

tompress Magazine

N°10 OCTOBRE/NOVEMBRE 2015

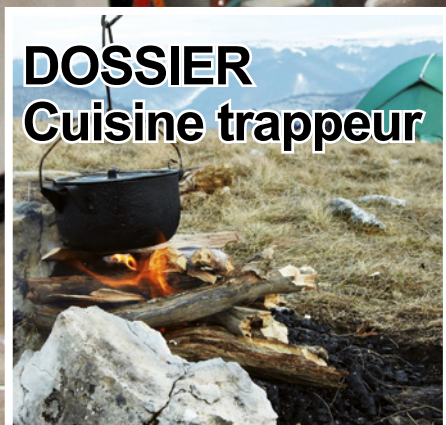
Le saucisson sec
par Gilles

Choisir son vinaigrier

Crème de marrons
maison

Conditionneuse
sous vide Takaje

DOSSIER
Cuisine trappeur



**Les outils traditionnels
n'ont pas disparu !**

www.Forges et Jardins.com

 DES OUTILS BIEN TREMPÉS
Forgés en France

05 63 71 90 65

www.Forges et Jardins.com



05 63 71 90 65

Sous-vide TAKAJE **P. 13**Citrouilles au Québec **P. 16**Carottes
lacto-fermentées **P. 18**Les vinaigriers **P. 20**Le saucisson sec
par Gilles **P. 22**Translucide **P. 28**Jeu de mots **P. 31**Coca Corsica **P. 33**Quiétude automnale **P. 34**Crème de marrons **P. 36**

Économies

L'an dernier, je m'étais amusé à calculer ce que l'on économisait en confectionnant sa charcuterie soi-même.

Je m'étais basé sur le prix moyen de la viande de porc en supermarché et sur les statistiques nationales : 34,5 kilos par personne et par an. Je n'ai pas cherché à retrancher les végétariens ni ceux qui ne mangent pas de porc et je suis arrivé à la somme étonnante de 600 € d'économie annuelle pour une famille de 4 personnes. Ça vaut le coup d'y réfléchir.

Dans la même veine, il serait intéressant d'évaluer les économies réalisées pour les conserves de légumes, les coulis de tomates ou un beau saumon fumé, mais si le "fait maison" est indéniablement rentable, je ne suis pas sûr que ce soit toujours la principale motivation. Si on peut calculer une économie sur des achats, il est plus difficile de chiffrer une certitude, celle de la traçabilité par exemple. Il serait encore plus périlleux de vouloir donner une valeur aux plaisirs, celui de faire, celui de bien se nourrir et celui du partage ! Déposer sur une table, une belle "transformation maison", c'est un plaisir simple, mais qui, à mon sens, ne manque pas d'allure...

Bonnes conserves, charcuteries et salaisons à tous.



François Louberssac, président de Tom Press

P. 6

DOSSIER Cuisine trappeur



COFFRET à vin

1 pompe à vide avec 2 bouchons pour conserver, 1 tire bouchon 2 verseurs anti goutte et 1 seau refroidissant pour tenir votre vin au frais.

Réf. vicofvin - 31,90 €



Seau refroidissant

L'intérieur du seau est tapissé d'une poche à accumulation de froid qui se recharge au congélateur. En y plaçant la bouteille, la température baisse rapidement et le vin reste frais des heures.

Réf. vicservi - 15,90 €





COFFRET à vin "dégustation"

- 1 thermomètre bracelet pour servir votre vin à la bonne température,
 - 8 marque-verres à ventouse pour identifier les vins,
 - 1 aérateur de vin pour l'oxygéner avant le service,
 - 2 bouchons verseurs antigouttes.
- Réf. vicofdeg - 26,90 €



Le hibou

Tire-bouchon à double levier. Robuste, facile à utiliser.
Acier chromé, L. 15 cm.
Réf. cavtilec - 12,50 €



Limonadier pro

Système de levier double qui permet de sortir les bouchons sans forcer.
Carcasse inox, manche anti-glisse, mèche en acier trempé.
Réf. cavlimdd - 11,90 €



Tire-bouchon électrique

Positionnez l'appareil et appuyez sur le bouton. Sans efforts, la vis prend dans le bouchon et la bouteille est automatiquement ouverte. Fonctionne avec 4 piles AA non fournies. Livré avec sa notice et un coupe-capsule pour dégager le goulot de la bouteille.
Dim. 22x12x5,5 cm.
Réf. matobchn - 29,90 €



**Abaissez et relevez le levier :
c'est ouvert !**

**Réglage sortie de
mèche (3 positions)
Mecanisme en acier,
vis en acier trempé**



Tire-bouchon mural support bois.

