien entendu une incidence sur l'arrivée en bouche, rendue ainsi plus délicate, donc un vin plus savoureux et digeste.

Trois critères pour l'expression de la bulle

Autre paramètre déterminant : la forme du verre. Un fond plat n'induit pas un tourbillon homogène. Un fond pointu ou poinçonné, point d'accroche de l'effervescence, revêt un intérêt visuel. Pointu, « *il laisse les bulles libres de naviguer selon leur schéma naturel, sur des axes transversaux* », précise Philippe Jamesse. La bulle monte en spirale, de façon gracieuse et précise. Le point de mousse fait la part belle à l'esthétique,



Philippe Jamesse, sommelier au domaine des Crayères à Reims, a collaboré avec la verrerie Lehmann pour proposer plusieurs collections de verres dédiés au service des vins de Champagne, caractérisées par leur forme arrondie.

laissant la possibilité au dégustateur d'opérer un mouvement de rotation du liquide.

Un calice élargi permet à l'effervescence, libératrice d'arômes, de prendre une expansion latérale, « *en cohérence avec la nature du liquide*, souligne Philippe Jamesse. *Un verre étroit à l'inverse produit un effet de compression du gaz carbonique, donc ne génère aucun effet optimum.* »

Enfin, un renfermement doux et progressif évite la déperdition de gaz... donc d'arômes ! ■



Le verre en cristallin Macaron de Chef & Sommelier est à mi-chemin entre la flûte et la coupe à champagne.



1



3



2



4

① Tartineur chauffant SpreadThat!.
That!. 25 €

② Ciseaux Classic 21 cm.
Fiskars. 21,95 €

③ Plat carré Délices bleu océan 38 cm.
Appolia. 45 €

④ Bol de préparation Mutine,
inox 18-10 brossé, socle en silicone.
Cristel. 34,90 € (ø 20 cm) et 39,90 €
(ø 24 cm)

⑤ Assiette wok en céramique volcanique.
Le Creuset. 35 €



5

reisen^{thel}.

Keep it easy

NEW PRODUCT
allrounder R

Wherever
I go!

reisen^{thel}
ORIGINAL

reisen^{thel}.com



1

2



3



4

① Gobelet isotherme 0,2 l.
Emsa. 14,90 €

② Moule à cake Léa en grès
(26 x 12 x 7,5 cm). Côté Table. 15 €

③ Râpe 4 lames Cucinieri, acier inox
18/10, 23 cm. Lagostina. 20,90 €

④ Théière Jasmin en verre borosilicate
(0,8 l et 1,2 l). Cristel. 29,90 €
et 34,90 €

⑤ Balance électronique pliable, écran
LCD rétroéclairé. B.Bad. 24,95 €



5





1



2



3



4

① Economie finition plastique opaque ou inox. Design : Philippe Starck. Degrenne. 9 € et 25 €

② Râpe à truffes en inox 18/10, molette réglable. Cristel. 39,90 €

③ Kit rouleau à pâtisserie Express your Chef (un tapis en silicone, un rouleau gradué en acier inoxydable). Terrailon. 44,99 €

④ Moule à tarte perforé Silver Pro. Patisse. 17,90 €

l'Original GREEN PAN™

Une cuisine saine
— COMMENCE —
AVEC DES
ustensiles sains

Étincelante à l'extérieur,
totalement naturelle
à l'intérieur : optez pour la
collection Barcelona Evershine !

Avec Evershine,
l'inox ne se décolore
plus et garde
un aspect brillant
et neuf.

**REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
SAIN EN CÉRAMIQUE**

INFOGREENPAN.FR
WWW.GREENPAN.FR

Flashez ce code et retrouvez les détails en vidéo



1



2



3



4

5



① Couteau à champignon, manche en olivier. Jean Dubost. 22,50 €

② Cafetière filtre Subito mug, qui permet de préparer au choix le café dans la verseuse ou dans un mug. Moulinex. 44,99 €

③ Eplucheur double sens. Alligator. 13,90 €

④ Couteau chef Riviera 200 mm. Arcos. 49 €

⑤ Planche à découper Black & White en bambou et laque blanche. Peebly. De 14 à 37 € selon la taille

BergHOFF®

Yes, you're right!



LES BEAUX JOURS VIENNENT SÛREMENT

Retrouvez votre famille et vos amis autour de la table et créez des souvenirs avec un délicieux barbecue. Avec nos systèmes de cuisson extérieure, vous avez le meilleur outil pour fumer, braiser, griller ou cuire vos plats comme vous le souhaitez. Vendu dans les magasins spécialisés.





Râpes Master. Microplane.
De 34,95 € à 39,95 € l'unité

1



Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



2



3



4



5

① Gourde (0,4 l) en tritan sans BPA pour enfants avec embout ouverture/fermeture facile. Emsa. 12 € pièce

② Boîte alimentaire (1,4 l) en verre Clip & Close en verre. Emsa. 15,90 € pièce

③ Couverts à salade (disponible également en noir et bleu). Guzzini. 9 €

④ Set à fondue au chocolat à la bougie. Cookut. 19,90 € (1 set) et 39,90 € (2 sets)

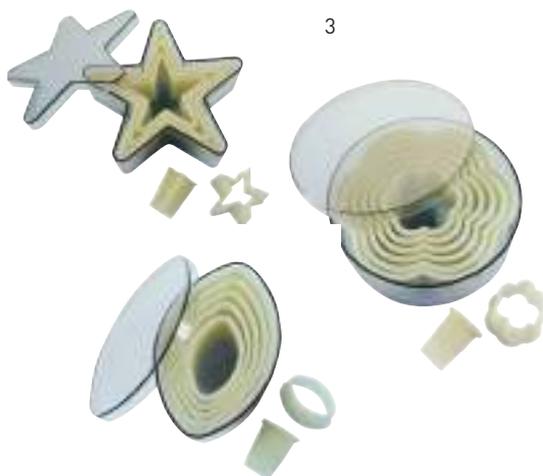
⑤ Coupe-film Smart. Dimensions : 38,0 x 12,8 x 7,7 cm. Plusieurs coloris disponibles. Emsa. 29,90 €



1



2



3



4

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



① Carafe filtrante Fill&Serve colors.
Brita. 26,90 €

② Moulin à épices (ø 5 cm), lame en acier
inoxydable. Microplane. 24,95 €

③ Découpoirs en plastique alimentaire.
De Buyer. 27 € la boîte

④ Pot à ustensiles Abeilles.
La Rochère. 17,80 €

⑤ Appareil à boissons végétales.
ChufaMix. 49,90 €



5

Plus de plaisir. Plus longtemps.

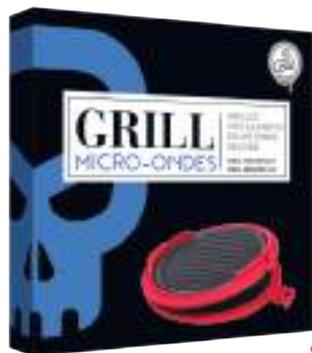
Grâce à son système de filtrage breveté, le Kuvings C9500 réalise des jus d'une finesse inégalable et dépourvus de toute fibre même avec les ingrédients les plus durs à presser (carottes, feuilles, racines...). La large embouchure, la qualité des matériaux et la puissance du moteur (garanti 5 ans) offrent un confort d'utilisation et une durabilité qui font le succès de nos extracteurs.



L'INNOVATION AU SERVICE DU BIEN-ÊTRE.

Kuvings®

Profitez de l'offre « satisfait ou remboursé après 15 jours » valable sur notre site crudijus.fr.



1



2



4



3



① Gril pour four à micro-ondes pour cuire, rôtir ou griller les aliments. B.Bad. 37,95 €

② Plat hermétique 1,1 l et 1,8 l. Appolia. 29 € et 35 €

③ Torchons Mineral en coton (50 x 70 cm). Jardin d'Ulysse. 9,50 € l'unité

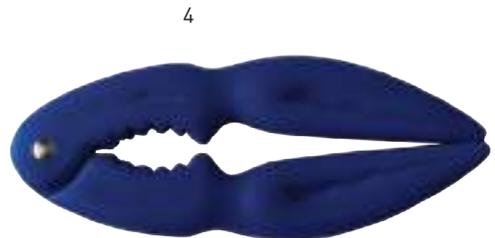
④ Spatules marguerite bleu, tournesol et coquelicot. Charles Viancin. 8,90 € l'unité

⑤ Moule en silicone Bacio. Silikomart. 20,90 €



5





① Bac à glaçons Crystal.
Charles Viancin. 13,90 €

② Collection de boissellerie en acacia,
manche en acier inoxydable finition mat.
Lion Sabatier. 6,95 pièce.

③ Moulin Mist Grey à sel ou à poivre
21 cm. Le Creuset. 35 € pièce

④ Pince à crabe.
Albert de Thiers. 2,80 €

⑤ Fourchette et couteau à désosser
les volailles. Albert de Thiers. 39,90 €



1



3



2



4

① Set de maniques.
Design : ⑤. Serax. 33 €

② Tablier Paris, disponible en rouge
ou en bleu. Le Jacquard Français.
39,90 €

③ Torchon Estampe chinoise
coloris feu 60 x 80 cm.
Le Jacquard Français. 14,90 €

④ Tire-bouchon Vigne en bois de hêtre
certifié PEFC. Peugeot. 40 €

⑤ Bol à popcorn M-Cuisine.
Joseph Joseph. 24,99 €



5

Luigi Bormioli

Lock-eat®

Bocaux et bouteilles à la fermeture hermétique simplifiée multi-usages :
conserves, confitures, préparations de plats, apéritifs, cocktails...



