



ACTUALITÉS



Manger en première classe

Après Thierry Marx et Éric Frechon, c'est au tour du triplement étoilé Christian Le Squer (Le Cinq, Paris VIII<sup>e</sup>) d'ouvrir un bistrot dans une gare. Situé à Rennes, Paris-Brest By Christian Le Squer nous transporte, avec ses plats à base de produits locaux, à mille lieues de l'insipide jambon-beurre dont les buffets de gare ont le secret !  
**Dès 6 € le sandwich, vente à emporter possible.**



Parfums intenses

On aime cet assaisonnement à base de feuilles de combava (agrumes originaire d'Indonésie). Ses notes acidulées, mariées à une pointe d'ail, donnent un formidable coup de fouet exotique à toutes nos petites sauces raplaplas.  
**Pâte bio combava, 5,30 € le bocal de 100 g, dans les magasins Biocoop.**

Coup de jeune

La bonne vieille cafetière italienne fait peau neuve chez Alessi. Dessinée par l'architecte anglais David Chipperfield, Moka brille par son couvercle plateau qui permet d'y poser une tasse de café pour la chauffer (une astuce qui exalte les arômes de l'espresso).  
**En aluminium, disponible en trois tailles, dès 28 €, en vente sur le site de la marque.**



Couleurs d'Afrique

Teintes vives et motifs graphiques, une coupe en manguier pour accueillir les beaux fruits de l'automne.  
**Coupe African Vibes, Ø 28 cm, 32,90 €, Sema Design.**

TROC DE BOCAUX

Votre garde-manger déborde de conserves de mirabelles ? Et si vous les troquiez contre des bocaux de cerises ? Créé par Le Parfait, le groupe Facebook Bocal en Troc facilite de savoureux échanges. Avec déjà plus de 3700 membres, la plateforme numérique est aussi une mine d'informations pour apprentis confituriers.  
**Renseignements sur le site Le Parfait.**



PAR TINKA KEMPTNER