

**bien à la maison Vitrine**

Par Éléonore de Greef et Patrick Revet

**EXQUISES****Rillettes fraîches de saumon fumé de Fumage artisanal d'Arzon**

La presqu'île d'Arzon, dans le Morbihan, héberge un des temples français du fumage de poissons. Depuis vingt-cinq ans, Patrick Chauchard veille à ce que le travail y reste manuel, du tranchage au salage au sel de Guérande jusqu'au fumage à la sciure de hêtre vert. Parmi ses spécialités, saumons fumés, marinés ou les conserves (filets de maquereau, thon, sardines, esturgeons etc.), notre coup de cœur a porté sur les rillettes fraîches de saumon fumé. Un vrai plat de fête, bien relevé et composé de saumon fumé (70 %), beurre de baratte (25 %), aneth (3 %), algues, poivres et aromates.

Prix: 10,50 € la barquette de 250 g ☎ 02.97.53.80.18. Par VPC via [www.fumage-arzon.fr](http://www.fumage-arzon.fr)

**2 EN 1****Cuiseur à riz RK 2425 Steam & Cook de Severin**

Nous plébiscitons ce modèle simple et efficace pour cuire le riz même en grande quantité (jusqu'à 20 personnes). Le panier vapeur accueille légumes ou poisson. Inox brossé antitraçes, maintien au chaud, cuve antiadhésive.

650 W. Prix: 59,99 €. Rens. au 03.88.47.62.00 ou [www.severin.fr](http://www.severin.fr)

**COMPLET****Coffret Le Tube de De Buyer**

À bas la poche à douille qui bave! L'épatant piston à pression de précision se décline à présent en kit. Meringues, saint-honoré, macarons, pommes duchesse deviennent un jeu d'enfant grâce à huit douilles, dont quatre cannelées, une recharge pour garder une préparation d'avance au frais et un tapis siliconé antiadhésif. Facile à remplir et à nettoyer. Fabriqué en France.

Prix: 149 €. Rens. au 03.29.30.66.12 ou [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

**RÉTROFUTURISTE****Le petit office de ma grand-mère de Lion Sabatier**

La manufacture créée à Thiers en 1852 réinvente l'indispensable couteau d'office. Sa lame de 8 cm, en acier carbone, s'avère si résistante et tranchante qu'elle se passe d'affûtage. Le manche conjugue deux matières nobles: palissandre verni et rivets en laiton. Un objet du quotidien que l'on aime vraiment avoir sous la main! Prix: 10,80 €. Rens. au 04.73.80.46.22 ou [www.rousselon.fr](http://www.rousselon.fr)

**EXPERT****Le gril plancha barbecue pro Class 800 de Riviera & Bar**

Ouvert, sa surface de 1650 cm<sup>2</sup> permet de saisir les légumes à part de la viande ou du poisson. Une cuisson parfaite est garantie par la sonde professionnelle et le réglage digital de la température. Fermé,

nous adorons pouvoir régler l'inclinaison comme la hauteur des plaques, amovibles. Pas de perte de chaleur grâce à une détection électronique: récupération thermique et préchauffage sont ultrarapides. Croustillance parfaite pour paninis et croque-monsieur. Revêtement antiadhésif à double renfort en titane. 2 400 W, L 425 x H 180 x P 370 mm; 8,9 kg. Tiroir pour jus et graisse. Prix: 499,99 € environ. Rens. au 03.88.18.66.18 ou [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

PHOTOS: FABRICANTS