Olivier BONDEAU SAS

Agent France : Olivier BONDEAU SAS - 92110 Clichy - Tél. : 01 42 7 03 67
E-mail : o.blondeau@olivierblondeau-sas.com - Site web : www.bormiolluigi.com



1



2



3



4

① Moule à flan pâtissier à fond mobile et perforé ø 27 cm. Gobel. De 13 € (fer blanc) à 23 € (revêtu)

② Saladier Tilt inclinable (4 l), avec un trou pour pouce intégré. Joseph Joseph. 19,99 €

③ Plat Hot Pot pour cuisiner, servir et conserver. Bodum. De 19,90 à 39,90 € selon la taille

④ Mini sorbetière (capacité : 0,5 l). Brandt. 30 €

⑤ Couteau d'office Bec d'oiseau 7 cm. Déglon. 21 €



5

Flashez ce code et retrouvez les détails en vidéo



Verres Macaron. Chef & Sommelier.
De 4,60 € à 9,50 € l'unité



Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo





1



3



2



4

① Grille-pain Subito.
Moulinex. 36,99 €

② Les Essentiels du cuisinier
(un éplucheur, un couteau à légumes,
un couteau cranté, un office),
manche en olivier verni.
Opinel. 35 € le coffret

③ Poêle Pro Inox (ø 26 cm), en inox
18/10 non revêtu, fond texturé,
poignée en silicone. Tefal. 32,99 €

④ Coffret Le Petit Chef.
Opinel. 35 €

⑤ Couteau pliant personnalisable.
Deejo. De 20 à 50 €

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



5



1

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



2



Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



3



4



5



① Pince à bouchon pour l'ouverture
des bouteilles de vin effervescent.
L'Atelier du Vin. 29 €

② Couteau santoku Ron, 16 cm.
Berghoff. 40,95 €

③ Gamme Mini Me de petites cassolettes.
Ballarini. De 25 à 30 €

④ Set de 6 gobelets 9 cl Picardie Soft
Touch (noir, gris et marron).
Duralex. 19,20 €

⑤ Estampille à ravioli Leo.
Berghoff. 11,95 €



1



3



2



4

① Plat à four en acier carbone.
Berghoff. 14,95 €

② Bougie Whisky marin en cire végétale,
190 g. La Belle Mère. 30 €

③ Gobelets Primarific 36 cl.
Chef & Sommelier. 5,32 € pièce

④ Assiette en porcelaine Orion.
Novastyl. 3,60 € l'assiette plate ø 27 c

⑤ Collection La Perla
(flûte à champagne 205 ml,
verre à vin 414 ml, coupe à cocktail
330 ml). Coloris : violet, marron,
vert, bleu. Leonardo. 17,95 €
le lot de 2 verres



5

Jean Dubost®

Couverts Professionnel 1920 - France



Gamme
1920



Jean Dubost®

Couverts Professionnel 1920 - France

63250 Viscomtat - FRANCE

Tél. +33 (0)4 73 51 91 91 - Fax +33 (0)4 73 51 93 14 - contact@jeandubost.com

www.jeandubost.com



EPV
Équipement Professionnel
Viscomtat - France



Mugs Artesano Montagne.
Villeroy & Boch. 15,90 € l'unité



① Canif Classic Limited Edition 2017.
Victorinox. 21 € l'unité

② Accroche-sac Minou.
Alessi. 24 €

③ Plat à gâteau. Guzzini. 31 €

④ Tasses Laplume en grès (ø 10 cm ;
H 7,5 cm). Jardin d'Ulysse.
25 € la boîte de 2

⑤ Gobelets Happy O.
Riedel. 49 € le coffret de 4



1



3



2



4

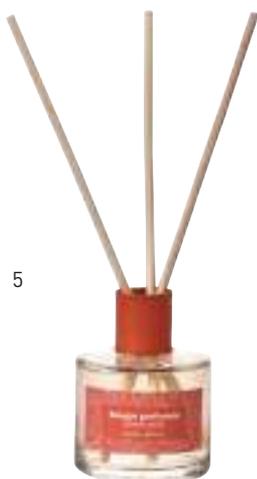
① Bouquet parfumé anti-odeurs
Cube Spécial cuisine. Lampe Berger.
20 € (12 € la recharge)

② Verres Cocktail Bar. Luminarc.
De 1,22 € à 5,25 € l'unité

③ Coffret de 4 assiettes plates
en porcelaine (ø 27 cm)
La Belle et la Bête.
Leblon Delienne. 49.90 €

④ Couteau enfants Animopinel
(lame 8 cm). Opinel. 12 €

⑤ Bâtons à parfum Cuir fragrance
Hésperidé fruité, collection Amélie
et Mélanie. Lothantique. 35 €



5





1



4



2



5



3

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



① Bocaux de conservation
avec mesurette.
Brabantia. 13,95 € le bocal de 1,3 l

② Bougie Marron glacé (240 g).
Bougies La Française. 21 €

③ Lanterne pour grande jarre.
Yankee Candle. 49,99 €

④ Verres Intuition. Cristal d'Arques.
De 8,50 € à 9,90 € l'unité

⑤ Bougie parfumé Nuit à Paris.
Bougies La Française. 27,90 €



1



2



3



4

① Bougie parfumée (180 g)
Rose ancienne, verre laqué blanc,
sérigraphie cuivre rose de Noël.
Bougies La Française. 16,30 €

② Saladier Macassar ø 22,5 cm.
Cristal d'Arques. 29,90 €

③ Seau à glace Architecte 14 x 15 cm.
Cristal d'Arques. 29,90 €

④ Grand gobelet Absinthe.
La Rochère. 5,70 € l'unité

⑤ Bougie rechargeable
Rêve blanc au parfum
musqué floral. Estéban. 32 €



5



Offrez utile et élégant



APPOLIA®

 MADE IN FRANCE



MANUFACTURE FRANÇAISE
DE CERAMIQUE CULINAIRE

DEPUIS 1930

www.appolia.com

BCI - APPOLIA - ZI, rue de la Poterie - 56440 LANGUIDIC - FRANCE - Tél. +33 (0)2 97 65 18 20



EPV
Association
de Promoteurs
Français



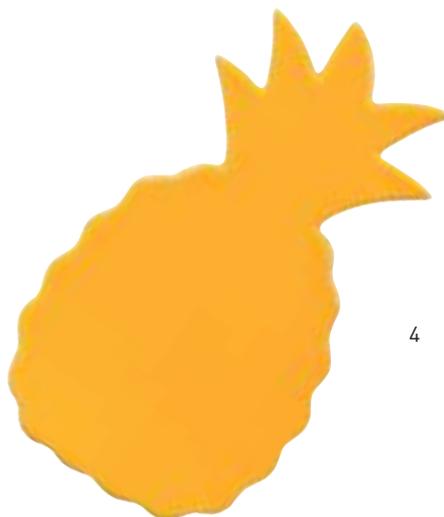
1



3



2



4

① Soupière Tête de Lion coloris poivre
45 cl. Revol. 21 €

② Diffuseur de parfum d'ambiance
Iconic. 4 senteurs : Lys majestueux,
Ebène impériale, Tonka précieuse,
Thé blanc royal. Vendu avec une recharge
100 ml et 9 tiges. Mathilde M. 29,90 €

③ Gobelets froissés Shadow
London, Moscow, Paris, Rome.
Revol. 12 € l'unité

④ Dessous de plat Ananas en céramique
(14,5 x 25,5 cm). Sema Design. 11,65 €

⑤ Boules Blue Christmas.
Alessi. 17 € pièce



5

Flashez ce code et retrouvez les détails en vidéo



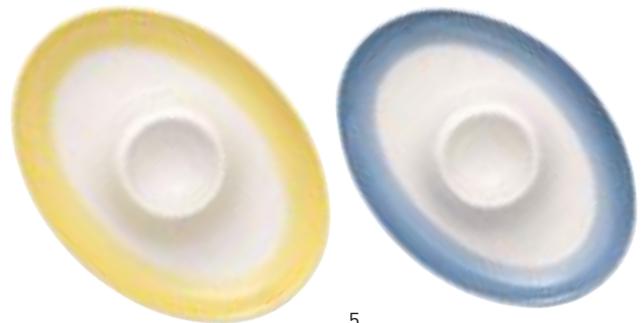
1



4



2



5



3



① Sucrier et crémier Manto. Bredemeijer. 24,95 €

② Verres à fond lourd. Disponible en 21 cl, 26 cl, 31 cl et 35 cl. Duralex. De 2,25 à 3 € l'unité selon la taille

③ Bougie parfumée (235 g) Bergamote aux notes de bergamote, eau douce et nénuphar. Degrenne. 27 €

④ Bougie Eclat de safran, aux notes de safran, de vanille et de cannelle. Yankee Candle. De 2,25 à 29,90 €

⑤ Coquetier Colourful Life. 6 couleurs disponible. Villeroy & Boch. 9,90 € l'unité