Dim. 60x9 cm.
Finition cuivre vieilli.
Réf. cavtbscv - 249,00 €

Tire-bouchon mural

Dim. 56x7,5 cm.
Finition chromé mat.
Réf. cavtbmcm - 219,00 €





CUISINE trappeur

Cuisiner en pleine nature en 2015 peut paraître anachronique mais plus que de la cuisine, c'est un voyage dans le temps, une émotion, un atavisme qui peut se révéler à nous !

Même si nous habitons à la campagne, que nous sommes proches de la nature, nous vivons pour la quasi-totalité d'entre nous, dans un univers domestiqué et façonné à notre convenance. En seulement un siècle nous sommes passés de la traction animale à la motorisation, de la lampe à pétrole à l'ampoule LED, du crayon à papier au smartphone et de la cuisine au feu de bois à la plaque à induction pour ne citer que quelques exemples. Seulement 100 ans sur les 300 000 ans de présence humaine, il n'a pas fallu beaucoup pour perdre contact avec notre environnement naturel. En allumant un feu pour cuisiner en pleine nature, un atavisme réapparaît, le plaisir est intense. Le feu crépite et on écoute. On surveille la cuisson, on observe ce qui nous entoure et la magie opère.





Une bonne cocotte et de l'eau

Cuisiner dans la nature ne signifie pas mal manger. Choisir un endroit agréable - la proximité de bois mort et d'eau sont toujours appréciables - s'y prendre tôt, agencer son foyer et l'espace pour que le moment venu, chacun puisse profiter pleinement du repas et du lieu est important. Mais la première des choses à faire, avant même de partir, c'est de choisir ses instruments de cuisson. Si vous ne deviez emmener qu'une seule chose, ce serait une cocotte en fonte. C'est un peu lourd, certes, mais elle saisit, elle mitonne, vous pouvez y faire des soupes, y cuire vos légumes. Vous pouvez aussi y rôtir et l'utiliser comme un four ou une tourtière. Elle garde bien la chaleur, se cale facilement sur trois pierres se suspend ou au contraire, se couvre de cendres pour les longues cuissons douces. Il y a aussi les grils et les grilles ou encore le tournebroche. Mais quel que soit votre choix, n'oubliez pas la cocotte !



Quelques idées...

Le tournebroche mécanique en pleine nature c'est un summum. Je vous laisse imaginer... Prévoyez un second feu pour les accompagnements.

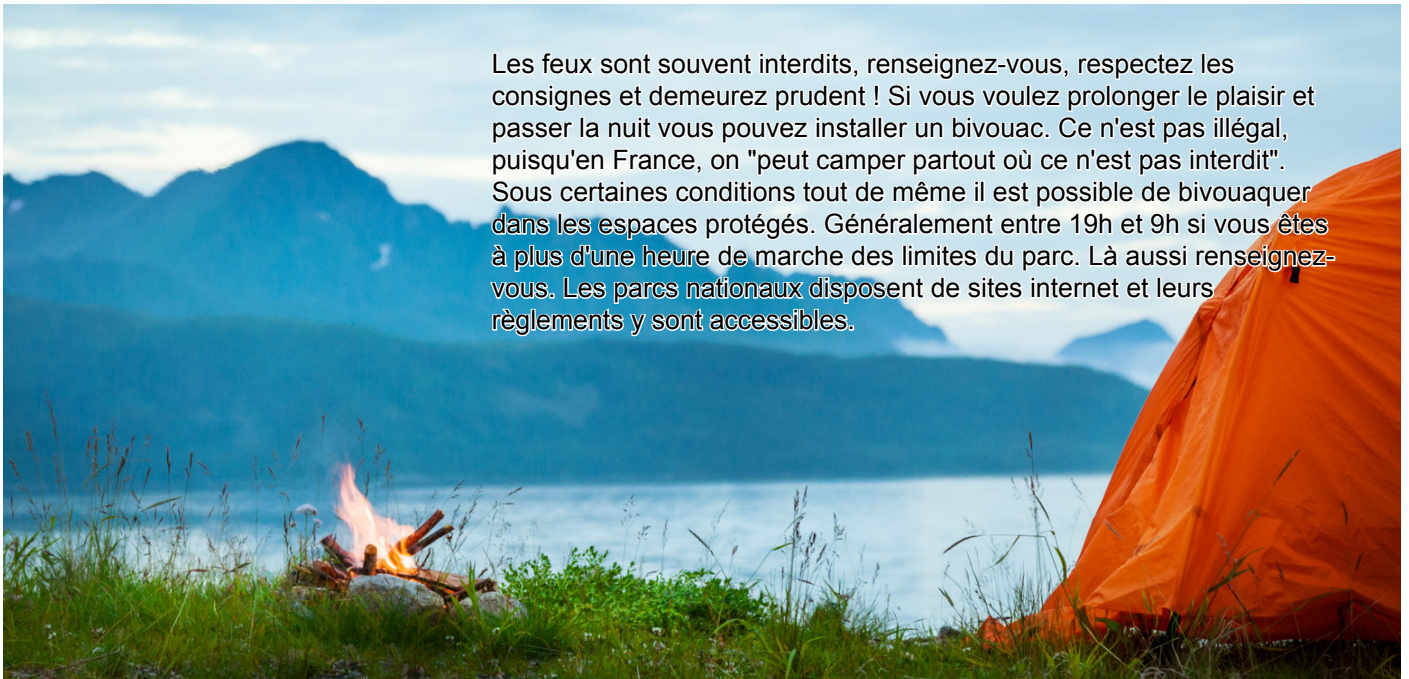
Le plat à paella. Très pratique pour saisir et gérer les cuissons multiples, vous pourrez utiliser votre plat à la manière d'une plancha ou simplement faire une vraie paella

