



Le marché

Nouvelle gamme Anytime Lafuma made in France : à table (dans le jardin) !

Lafuma Mobilier accompagne les évolutions des modes de vie et optimise en permanence l'espace extérieur, si petit soit-il. Spécifiquement développée pour les petits espaces, Anytime est la gamme tout indiquée pour les citadins qui souhaitent profiter de leur petit bout de nature. Résultat, une gamme conviviale et pratique, qui se range en un tour de main et en toute sécurité (systèmes de pliage et anti-pincement de doigts brevetés), aux lignes fluides et aux coloris vitaminés. On n'a pas fini de prolonger le repas... Table pliante outdoor, piètement : tube Ø 25mm en acier, conception permettant de dégager le maximum d'espace au niveau des jambes. Plateau stratifié compact « HPL » matériau haut de gamme résistant à la rayure, à l'abrasion et aux chocs. Dispositifs de réglage : à l'extrémité de 2 pieds pour parfaire la stabilité en cas de besoin (correction facile et précise de tout effet bancal). Disponibles en 3 coloris : plateau papyrus sur tube sable ; plateau papyrus sur tube marron ; plateau stone sur tube noir. 3 formats : Carré : 68 x 64 cm : 149 €, rectangulaire : 110 x 68 cm : 239 €, rond : Ø 94 cm : 289 €. Chaises compactes, pliage de sécurité par bague coulissante en plastique injecté (polyacétal), 11 coloris. Batyline® Iso PVC : 49,90 €. Infos : 04 75 31 30 08 et www.lafuma-mobilier.fr



Une nouvelle route du rhum passe par Nîmes

Issue d'une famille installée aux Antilles depuis cinquante ans, Chantal Comte s'est passionnée pour le rhum auquel elle fût initiée par deux grands spécialistes, André Depaz et Paul Hayot. C'est André Depaz, propriétaire de la Plantation de la Montagne Pelée, qui la pousse à créer un métier qui n'existait pas alors dans le rhum et qui est courant dans le monde du whisky « whisky blender and bottler ». Il saura également la convaincre de distribuer quelques unes de ses « réserves de Château » sous son nom, lui mettant ainsi le pied à l'étrier. Propriétaire du Domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes dont elle fût la vigneronne, elle se consacre désormais complètement à son métier de sélectionneuse de rhums d'exception qu'elle exerce depuis trente ans.

Tél : 04 66 70 10 55.

Voyages des papilles

La fameuse gamme Cuisine Evasion de Picard s'enrichit. Dégustation sans frontières et sans prise de tête. Picard a sélectionné ces recettes pleines d'exotisme et de parfums délicieux, à restituer en quelques minutes au micro-ondes ou au four. Ainsi des Dim Sum aux légumes. On craque pour la présentation de ces originales bouchées vapeur triangulaires qui cachent une farce aux légumes. À déguster avec leur sauce soja-gingembre. 170 g (8 pièces) - 2,95€ - Réchauffage 1 min 30 au micro-ondes. Mmm...



En 2004, Barilla crée une institution d'envergure : l'Academia Barilla. Située au cœur de la Food Valley, dans la région de Parme, l'Academia est le premier centre international dédié au rayonnement de la tradition gastronomique italienne et sa culture. Elle lance une toute nouvelle gamme de pâtes gastronomiques, promesse d'un voyage savoureux dans la botte. Ainsi des Penne, grand classique de la cuisine traditionnelle italienne. Les sauces à base de viande et de légumes s'accrochent idéalement à cette forme de pâte. 1,95 € les 500 g.

Soupe Brûle graisses

Association de plantes actives, d'algues et de légumes, cette délicieuse soupe sans matières grasses délicieusement assaisonnée selon une recette japonaise, est conçue pour aider au

déstockage des graisses et au maintien du poids. Seulement 43kcal par soupe, la soupe Karéléa Brûle Graisses est efficace pour attaquer les graisses en profondeur. L'action combinée du guarana et du wakamé (algue) contribue à la combustion des graisses. Aromatisée au miso, elle permet d'agir sur les petits bourrelets tout en se faisant plaisir. En GMS et www.leanatureboutique.com



Carré Frais 0% Olives et touche de citron : estival

Le mythique petit carré de fromage frais lance sa nouvelle référence saisonnière pour satisfaire les papilles les plus gourmandes : Carré Frais 0% Olives et Touche de Citron, fraîcheur 100% light, plaisir 100% garanti ! Du lait, une pointe de sel, des olives vertes et une touche de citron... Un allié sûr pour garder la ligne tout en se faisant plaisir, à déguster à tout moment de la journée en tartine et en cuisine. 2,09 €.