1



2



3



4

① Service Saisons algo.
Asa. 9,90 € la coupe, 8,90 € le mug,
14,90 € l'assiette à pâtes

② Set de 2 tasses à expresso
Memphis. Asa. 19,90 €

③ Diffuseur de parfum Escape to
Wonderland, collection Elysium.
Max Benjamin. 38 €

④ Décoration Owl, Angel et Neo
Classical Ornament.
Wedgwood. 36 € l'unité

⑤ Théière avec filtre Maori (0,75 l).
Asa. 36,90 €



5



FISCHER®

COUTELIER DEPUIS 1859



Milano

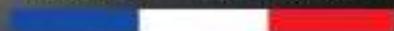
Equipment, Coffee and Food

40th International
Hospitality Exhibition

October 20-24, 2017
fieramilano

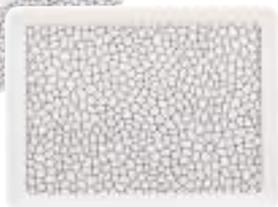
Pavillon 4 stand C62

Made in France





1



2



3



4



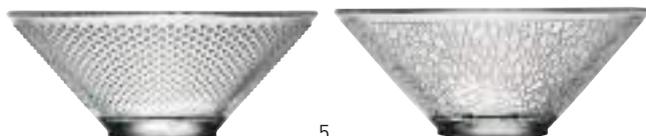
① Collection Eclat en porcelaine, finition or rose. Degrenne. 25 € l'assiette plate ø 28 cm, 20 € le vide-poche (16 x 12 cm)

② Bol à oreille 51 cl. Existe en jaune, bleu, rose et mauve. Duralex. 4,95 € l'unité

③ Coffret guirlande lumineuse (20 LED) Thelonious. La Case de Cousin Paul. 39,50 €

④ Terrarium Grow, en verre soufflé bouche (vendu sans plante). Design House Stockholm. 26 €

⑤ Coffret VVV contenant 3 coupelles différentes. La Rochère. 18,10 €



5





CRISTEL[®]
FRANCE

Le goût de l'essentiel



www.cristel.com

UN TOUR À BOLLYWOOD- KITCHEN

La cuisine indienne a son ambassadrice dans l'Hexagone. En six ans, Sanjee a ajouté de la couleur et des saveurs dans le paysage culinaire français.

PAR SOPHIE KOMAROFF

Avec sa cuisine épicée et colorée, Sandra Salmandjee, alias Sanjee, s'est fait un nom dans le paysage culinaire français grâce à Bollywoodkitchen, le blog de recettes de cuisine qu'elle a créé en 2011. « *Celui-ci est né du plaisir que me procure le fait de cuisiner et recevoir. Je l'ai créé pour que mes amis, qui n'avaient de cesse de me demander mes recettes, puissent les consulter.* » Petit à petit, les proches de Sanjee ne sont plus les seuls les visiteurs du blog, qui fédère une communauté grandissante. Travaillant auparavant dans la mode et le prêt-à-porter, Sanjee ne se destinait pas à devenir consultante culinaire. Six ans après son lancement, Bollywoodkitchen comptabilise aujourd'hui 50 000 à 60 000 vues mensuelles et la chef met en scène ses recettes dans son émission YouTube. Son art a de multiples inspirations : la France où elle vit, quelques touches de Madagascar où ses parents ont vécu, et bien entendu, l'Inde où elle a ses racines. « *Ma mère et ma grand-mère m'ont transmis le goût de la cuisine, poursuit-elle. J'ai étoffé ma culture culinaire en lisant, mais aussi en m'inspirant de chefs français, indiens et asiatiques pour l'élaborer davantage.* » Parmi les ceux qui l'inspirent : Matthieu Dupuis Baumal (domaine de Manville au Baux-de-Provence) ou encore Gaggan Anand (restaurant Gaggan, à Bangkok en Thaïlande).

Le plaisir de transmettre

Le résultat : une cuisine qui invite au voyage, qui conjugue les arômes occidentaux et asiatiques, une palette infinie de possibilités grâce aux épices, qui ouvre le champ des saveurs, notamment en matière de cuisine sans gluten, ou encore végétarienne. C'est d'ailleurs le thème du cinquième ouvrage culinaire que publiera Sanjee en février prochain (éditions Mango).

Au-delà de la cuisine, la démarche de Sanjee est avant tout celle de la transmission. « *Je ne vois pas l'intérêt de rester enfermée dans ma cuisine et devenir restauratrice, estime-t-elle. Je préfère travailler au contact des personnes et partager ce que j'ai appris.* » Raison pour laquelle elle a notamment développé une activité de chef à domicile ou en entreprise, de conseil, d'organisation d'événements culinaires ainsi que les cours de cuisine. Ambassadrice pour Le Creuset, Sanjee collabore aujourd'hui avec de multiples marques, traiteurs et restaurants pour l'élaboration de leurs recettes et de leurs cartes embellies aux couleurs de Bollywood. ■

www.bollywoodkitchen.com





BETTERAVE CAKE À LA CARDAMOME

• PAR SANJEE •

• INGRÉDIENTS

Pour 12 à 15 mini-cakes ou un grand cake

- > 200 g de betterave crue
- > 100 g de sucre complet bio
- > 125 g de farine bio
- > 2 œufs bio
- > 50 g de beurre
- > 1/2 sachet de levure chimique
- > 1 citron vert (jus et zeste)
- > 15 g de gingembre
- > Chocolat blanc, 5 cardamomes pour le glaçage

• PRÉPARATION

- 1 Cuire la betterave entière à la vapeur 30 à 40 minutes environ.
- 2 La mixer très finement avec le jus du citron vert. Blanchir les œufs entiers avec le sucre, et incorporer à la pulpe de betterave citronnée.
- 3 Ajouter le beurre fondu, le zeste du citron vert et le gingembre râpé.
- 4 Bien mélanger, puis ajouter petit à petit la farine et la levure en pluie.
- 5 Dans de petits moules en silicone, verser la préparation à la betterave aux 3/4.
- 6 Laisser cuire environ 12 à 18 minutes (selon la taille des moules) à 180 °C ; pour un grand cake, compter 40 à 45 minutes.
- 7 Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc avec les graines de cardamome préalablement écrasées au mortier.
- 8 Lorsque les cakes sont cuits (encore moelleux au centre), les laisser tiédir et les recouvrir avec le chocolat fondu.
- 9 Laisser refroidir sur une grille et le chocolat durcir à nouveau.



1



3



4



2

① Coffret Riviera : 1 couteau à désosser 13 cm, 1 couteau à jambon 25 cm, 1 fusil à aiguiser. Arcos. 85 €

② Vitalia Eau, récipient pour la conservation des fruits et des légumes. Appolia. 99 €

③ Couteau de chef gamme Pro. Zwilling. 92,95 €

④ Coffret de 3 couteaux (cuisine, santoku, office) gamme 1920 POM blanc. Jean Dubost. 100 €

⑤ Burger chef pour la préparation des hamburgers. Cookut. 79,90 €



5

Les essentiels



le plat à sauter

Mauviel 1830[®]

©Philippe Vaurès Santamaría

www.mauviel.com - Normandie - France - Tel : +33.(0)2.33.61.00.31 - mauviel@mauviel.com

www.facebook.com/Mauviel1830 - www.instagram.com/mauviel.1830/



1



3



2



4



Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



5



① Machine à eau gazeuse Spirit.
Soda Stream. 80 €

② Cuiseur à riz RK 2425 Steam & Cook.
Severin. 59,99 €

③ Batteur polyvalent MultiMix 3.
Braun. 60 €

④ Couteau d'office Shin.
Kyocera. 59,99 €

⑤ Toaster 4 fentes à largeur variable.
Tefal. 79,99 €



1



2



3



4

① Clipso Minut' duo, faitout et autocuiseur, revêtement intérieur antiadhérent. Seb. 99,99 €

② Râpe à fromage Forma, design Zaha Hadid. Alessi. 50 €

③ Couteau santoku 17 cm Signature. Robert Welch. 70 €

④ Faitout One Pot (ø 22,5 cm ; 2 l). Emile Henry. 69,90 €

Roger Orfèvre

FABRICANT FRANCAIS depuis 1924



MAISON & OBJET - PARIS

19-23 JANVIER 2018

AMBIENTE- FRANCFORT

09-13 FEVRIER 2018

HALL 3.1 / B77

Roger Orfèvre

La Plaine - Escoutoux 63300 Thiers

T: +33 473 80 47 10 - F: +33 473 51 31 81

contacts@roger-orfevre.com

www.roger-orfevre.com



1



2



3



4

5

① Moulin à café avec mécanisme de broyage en céramique. **Kyocera**. À partir de 65 €

② Rafrâchisseur de bouteille thermoélectrique **Vinicave**. **Climadiff**. 99 €

③ Cafetière connectée Réveil Café. **Tefal**. 74,99 €

④ Crêpière en fonte. **Staub**. 89,95 €

⑤ Plat à four en fonte d'aluminium (39 x 25 cm). **Beka**. 72 €



Moulin à graines de lin Isen.
Peugeot. 65 €





1



3



2



4

① Machine fraîcheur de mise sous vide FFS010X. Food Saver. 89,99 €

② Moule pliable tout-en-un Geo Forme en acier inoxydable. De Buyer. 65 et 69 € selon la taille