Le réchaud de campagne. Il marche au charbon, au bois et même à la tourbe. Remarquablement économe en carburant, il chauffe très vite car la chaleur tourne tout autour de la marmite.



**TOURNEBROCHE
MÉCANIQUE**
Dim. 26x22x47 cm.
Réf. toucar06 - 575,00 €

Les feux sont souvent interdits, renseignez-vous, respectez les consignes et demeurez prudent ! Si vous voulez prolonger le plaisir et passer la nuit vous pouvez installer un bivouac. Ce n'est pas illégal, puisqu'en France, on "peut camper partout où ce n'est pas interdit". Sous certaines conditions tout de même il est possible de bivouaquer dans les espaces protégés. Généralement entre 19h et 9h si vous êtes à plus d'une heure de marche des limites du parc. Là aussi renseignez-vous. Les parcs nationaux disposent de sites internet et leurs règlements y sont accessibles.



NOUVEAU



SET BARBECUE AUTOMATIQUE

Fourchette et pince automatiques pour barbecue.

Le long manche, la poignée et son bouton permettent de retourner et piquer les grillades en toute sécurité.

Longueur de la fourchette : 50 cm.

Longueur de la pelle : 54 cm.

Réf. barpinfo - 26,00 €



PINCE À BARBECUE

Pour saisir facilement grillades et saucisses. Longueur 30 cm.

Réf. barpince - 2,60 €



SET BARBECUE INOX ET BAMBOU

Pique, couteau, spatule, et pinces + 4 grandes brochettes. Les 8 grandes pièces de ce set sont présentées dans une élégante malette en aluminium renforcée.

Longueur des accessoires environ 45 cm.

Dim. 49x17x7 cm. Réf. barmalac - 57,00 €



PLAQUE DE CUISSON RONDE EN FONTE

Ø 44 cm sur 3 pieds démontables. Hauteur 23,5 cm. Parfait pour la cuisson sur feu de bois directement au sol, dans un barbecue ou une cheminée. Poids 5,4 kg.

Réf. barplaqu - 89,00 €

ENSEMBLE À GOULASH (RÉCHAUD DE CAMPAGNE)

Ragoûts, soupes, potées, goulashes ou cassoulets, ce réchaud est idéal pour vos plats mijotés !

Ensemble de cuisson au bois, charbon, charbon de bois.

Composé de :

- 1 marmite émaillée Ø 26 cm, contenance 9 L

- 1 support et foyer de cuisson en inox avec tiroir à cendres et pieds en acier

- 1 cheminée en tôle Ø 10 cm et 71 cm de haut.

Dim. 70x74x118 cm.

Poids 8 kg.

Réf. bargoula - 119,00 €

TRÉPIED D'EXTÉRIEUR

Laissez mijoter au-dessus d'un feu de camp.

Trépied d'extérieur en acier avec une marmite en tôle émaillée. Marmite de 10 litres et de Ø 43 cm.

Trépied de 110 cm.

Empattement : 80 à 130 cm.

Poids 4,7 kg.

Réf. bartrepm - 53,00 €

PANIER À CHÂTAIGNES RÉVERSIBLE

Pour griller et retourner facilement les châtaignes. Acier protégé.

