



ACTU Cuisine



48,5%
des vacanciers
trouvent que l'offre culinaire d'un hôtel est un critère déterminant pour le choix de leur destination. 13,3 % estiment même que la gastronomie locale est un élément incontournable.
Source : Thomas Cook Group auprès de 2 078 Français, mars 2019.

Vague marine

Cette vaisselle en céramique surfe sur les codes classiques des tables de bord de mer. Poissons et oursins se déclinent en plats, assiettes et récipients. Leurs lignes épurées donnent le ton sans surcharger le décor. De quoi les apprécier encore après l'été.
De 14,90€ le saladier à 16,50€ le plat, collection Mareea. Côté Table. Tél. lecteurs : 05 56 69 68 68.



MADE IN SUD-OUEST

Quand le linge basque rend hommage aux autres joyaux de la région (l'océan et la gastronomie), on obtient cette collection joyeuse et colorée.
La panier, 24€ ; le tote bag, 19€ ; l'essuie-mains 12,90€. Ligne Udako, Jean-Vier.



Boîtes collector



MILLÉSIME 2019
Pour fêter les 98 ans de cette conserverie familiale, le dessinateur de BD Frank Margerin a imaginé une Quiberonnaise se déplaçant dans un side-car. Coffret anniversaire Boîtes de sardines à l'huile d'olive, La Quiberonnaise, 14€ les trois.

ALTERNATIVE AU SODA

INCONTOURNABLE EN ALLEMAGNE, LE SCHORLE EST UNE BOISSON À BASE DE JUS DE POMME ET D'EAU GAZEUSE. LA VERSION FRANÇAISE SE DÉCLINE AU CASSIS ET À LA RHUBARBE.
Le Schorle, Les filles de l'Ouest, 3€ (33 cl), bars, cavistes...



LE SEL ALLÉGÉ

Cette nouveauté brevetée n'affiche que 50% de sodium (sel). Une recette complétée par trois minéraux marins, magnésium, calcium, potassium, dont le pouvoir salant est identique au sel classique. Un bon plan pour réduire sa consommation!
3,50€ les 350 g, La Baleine Essentiel.

Par Fabienne Garcia et Emmanuelle Robin