③ Cuiseur vapeur FS5100. Disponible en noir ou blanc. Braun. 70 €

④ Mandoline avec double peigne julienne et double lame horizontale. De Buyer. 89 €

⑤ Coffret Breakfast set (1 poêle antiadhésive ø 20 cm, 2 moulinx Marlux Hip Hop H 13 cm). De Buyer. 69 €



5



1



4



2



5



3

① Service à fondue fromage 9 pièces
Belledone. Beka. 59 €

② Planches Convida en noyer.
Bérard. De 110 € à 135 € l'unité

③ Kit bol multifonction modulable
Express your Chef. Terraillon. 54,99 €

④ Yaourtière-fromagère pour préparer
des yaourts, des yaourts à boire,
des fromages blancs et des faisselles.
Lagrange. 85 €

⑤ Série de 3 casseroles Argilo
(tous feux et induction),
corps en aluminium, poignée
en bakélite souft touch. Beka. 61,50 €



1



3



2



4

① Terrine ovale n°6 avec couvercle
(4 modèles : bécasse, lièvre, sanglier,
poisson). Manufacture de Digoin. 88,40 €

② Serre-jambon. Déglon. 68 €

③ Coffret Pro Vino'Gard.
Rivera & Bar. 99,99 €

④ Appareil à raclette Kitchenmini
pour 2 personnes. WMF. 69,99 €

⑤ Blender (6 modes prédéfinis,
une fonction glace et 10 vitesses).
Lagrange. 95 €



5



KYOCERA

CÉRAMIQUE HAUTE QUALITÉ MADE IN JAPAN

DEPUIS PLUS DE 30 ANS

COUTEAUX ET USTENSILES DE CUISINE



 **KYOCERA**

KYOCERA FINECERAMICS SAS

21, rue de Villeneuve 94150 Rungis - Tel : 01 41 73 73 39

www.kyocera.fr



Poêle ovale à poisson 33 cm
Barcelona, revêtement céramique.
GreenPan. 89.90 €



1



4



2



5



3

① Bougies parfumées, fruit d'une collaboration avec Piet Boon. Serax. 79,90 € la bougie taille L

② Pichet modèle Cerf. Manufacture de Digoïn. 81,50 €

③ Plat à mignardise de la collection Oskar, ø 22 cm. Raynaud. 77 €

④ Développer universel pour les verres et les carafes, en acier inox. L'Atelier du Vin. 50,50 €

⑤ Saladier couleur ardoise (5 l). Appolia. 59 €



1



2



3



4

① Cafetière à piston 4 tasses (0,5l) Eileen.
Bodum. 59,90 €

② Plat à pâtes collection Pasta.
Serax. 53,80 €

③ Plat à lasagne rectangulaire
(34 x 25 cm). Pillivuyt. 65 €

④ Mug Gold Dragon Jean-Michel
Basquiat, en porcelaine de Limoges.
Ligne blanche Paris. 50 €

⑤ Sucrier/confiturier Winter Bakery
Delight. Villeroy & Boch. 59 €



5



Clochette 2017, au battant en forme de pampille en cristal clair et au cordon en suédine vert. Saint-Louis. 98 €



1



2



3



4

① Coffret de 6 coupes à champagne Saga.
Bruno Evrard. 54,90 €

② Assiette plate (ø 27 cm) Lutèce.
Design : Achille Salvagni.
J.L Coquet. 80 €

③ Bougie (200 g) Maasai Mara,
collection Voyage. Edition limitée.
Max Benjamin. 59 €

④ Cendrier Nuages en métal argenté.
Ercuis. 95 €

⑤ Set à cocktail Gin.
LSA International. 100 €



5

Acier

ThermoCan
LINE

by www.inoxibar.com



meilleur
Acier **Inoxydable**
meilleur Acier Inoxydable

www.inoxibar.com



1



2



3



4

① Plateau à fromages Frioli (ø 29,5 cm).
Y a pas Le Feu au lac. 61,95 €

② Sucrier en porcelaine, collection Gold
Exotic, H 11,6 cm. Vista Alegre. 67 €

③ Salière et poivrière Christobal Marine
(ø 3,3 cm). Raynaud. 66 €

④ Théière à manteau en laiton Cosy
Manto (1 l). Bredemeijer. 99,95 €

⑤ Coussin carré 50 x 50 cm.
Oldregime. 98 €

5





Collection Contes d'hiver, coloris airelle
(50 % coton peigné, 50 % lin longues
fibres). Le Jacquard Français. 59 €
le vis-à-vis (55 x 150 cm), 79 €
le chemin de table (55 x 200 cm)

Poêle Alba en aluminium,
revêtement anti-adhérent,
manche ergonomique
riveté. Compatible tous
feux. Ballarini. De 59,95
à 89,95 € (ø 20 à 32 cm)



Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



1



4

2



3



5

① Couteau à beurre, disponible
dans plusieurs essences de bois.
Laguiole en Aubrac. 83 €

② Ornement de Noël.
Lalique. 95 €

③ Nappe Autour du Lin, 100 % lin lavé.
Blanc Cerise. A partir de 86 €

④ Bougie parfumée (700 g, 70 h
de combustion) Cannelle de Noël
en cire végétale. Edition limitée.
Lampe Berger. 80 €

⑤ Piedestal ø 33 cm, H 21 cm.
Revol. 89,50 €



1



2



3



4

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



① Coffret cadeau Parisianism.
L'Esprit Français. 59 €

② Collection de bougies parfumées Pierre
de Lune (thé blanc et menthe givrée.)
Baobab. A partir de 68 €

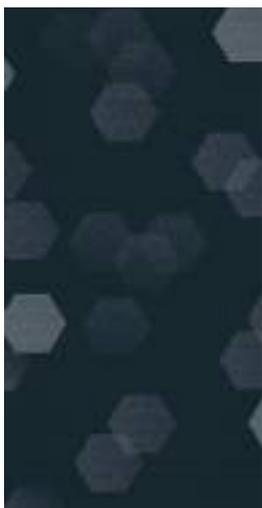
③ Boule de verre créée par le maître
verrier Vincent Breed. Diptyque. 60 €

④ Couteau pliant Le Thiers 9 cm bleu
jean. Lame en acier inoxydable.
Degrenne. 75 €

⑤ Flocons blanc, vert ou rouge
(H : 6,5 cm). Daum. 95 €



5



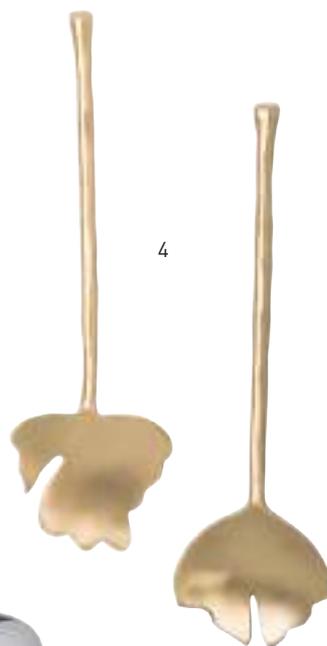
1



2



3



4



5

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



① Chemin de table (55 x 180 cm)
Mille Etincelles Argent.
Garnier-Thiebaut. 64 €

② Coupe décorative Galea, fabriquées
à la main en verre coloré, ø 45 cm.
Leonardo. 59,95 € pièce

③ Coffret de 4 assiettes à dessert
Les Amoureux, illustrées par Soledad.
Gien. 79 €

④ Couverts à salade.
Urban Nature Culture. 59,95 €

⑤ Récipient à bascule en acier inox
Lovely Breeze. Alessi. 99 €

LA PLUS BELLE POUR DANSER... EN TABLIER

Zélia Van Den Bulke, créatrice de robes d'exception,
propose une ligne artisanale de tabliers
composée de pièces uniques.
Rencontre avec Zézette by Montmartre.

PAR SOPHIE KOMAROFF

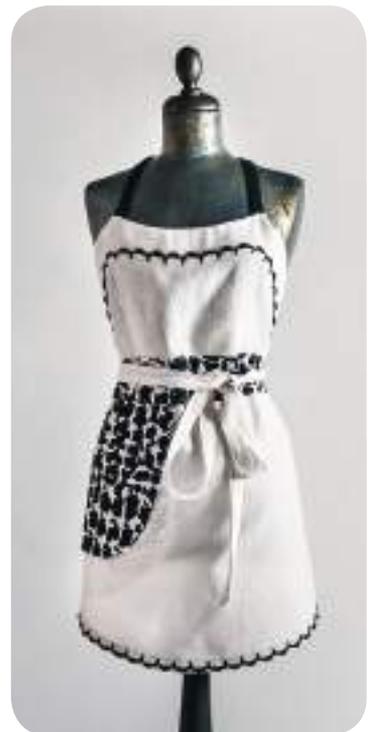
Cendrillon n'a plus besoin de troquer le tablier contre une robe de bal pour aller danser. Avec sa nouvelle griffe Zézette by Montmartre, la créatrice de robes de mariées et d'exception Zélia Van Den Bulke anoblit le tablier avec des pièces uniques haute couture. L'histoire des tabliers Zézette by Montmartre débute avec une pincée de féerie. Installée depuis l'âge de 19 ans dans son atelier de la rue d'Orsel à Montmartre (Paris), Zélia crée et confectionne depuis une



trentaine d'années des robes de mariées et de princesses. Zélia Sur la Terre comme au Ciel, c'est une griffe, une expression artistique, une rencontre avec une créatrice à l'œil aiguisé, un brin de magie et, surtout, le gigantesque travail d'un artisan autodidacte.