Manche 60 cm poignée en bois.

Ø 30 cm. Réf. chefrcha - 48,90 €

60 cm

MULTI -
COMBUSTIBLES

IDÉAL FEU DE CAMP

BARBECUES en fonte



FACILE À TRANSPORTER !



BARBECUE DE TABLE EN FONTE

Modèle en fonte sur pieds.

Livré avec une planche support et une manique anti-chaude. Grille de 32x22 cm. Dim. totale 33x14,5x24,5 cm.

Poids 8 kg. Réf. barfotab - 53,00 €



BARBECUES EN FONTE

Démontable pour un transport facile. Hauteur de grille réglable.

Petit Modèle. Grille de Ø 35 cm.

Haut. 36 cm.

Poids 6 kg.

Réf. barbar36 - 69,90 €

Grand Modèle.

Grille de Ø 37 cm.

Haut. 48,5 cm.

Poids 12,5 kg.

Réf. barbar38

- 89,90 €



MARMITES & CHAUDRONS

À CULOTTER



8 à 17 L

MARMITES NORMANDES EN FONTE

De type traditionnel, avec couvercle.
Modèle 3 pieds à poser directement sur la braise. Traitement de protection noir sur l'extérieur.

8 Litres. Ø int. 25 cm, haut 21,5 cm.
Poids 7,4 kg. Réf. ustchf08 - 234,00 €
10 Litres. Ø int. 28 cm, haut 25 cm.
Poids 10,5 kg. Réf. ustchf10 - 267,00 €
12 Litres. Ø int. 30 cm, haut 25,5 cm.
Poids 12,7 kg. Réf. ustchf12 - 328,10 €
17 Litres. Ø int. 32 cm, haut 32 cm.
Poids 13,7 kg. Réf. ustchf17 - 579,00 €

À CULOTTER



30 à 60 L

CHAUDRONS EN FONTE POT PÉRIGORD BORDELAIS

Avec couvercle et anse, sur 3 pieds permettant de le placer directement dans le foyer. Peinture de protection noire sur l'extérieur.

30 Litres. Ø int. 29,5 cm, haut 50 cm.
Poids 25 kg. Réf. ustchf30 - 699,00 €
40 Litres. Ø int. 32 cm, haut 52 cm.
Poids 29 kg. Réf. ustchf40 - 849,00 €
60 Litres. Ø int. 39 cm, haut 59 cm.
Poids 39,8 kg. Réf. ustchf60 - 1 099,00 €

À CULOTTER



TOURTIÈRE EN FONTE SUR PIEDS

Cette tourtière en fonte pure se place directement dans la cheminée. Dim. hors tout 39x31x23 cm. Poids 8,5 kg. Réf. chotourt - 349,00 €

COCOTTES

Fonte émaillée à coeur. Noir mat.



COCOTTES OVALES CLASSIQUES

25x20x10 cm. 4 p. 3,3 L. Réf. fonom252 - 109,90 €
29x22x14 cm. 6 p. 4,8 L. Réf. fonom292 - 135,00 €



COCOTTES RONDES CLASSIQUES

Ø 20x10 cm. 2/3 p. 2,6 L. Réf. foncrm20 - 99,00 €
Ø 24x11 cm. 4/5 p. 4,5 L. Réf. foncrm24 - 124,00 €
Ø 28x12 cm. 6/8 p. 6,7 L. Réf. foncrm28 - 149,00 €
Ø 32x13 cm. 10 à 12 p. 10 L. Réf. foncrm32 - 189,00 €



COCOTTES RONDES BASSES

Ø 24x6 cm. 4 p. 2,4 L. Réf. fonrbm24 - 119,00 €
Ø 28x6 cm. 4 à 6 p. 3,4 L. Réf. fonrbm28 - 144,00 €

PORTEZ LOURD
SANS VOUS
BRÛLER !



MAIN DE FER

À CROCHET

Pour soulever les marmites, chaudrons, couvercles sans se brûler.
Dim. 17x11 cm.
Réf. chemainf - 34,00 €



TRÉPIEDS ROUNDS

En fer forgé. Pour poser sur le feu marmites et chaudrons.

