

CHC LEMAG

CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

QUOI DE NEUF DANS MA CUISINE ?

Du matériel professionnel accessible à tous, des ustensiles à la fois beaux et utiles, des produits gourmands et des livres incontournables, voici toutes les nouveautés...

Par Héléne Villata

1

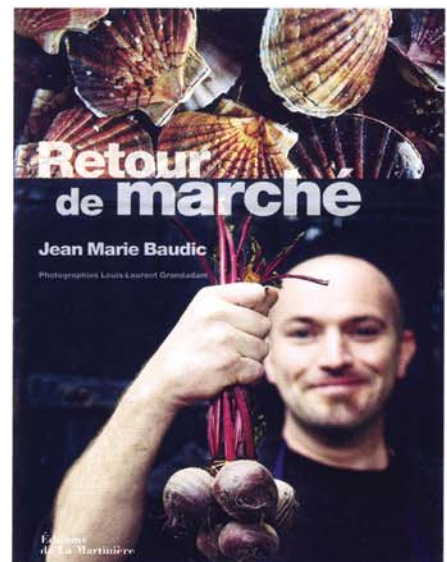
1. GALATEO & FRIENDS, en collaboration avec Seletti, présente cette édition spéciale : une élégante bouteille de porcelaine blanche contenant une huile d'olive vierge extra de qualité Taggiasca, à utiliser sur une table raffinée. www.galateofriends.it



2

2. Dessous de plat magnétique et pliable, par le designer Jakob Wagner pour MENU. www.menu.as

3



3. Dans ce bel ouvrage joliment illustré façon carnet de voyage, Jean-Marie Baudic, le jeune chef breton du bistrot Youpala, emmène le lecteur au marché et lui apprend à repérer et choisir les meilleurs produits de saison. Les fiches pratiques enseignent trucs et astuces pour cuisiner la coquille Saint-Jacques, l'asperge ou la fraise, à grand renfort de gestes illustrés et de conseils astucieux. Egalement quelques recettes sur le pouce à déguster directement... sur le marché ! Retour de marché, de Jean-Marie Baudic, photos de Laurent Grandadam, Editions de la Martinière, 192 pages, 25 €. www.editionsdelamartiniere.fr