Pièces uniques

Il y a quelques mois, Zélia ressort les chutes de tissus stockées depuis le début de son activité. « *Je voulais créer quelque chose de joyeux, qui raconte la France, qui soit aussi bien pour les hommes, les femmes et les enfants, et qui témoigne de mon savoir-faire* », décrit Zélia. Elle les transforme en tabliers. Que ces tissus aient servi à réaliser des robes de bal pour des inconnues ou des femmes célèbres, telles que Marie-Claude Pietragalla, ou une chemise pour le chanteur Philippe Lavil dans les années 1990, Zélia confectionne des centaines de pièces





uniques, sans tomber ni dans le cliché de la soubrette ni dans le côté démodé et vieillot. Résultat : des coupes seyantes et gracieuses, un ou plusieurs détails chics sur chaque pièce, pour des tabliers aussi élégants que pratiques à porter, dont un sur deux

est acheté par un homme. Quant à la *french touch*, nul besoin d'un imprimé de la Tour Eiffel ni d'un drapeau tricolore sur ses tabliers : ce qu'ils dégagent suffit amplement à indiquer leur provenance et la personnalité de leur créatrice.

Les princesses transformées en bergères ?

Zézette by Montmartre raconte aussi l'histoire d'une deuxième partie de vie. Avec des créations qui incarnent le travail, le courage, une fabrication artisanale française, en résonance avec Zélia, qui se veut « *la partenaire de la bonne humeur, proposant un tablier symbole de l'artisan heureux de travailler.* »

Zézette by Montmartre est un peu l'alter ego de Zélia Sur la Terre comme au Ciel : « *Elle est la Cendrillon qui ne va pas au bal, mais qui pétille et danse en réalisant ses tâches quotidiennes, qui ajoute du glamour dans l'univers de la cuisine.* » Peut-être parce que, comme le disait Sénèque, la vie ce n'est pas d'attendre que les orages passent, c'est d'apprendre comment danser sous la pluie. Et aussi parce que venir chez Zélia alias Zézette, c'est une aventure qui mène dans un univers où le tablier est en réalité « *une cape d'héroïne que l'on retourne* » et qui raconte une histoire. Zélia en est quant à elle certaine : il ne faut pas attendre le bal pour danser. ■

www.zelia.net

 / Zézette by Montmartre





1



2



3



4

① Poubelle Bo Touch Bin.
8 coloris disponibles.
Brabantia. A partir de 149 €

② Bouilloire KLF03DGEU
signée Dolce Gabbana. Smeg. 399 €

③ Rondin (ø 28 cm) en acier inoxydable
18/10, revêtement en résine silicone,
compatible induction. Alessi. 160 €
le rondin, 52 € le couvercle

④ Grand couteau de poche
Wine Master, manche en olivier
ou en noyer. 6 fonctions.
Livré dans un étui en cuir.
Victorinox. 145 €

⑤ Cave à chocolat.
La Sommelière. 220 €



5



QUIQUE DACOSTA
(3 ÉTOILES MICHELIN)



ARCOS®
MADE IN SPAIN - SINCE 1734



*La cuisine
ensemble!*

f t 卐 卐 卐 卐
www.arcos.com



1



2

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



3



4

① Chocolatière et émulsionneur
induction inox. Riviera & Bar. 129,99 €

② Mixer Black Edition,
moteur de 250 W. Bamix. 269,90 €

③ Casseroles professionnelles
Castel'Pro, inox 18/10, finition brillante,
corps thermodiffuseur 5 couches.
Cristel. 110 € le modèle ø 20 cm

④ Théière Sencha Ice.
Riviera & Bar. 200 €

⑤ Extracteur de jus équipé
d'une vis en céramique horizontale.
Wismar. 329 €



5



1



2

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



4



5



3

① Séchoir Atacama Pro DeLuxe,
27 x 26 x 50 cm. Tre Spade. 250 €

② Compacteur de déchets Titan
(33,8 x 39 x 68,5 cm).
Joseph Joseph. 249,99 €

③ Tajine ø 32 cm, contenance 3 l.
Revol. 180 €

④ Carry Cruiser Stars.
Reisenthel. 129,95 €

⑤ Couteau gyuto Helios,
lame de Damas (69 couches)
et manche en mikarta. Satake. 310 €



1



3



2



4

① Set à pizza, tarte et flammekueche.
Berghoff. 114 €

② Appareil de cuisson nomade
(non électrique). Toastap. 200 €

③ Carafe (1 l) isotherme Nomu en acier
Inox 18/10 et résine thermoplastique.
Alessi. 115 €

④ Vinaigrier n°5 (4,7 l).
Manufacture de Digoïn. 117 €

⑤ Cocotte ronde ø 24 cm Mist Grey
en fonte émaillée. Le Creuset. 249 €



5



1



2



3



4

① Extracteur de jus Vitamin One (39 x 14 cm). E.zichef. 149,90 €

② Mandoline Révolution, lames en acier inoxydable. De Buyer. 175 €

③ Trancheur, corps en aluminium moulé peint, lame en inox, patins antidérapants. Lutil. 220 €

④ Appareil pour infusion à froid Cold Brew, en verre et acier inoxydable. KitchenAid. 149 €

La qualité d'une fabrication artisanale française depuis 3 générations.
Third generation know-how to create French handmade fine cutlery.

www.goyon-chazeau.com

MADE IN FRANCE

GOYON-CHAZEAU
COUTELERIE

17, Chailas
63650 La Monnerie Le Montel
Thiers - France
Tél. : + 33 (0)4 73 51 44 86
E-mail : contact@goyon-chazeau.fr



① Plat à four Roaster 35 cm.
Cristel. 189,90 €

② Système Coravin, qui permet
de verser le vin sans retirer le bouchon.
Coravin. 349 €

③ Grille-pain Persona 4 fonctions
(décongeler, réchauffer, baguette,
annuler). Kenwood. 120 €

④ Plancha Pro, puissance 2 300 W,
plaque de cuisson en acier inoxydable.
Lagrange. 300 €

⑤ Machine Nespresso Vertuo,
pour les amateurs de café long.
Krupps. 249 €



1



3



2



4

① Cocotte ovale Cœur de feu
(3,5 x 26,5 cm ; 6 l).
Emile Henry. 149,90 €

② Cookeo+ Connect, avec 150 recettes
préprogrammées et connecté
à l'application gratuite Mon Cookeo.
Capacité : 6 l. Moulinex. 349,99 €

③ Faitout Newcook Expert 24 cm,
inox 18/10. Degrenne. 150 €

④ Multicuisneur Multicook & Grains,
82 programmes de cuisson
dont 22 conçus pour la préparation
et la cuisson des céréales
et légumineuses. Moulinex. 199,99 €

⑤ Machine à café Drop de Nescafé
Dolce Gusto. Krups. 159,99 €



5

L'EXCELLENCE, C'EST INVENTER DE NOUVELLES CHOSES ET
REDONNER UN NOUVEAU SOUFFLE A DES CHOSES QUI EXISTENT DEJA



MY FUSION : LES PREMIERS BOLS AVEC LA TECHNOLOGIE 3 - COLOR TECH

100
YEARS
OF
ITALIAN
DESIGN

Depuis plus de 100 ans, Guzzini fait de l'innovation esthétique et fonctionnelle sa philosophie de conception. Depuis plus de 100 ans, Guzzini embellit la fonction des objets d'intérieur, avec la contribution de grands noms qui ont fait l'histoire du design italien.

www.italie@guzzini.com     

guzzini 
MADE IN ITALY SINCE 1912

Flashez ce code
et retrouvez
les détails en
vidéo



1



2



3



4

5



① Plaque à rôtir M'Urban Onyx.
Mauviel1830. 184,90 €

② Bloc Darkwood avec affûteur intégré,
avec 4 couteaux et une paire de ciseaux
forgés. Déglon. 170 €

③ Raclette Evolution, avec 8 poêlons
à raclette, 2 grands poêlons
à reblochon, 3 plateaux amovibles
(L 38 x l 28,2 x H 20 cm).
Lagrange. 125 €

④ Marmite Armonia avec couvercle
ø 22, 24 et 26 cm.
Lagostina. De 105 à 125 €

⑤ Bassine à ragoût (5,8 l) M'3s,
en cuivre, aluminium, inox.
Bord verseur, extérieur brossé.
Mauviel1830. 309 €

Barbecue d'appoint semi-professionnel,
finitions inox. 4 modes de cuisson : contact gril,
panini express, plancha barbecue, gratiné.
De'Longhi. 199 €





Cocotte La Coquette à anses hautes
ø 20 cm. Staub. 179 €



1



4



2



5



3



① Assiettes Blue Impression ø 29 cm.
Jaune de Chrome. 101 € pièce

② Set de 6 cuillères à café en inox brossé.
Laguiole en Aubrac. 125 €

③ Corbeille en laiton. Alessi. 135 €

④ Assiette de présentation Agora
ø 32 cm, collection Nomad.
Jaune de Chrome. 110 €

⑤ Carafe à décanter Margaux.
Riedel. 145 €



Nappe Impératrice argent (60 % coton,
40 % polyester). Garnier-Thiebaut.
A partir de 200 €



① Coussin rectangulaire.
Bianka Leone. 115 €

② Théière Pharaon (80 cl) en porcelaine
de Limoges. Deshoulières. 252,90 €

③ Plateau rectangulaire en aluminium
Soho Brooklyn. Beatriz Ball. 130 €

④ Vase 160 mm bleu outremer
Alvar Aalto. Iittala. 129 €

⑤ Nappe (170 x 170 cm) Saint Tropez.
Beauvillé. 141 €



1



2



3



4

① Flûte à champagne Martelé Bar.
Robbe & Berking. 270 € l'unité

② Assiettes Souffle d'Or. Haviland. 99 €
l'assiette de gastronomie version clair
de lune ; 145 € l'assiette de présentation
or ou grise

③ Boule à neige blanche. Daum. 490 €

④ Boîte à thé ø 12 cm, bois laqué
et métal argenté. Christofle. 320 €

⑤ Sablier diffuseur de parfum
(34 boulevard Saint-Germain,
Baies, Figuier, Roses, Gingembre,
Fleur d'oranger). Diptyque. 138 €



5



1



4



2



5



3

① Arrosoir Viviero en acier brillant (existe aussi en laiton doré).
AYTM. 109 €

② Carafe à décanter Origin (H 43,5 cm).
Spiegelau. 175 €

③ Vase Marquise. Cristal de Sèvres.
331 € (31 cm) et 384 € (35 cm)

④ Bougie parfumée Anhalter Masque Grotesque (60 h de combustion).
James Heeley. 135 €

⑤ Théière Salam à cloche en aluminium cuivré et base en porcelaine noire (format 6 tasses). Degrenne. 109 €



2



3

4



① Coupe Minéral filet or, peinte à la main, intérieur plein or (ø 19,5 cm). Raynaud. 142 €

② Fourchette, couteaux, cuillère de table et cuillère à café Giro en acier inoxydable 18/10 brillant. Alessi. 240 € le service de 24 couverts

③ Sculpture Zeila, lustré or (L 21 cm). Lalique. 390 €

④ Flocon de neige en cristal et or. Baccarat. 170 €

⑤ Pelle à fraise Baguette. Ercuis. 187 €



5

WismeR

L'Extracteur de Jus Hybride

NOUVEAU



Tous les avantages de l'extracteur vertical
avec la technologie d'extraction horizontale

www.wismer.fr

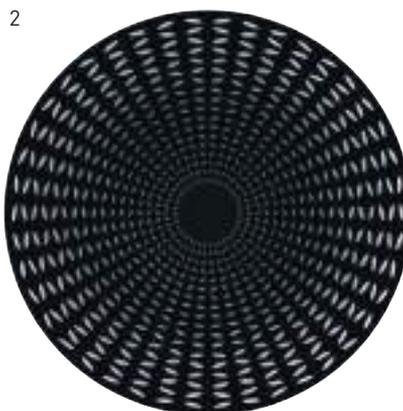


Pour la réalisation de jus de fruits & légumes, sorbets, confitures et gelées
Nouvelle technologie d'extraction lente
Préserve les saveurs et les vitamines
Sans BPA. Vis sans fin en céramique ultra-robuste
Large trémie pour insérer des fruits entiers
Silencieux. Facile à utiliser et à nettoyer

Wismer



1



2



3



4

5

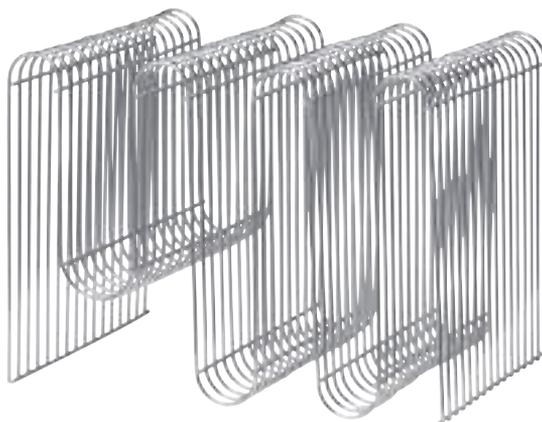
① Coffret de 4 verres Château Baccarat Dégustation. Baccarat. 195 €

② Corbeille Pétale noire ou blanche en nylon (ø 23 cm). Imprime-moi un mouton. 161 €

③ Présentoir à douceurs 12 coupelles Latitude, métal argenté. Erclus. 395 €

④ Coffret 24 pièces couleur cuivrée Guest (acier inoxydable, revêtement PVD). Degrenne. 350 €

⑤ Porte-revues Curva. AYTM. 160 €



Collection Agave, filet or 24 carats
ou platine. Marie Daâge. 100 €
l'assiette calotte



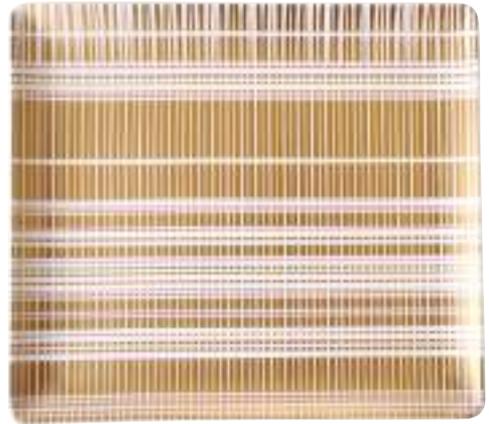
Gobelet Oxymore.
Saint-Louis. 180 € l'unité



1



4



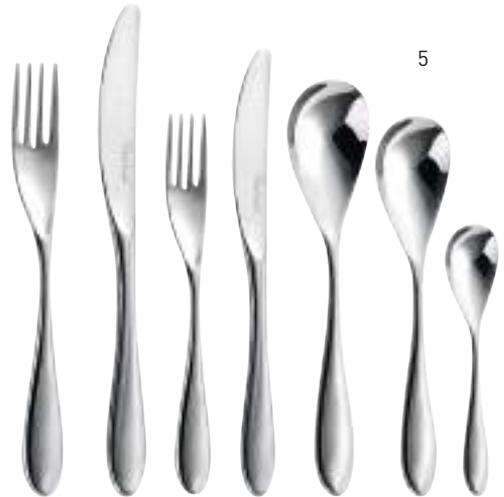
2



3



5



① Bougie parfumée Prestige Fêtes Galantes, pot en céramique au décor argenté, couvercle en plâtre gravé. Mathilde M. 150 € la bougie de 1,5 kg

② Collection Le Petit Boulingrin. Bernardaud. 123 € le coffret (1 assiette plate ou calotte + 1 timbale)

③ Espresso set Gold Pattern Keith Haring, en porcelaine de Limoges. Ligne blanche Paris. 140 €

④ Plateau Canisse 22 x 19 cm. Bernardaud. 167 €

⑤ Couverts Bourton en acier 18/10. Robert Welch. 420 € le service 84 pièces



1



2



3



4



① Seau à champagne en acier.
Robert Welch. 150 €

② Coussin Herborhysteria multicolore
50 x 50 cm. Christian Lacroix. 150 €

③ Corbeille en laiton Roots.
Zieher. 309,60 €

④ Saladier Melon en porcelaine
de Limoges. Porcelaines Jacques Pergay.
112,50 €

⑤ Chandelier Rentier. Edzard. 104,90 €



5

Couteaux de table.
Deejo. De 199 € à 249 €
selon le modèle



LE RENOUVEAU DE LA CÉRAMIQUE

Le style authentique de ce matériau séduit de nouveau les arts de la table. De quoi remettre au goût du jour des manufactures françaises de renom. Décryptage.

PAR CÉLINE VAUTARD

Elle est sur toutes les tables : de la plus classique à la plus chic, la céramique connaît un regain de séduction depuis quelques saisons. « *Outre un retour aux valeurs sûres et à l'authenticité, il y a un vrai mouvement de fond, une envie et un besoin de matériaux "vrais", analyse Tiphaine Chouillet, cofondatrice du studio d'innovation des savoir-faire La Racine. Les scandales sur les plastiques et autres matériaux dérivés du pétrole ont généré de la méfiance chez le consommateur. Il ne s'agit pas d'un retour au passé mais d'un renouveau. Beaucoup ne savent pas de quoi la céramique est faite, pourtant c'est le matériau le plus vieux que l'homme ait créé !* »

Source inépuisable d'inspiration

De fait, « *celle-ci est le premier "art du feu" à apparaître, avant le travail du verre et du métal, à la fin de la Pré-histoire, rappelle-t-on à la Cité de la céramique à Sèvres. Le mot d'origine grecque *keramos*, qui signifie "argile", est un terme générique qui désigne l'ensemble des objets fabriqués en terre qui ont subi une transformation*



Emile Henry décline ses produits en 8 coloris dont le tout nouveau Silex (un gris profond et lumineux) qui a nécessité 4 mois de recherche.



Le travail de l'homme et de la main dans la Manufacture Digoïn.

physico-chimique irréversible au cours d'une cuisson à température plus ou moins élevée. » Et la France a toujours excellé dans cette technique. « *Depuis Colbert et les Manufactures royales, les maisons françaises brillent dans cette discipline, rappelle Denis Geffrault, cofondateur et gérant du magasin La Trésorerie à Paris. Associées au rayonnement de la gastronomie française, plusieurs d'entre elles ont eu leurs heures de gloire et se sont endormies sur leurs lauriers. Mais d'autres font actuellement un travail remarquable comme Manufacture de Digoïn (voir encadré), Faïencerie de Gien ou encore Emile Henry, et sont même en mode "conquête".* » Nouveaux coloris pour renouveler les classiques, mais aussi nouveaux usages (plats à burgers et à pizza chez Emile Henry)... Les maisons classiques font leur révolution.

Une technique universelle

Plus contemporaines, les céramistes Jars, Les Guimards, Astier de Vilatte s'imposent sur le marché avec des styles identifiés, forts et originaux. Que ce soit en cuisine (Emile Henry, Revol, Appolia) ou dans les arts de la table (avec la porcelaine de Limoges et les grandes maisons telles que Bernardeau, Haviland, J.L. Coquet, Deshoulières ou Pillivuyt), la France compte nombre d'entreprises qui font perdurer cet art. « *La céramique est un territoire vaste, estime Denis*

Geffrault. Suivant que l'on parle de grès, de faïence ou de porcelaine, les résultats et les usages seront différents. En outre, l'intérêt est aussi l'universalité de ces techniques. De nombreux pays et cultures ont leur propre céramique avec un savoir-faire unique, des motifs et des couleurs spécifiques. La céramique fait voyager. » Et Tiphaine Chouillet de compléter : « *Aux côtés de la France, les pays les plus reconnus pour cette technique sont le Portugal, le Japon et la Chine.* »

Des atouts multiples

Si ancienne et pourtant tellement actuelle, la céramique n'a donc pas fini de se réinventer. « *En cuisine les avantages de ce matériau (grès mais aussi porcelaine) sont notamment l'inertie, mais aussi la facilité d'entretien, note Denis Geffrault. À table, fini les assiettes en porcelaine monotone, il est possible de mélanger et désacraliser, d'associer et harmoniser différentes lignes de vaisselle entre elles.* » « *La résistance thermique (pour la faïence) permet de passer du congélateur au four en toute sécurité, assure Tiphaine Chouillet. D'ailleurs, chez Emile Henry, la céramique culinaire est une "recette" tenue secrète depuis des décennies qui permet d'obtenir une bonne résistance mécanique et thermique. Enfin, celle-ci est un diffuseur de chaleur (alors que le métal est un conducteur) ce qui*



Le concept store La Trésorerie fait à la part belle à la céramique, ici la Faïencerie de Gien et la ligne Indigo.

a pour avantage de cuire de façon homogène grâce à une montée en température graduelle. Mieux, en dehors du four, la céramique retient plus longtemps la chaleur à table que le métal ou le silicone. Et elle ne transmet aucun "goût" en cuisine ou sur la table. » Le nec plus ultra ! ■

MANUFACTURE DE DIGOÏN SE RÉINVENTE

Fondée en 1875 à Digoïn, l'histoire de la manufacture est liée à la "vallée de la céramique" allant de Chalon-sur-Saône à Digoïn. Un savoir-faire traditionnel qui connaît un regain d'activité notamment grâce à la collection MD1875.

L'idée : proposer des produits issus du patrimoine de la maison pour lesquels de nouvelles finitions et couleurs d'émaux contemporains sont développés. Ainsi, les pots à eau, les gobelets, les cruchons, les pots à vinaigre et les plats en grès se rehaussent de touches de Bleu gris, Encre bleu nuit ou encore Jaune moutarde. « *Ces objets ont traversé le temps pour aujourd'hui raconter une nouvelle histoire, souligne Corinne Jourdan Gros, directrice générale de la Manufacture de Digoïn. Ils séduisent aussi bien en France qu'en Europe et le grand export (USA, Japon, Australie).* »



1



2



3



4

① Gamme d'appareils à expresso Dinamica, avec panneau de commande tactile et intuitive. De'Longhi. De 499 € à 899 €

② Robot cuiseur multifonction Companion. Moulinex. A partir de 699,99 €

③ Coffret contenant une bouilloire, un grille-pain et un robot pâtissier kMix, finition cuivrée, édition limitée pour le 70^e anniversaire de la collection. Kenwood. 1 000 €

④ Robot multifonction Assistent Original. Ankarsum. 699,30 €

⑤ Super blender PRO750 (2,2 chevaux). Vitamix. 949 €

5



Avec plus de 2300 exposants et des dizaines de milliers de produits répartis sur 3 collections, vous serez garanti de découvrir des produits susceptible de plaire à votre clientèle.



NY NOW

THE MARKET FOR HOME, LIFESTYLE + GIFT

3 - 7 FÉVRIER | Toutes les collections sur un seul site
JAVITS CENTER, NEW YORK CITY

INSCRIVEZ VOUS SUR NYNOW.COM

FOREST BOARDS BY AMEICO



1



2



3



4

① Bain-marie pour cuisson sous vide
Primo. Grant. 599,15 €

② Blender Artisan, 24 000 tours/minutes.
KitchenAid. 899 €

③ Machine automatique CI Touch
à écran tactile. Disponible en noir
et chrome. Melitta. 899 €

④ Plancha K électrique, thermostat
réglable jusqu'à 300 °C.
Krampouz. 585,30 €

⑤ Appareil à expresso broyeur à grains
Evidence. 15 recettes préenregistrées.
Krupps. 899,99 €



5

Robot pâtissier multifonction (3,3 l) Mini
Artisan à tête inclinable.
KitchenAid. 599 €





1



2



3



4

Flashez ce code et retrouvez les détails en vidéo



5



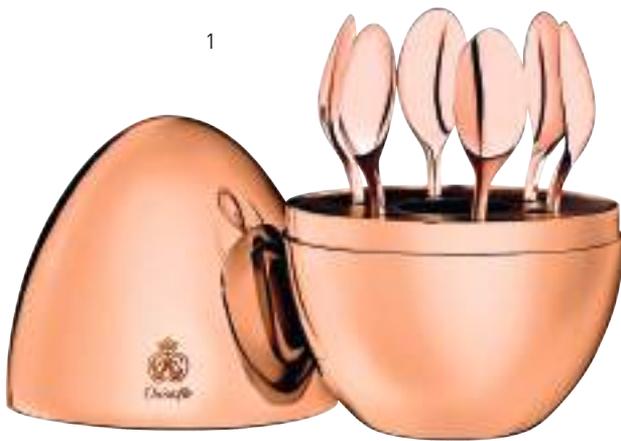
① Cave à cigares. **La Sommelière**. 699 €

② Coupe à fruits **Rêveries**.
Vista Alegre pour Christian Lacroix.
625 €

③ Vase **Fleurs Bleues** (H 42 cm).
Bernardaud. 750 €

④ Vase **Minéral irisé or rose**,
peint à la main. **Raynaud**. 690 €

⑤ Couverts **Merit Cromargan**.
WMF. 999 € la ménagère 66 pièces



① Set de 6 cuillères à espresso en métal argenté doré à l'or rose 18 carats Mood Coffee Precious. Christofle. 580 €

② Cheval à bascule violet, bleu ou ambre (H 14 cm). Daum. 590 €

③ Cafetière orientale (H 23,5 cm) et chauffe-cafetière Al Nad. Bernardaud. 550 € l'ensemble

④ Couteau Le Céleste. Haviland. 590 € le set de 6

⑤ Coffret de 6 couteaux Arts Décoratifs Paquebot noir. Ercuis. 890 €



Assiettes Cyrus
(incrustation réalisée
à la main).
Raynaud. 917 €
l'assiette ø 27 cm

LE RETOUR DU STYLE ART DÉCO

Lignes graphiques, matériaux nobles, couleurs profondes :
les influences du style Art Déco
permettent de créer des intérieurs raffinés.

PAR ANNE LE MOUËLLIC

Tendance qui s'inspire des années 1920, le style Art Déco opère un retour en force dans le mobilier, le papier peint, les accessoires, etc. « *C'est un style assez constant dans le domaine de la décoration intérieure avec notamment des marques telles que Lalique ou Puiforcat, remarque Elizabeth Leriche, directrice du bureau de style du même nom. Actuellement, la nouveauté réside dans l'arrivée de petits objets à prix accessible. Les bougeoirs muraux édités par la marque Hay, par exemple, sont de véritables bijoux.* »

Matériaux précieux

Synonyme de luxe et de raffinement, le style Art Déco se distinguait par l'abondance de matériaux précieux : bois exotiques, cristal taillé, laque, galuchat, argent, ivoire, etc. Ces références sont aujourd'hui remises au goût du jour. Les nouvelles collections d'accessoires se déclinent ainsi dans des matériaux nobles et durables mais plus contemporains, tels que le marbre, le verre, le laiton, le miroir, etc. « *Ils sont souvent associés* », note Elizabeth Leriche.



Vase globe,
AYTM

C'est notamment le cas des dernières collections éditées par les Danois d'AYTM qui incluent des vases, des boîtes ou des bougies parfumées en verre et laiton, des bougeoirs en marbre et laiton ou encore des plateaux en métal avec un fond en miroir. Même tendance chez les éditeurs Menu ou Nordal. Côté textiles, l'inspiration Art Déco se matérialise par un retour du velours. Il se retrouve en particulier dans les collections de coussins signées Sarah Lavoine, Caravane ou Maison de Vacances.

Ambiance feutrée

« *L'influence Art Déco se traduit également dans le choix*

de couleurs profondes comme le vert émeraude, le bleu saphir, le rouge grenat ou l'ambre », remarque Vincent Grégoire, directeur "art de vivre" de l'agence Nelly Rodi. Le rose poudré et le verre fumé se retrouvent aussi dans les dernières collections « *Ces tonalités contribuent à créer des ambiances feutrées, tamisées qui se voient beaucoup aujourd'hui dans les restaurants d'hôtels ou les bars à cocktails* », note-t-il. Pour la designer

danoise Louise Roe, qui propose plusieurs gammes de vases et d'accessoires en verre, « ces tonalités permettent de toucher une cible masculine, dans un secteur où traditionnellement les accessoires sont imaginés pour des consommatrices ». La tendance Art Déco se distingue en outre dans les lignes pures des accessoires : « Des motifs géométriques, très graphiques, architecturés qui évoquent les gratte-ciels de New York ou de Chicago, les transatlantiques ou les brasseries mythiques », précise Vincent Grégoire. La créatrice Louise Roe le confirme : « Pour ma collection City, qui comprend des vases de différentes tailles, des photophores, des bougies parfumées ou des coupes en verre, je me suis inspirée de l'architecture des immeubles de Manhattan. En les assemblant, il est possible de créer sa propre skyline. »

Apparat et mise en scène

« Flamboyant, ornemental, opulent... le style Art déco évoque une époque festive où la puissance et la réussite étaient célébrées de façon théâtrale. C'est ce que décrit bien le roman de Francis Scott Fitzgerald, Gatsby le Magnifique, rappelle Vincent Grégoire. Ces références se manifestent aujourd'hui avec un retour de l'apparat et de la mise en scène, autour du dîner, du cocktail ou de la fête. » Plateaux en laiton chez Tom Dixon, bonbonnières en verre soufflé à la

main pour Louise Roe, ronds de serviette, bougeoirs et éteignoir à bougies en laiton chez Ferm Living, presse-papiers en verre sablé chez AYTM, etc. : les accessoires sont conçus pour sublimer les tables et les intérieurs. On pourrait presque les confondre avec des sculptures. « Des objets raffinés, aux finitions soignées qui répondent à un des besoins actuels d'enjoliver son intérieur pour embellir ainsi son quotidien », décrypte Elizabeth Leriche. Pour le chasseur de tendances chez Nelly Rodi, Vincent Grégoire, « ce retour aux ambiances Art Déco est une tendance durable qui s'installera, car elle correspond à une forte envie de glamour et de prestige ». ■



Éteignoir à bougies et porte-serviettes rond Ferm Living



Boîtes, bougeoir et coussin velours AYTM





1



4



2



5



3

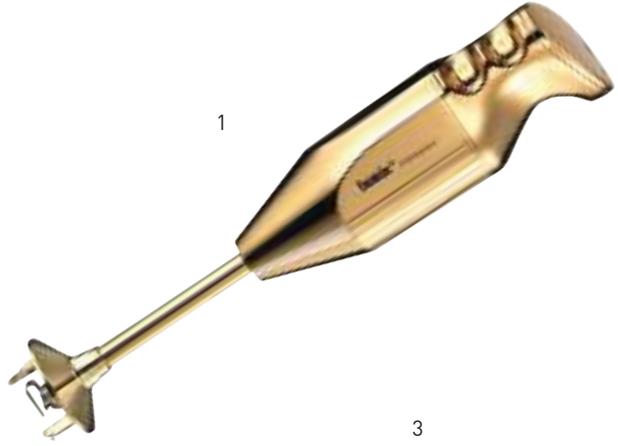
① Robot multifonction cuiseur Cook Expert. Magimix. 1 199 €

② Robot multifonction cuiseur (jusqu'à 180 °C) Cooking Chef Gourmet. Kenwood. 1 299 €

③ Machine automatique connectée Barista Smart. Melitta. A partir de 1 249 €

④ Barbecue en céramique et fonte (combustible : charbon). Poids : 90 kg. Dimensions : 135 x 58 x 120 cm. Berghoff. 1 269 €

⑤ Machine à espresso automatique EQ.9 connectée pose-libre. Siemens. 2 699,99 €

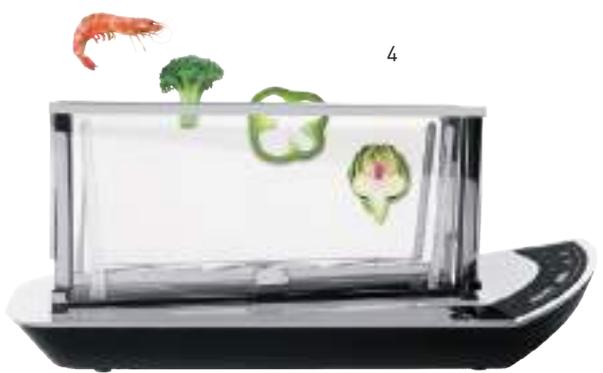


1

3



2



4

① Mixeur plongeant 200 W, 4 disques (étoile, hachoir, fouet, mélangeur), 3 gobelets avec couvercle noir (400, 600 et 1 000 ml), 1 processeur (200 ml) et 1 disque poudre pour processeur. Plaquage or 24 carats. Bamix. 1 990 €

② Appareil à expresso broyeur connecté PrimaDonna Elite. De'Longhi. 1 799 €

③ Tiroir sommelier CTPS313X. Smeg. 1 065 €

④ Robot culinaire Noun (de 50 à 300°C). Bugatti. 2 000 €

⑤ Trancheuse manuelle 250 mm cuivre (personnalisation en option). Wismer. 3 420 €



5

1



2



4



5



3



① Plateau Prism en marbre et cristal multicolore.
Atelier Swarovski Home. 1 290 €

② Set de 24 couverts en métal argenté Mood. Christofle. 1 075 €

③ Seau à champagne en cristal Ségovie. Cristal de Sèvres. 1 014 €

④ Ours en cristal et porcelaine. Baccarat. 1 050 €

⑤ Centre de table Club, 10,5 x 50 cm. Christofle. 10 000 €



1



2



3



4

① Vase Tulipe rouge (H 33 cm)
édition limitée. Daum. 3 590 €

② Coupe/centre de table en cristal
doré à l'or fin Marquise de Pompadour.
Cristal de Sèvres. 1 743 €

③ Table Hexagone et tabouret en bois
exotique, laiton et porcelaine.
Haviland. 8 005 € la table,
1 250 € le tabouret

④ Service à champagne 12 flûtes
en métal argenté. Ercuis. 1 750 €

⑤ Balloon Monkey, Swan et Rabbit
par Jeff Koons. Edition limitée.
Bernardaud. 11 760 € pièce



5



1



4



2



5



3

① Boule coloniale City of Stars de Lukas Works. Manufacture des Emaux de Longwy. 5 127 €

② Flacon Malmaison en cristal et motifs or. Edition limitée à 250 exemplaires. Baccarat. 1 600 €

③ Vase Palme, incolore et vert profond (H 36,8 cm). Edition limitée (99 exemplaires). Lalique. 11 000 €

④ Ruche, ensemble de 38 pièces (couverts de table, à dessert et de service) pour 6 personnes. Christofle. 3 600 €

⑤ Coupe Champs-Élysées (L 60 cm), lustré or. Lalique. 8 300 €

BULLETIN D'ABONNEMENT

à compléter et à retourner sous enveloppe à l'adresse ci-dessous :

OFFRIR INTERNATIONAL
Service abonnements - CS 70001
59036 Avesnes-Sur-Helpe Cedex

Un abonnement d'**un an** à la revue **Offrir International**
(**4 numéros**) + le **Guide du Cadeau**
+ l'accès illimité au site www.offrir-international.com

OUI, je souhaite m'abonner et recevoir le magazine
Offrir International + le Guide du Cadeau au prix de :

France 55 €
 CEE Europe 90 €
 Reste du monde (avion) 130 €

Mme Mlle Mr

Nom :

Prénom :

Raison sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Pays :

N° TVA intracommunautaire :

Ci-joint mon règlement à l'ordre d'EDITOLUX
(merci de m'envoyer une facture)

Je vous réglerai à réception de facture

Date et signature :

Service abonnements : Fax : +33 (0) 3 27 61 22 52
Mail : abo-offrir@editolux.com

ABONNEZ-VOUS À

offrir international



4

NUMÉROS PAR AN
(SUR ABONNEMENT)

+

WWW.OFFRIR-INTERNATIONAL.COM
(L'ACCÈS ILLIMITÉ AU SITE)

+

LE GUIDE DU CADEAU



1 HORS-SÉRIE



www.fine2dine.com



CHIC
www.chictableware.com



+32 (0) 14 23 00 11

sales@chictableware.com



OPINEL
SAVOIE FRANCE



L'Opinel du Fromage

LE COUTEAU & SA FOURCHETTE-SUPPORT

fabriqué en France