Ø 30 cm. Haut. 19 cm. Réf. chetre30 - 17,00 €
Ø 40 cm. Haut. 20 cm. Réf. chetre40 - 24,50 €
Ø 50 cm. Haut. 21,5 cm. Réf. chetre50 - 45,00 €



WOK EN FONTE

Contenance 4,5 L. Ø 30 cm.
Poids 3,7 kg.
Manche en inox.
Réf. fonwok30 - 71,90 €



VÉRITABLES COCOTTES EN FONTE PURE

Elles s'utilisent dans un four et sur tous les feux, y compris l'induction. Conviennent aussi pour les cuissons en cheminée ou à l'extérieur sur un feu.

Ronde 4 L. Ø 25 cm. Dim. hors tout 33x25x18 cm.
Poids 5,4 kg. Réf. fonro425 - 89,90 €
Rectangulaire 6 L.
Convient pour un poulet.
Dim. hors tout 42x22x21 cm.
Poids 7,5 kg. Réf. fonco632 - 105,00 €

Ø 32 CM
AVEC CONTRE-POIGNÉE



POÊLES COUPE PAYSANNE

Tôle d'acier d'épaisseur 2 mm.
Ø 24 cm. Haut. 7,5 cm. Poids 2 kg. Réf. poehbe24 - 43,00 €
Ø 28 cm. Haut. 8,7 cm. Poids 2,4 kg. Réf. poehbe28 - 56,00 €
Ø 32 cm. Haut. 8,5 cm. Poids 3,2 kg. Réf. poehbe32 - 68,00 €





Zoom sur ...

La conditionneuse sous vide TAKAJE

Grâce au sous vide, "le congelé" acquiert les mêmes qualités que "le frais", les vitamines sont préservées, les aliments ne se dessèchent plus et ne rancissent plus.

L'ASPECT PRATIQUE ET ÉCONOMIQUE

Les deux usages plébiscités en cuisine sont la conservation en parfait état de fraîcheur des restes d'un repas et la possibilité de cuisiner en grande quantité puis d'en congeler la majeure partie pour "plus tard". Ce sont là des utilisations simples de se faciliter "l'éconamat domestique". La conditionneuse sous vide "Takaje" est spécialement bien étudiée pour remplir ces rôles. Compacte et élégante* elle reste facilement à son poste et, si votre plan de travail est exigu, l'appareil peut se basculer sur le côté pour prendre encore moins de place.

LE VIDE DANS TOUS LES POTS DU COMMERCE

La "Takaje" est la seule conditionneuse sous vide à faire le vide dans un pot de confiture, une bouteille à jus ou n'importe quel contenant en verre muni d'un couvercle métallique. Un petit outil fourni avec la machine permet de planter une valve spéciale dans le couvercle. Une fois la valve en place, on y applique le bras articulé pour aspirer l'air. C'est une option unique. Vous pouvez user ainsi de toute sorte de conditionnement de récupération pour le prix d'une valve réutilisable : 2,18 € !

LE "TRUC" EN PLUS

À l'usage, la conditionneuse sous-vide "Takaje" est extrêmement pratique. Vous placez le sachet et par une simple pression sur le capot, le processus est lancé, tout est automatique ! Vous pourrez aussi choisir de souder sans pour autant faire le vide ou, interrompre la mise sous vide à votre convenance pour éviter d'écraser des produits trop fragiles par exemple. Ce qui est toujours apprécié par les utilisateurs, c'est le bac amovible qui se trouve dans la chambre d'aspiration. Un coup sous le robinet et c'est propre !



CONDITIONNEUSE SOUS VIDE TAKAJE
Aspiration 16 L/mn. Dépression -800 mbar.
Vendue avec 2 valves. Dim. 36,5x18x10 cm.
Barre de soudure 32 cm. Garantie 2 ans.
SAV tompress.

Modèle rouge. Réf. vidtakro - 244,00 €

Modèle bleu. Réf. vidtakbe - 244,00 €

Modèle blanc. Réf. vidtakbl - 244,00 €

Modèle inox. Réf. vidtakau - 324,00 €



5 VALVES SUPPLÉMENTAIRES TAKAJE
Réf. vidtakva - 10,90 €



Zoom sur ... La conditionneuse sous vide TAKAJE

*Sur les bouteilles
twist off
avec une valve*



*Sur les bouteilles
avec un bouchon
et une valve*



Dans les boîtes



Les temps de conservation*

Température ambiante	Classique	Sous vide
Pain	2 jours	8 jours
Pâtes - Riz	6 mois	1 an
Fruits secs	4 mois	1 an
Farine - Thé - Café	4 mois	1 an

Réfrigérateur	Classique	Sous vide
Viande fraîche	2-3 jours	6-9 jours
Poisson frais	1-3 jours	4-6 jours
Charcuterie	4-6 jours	20-25 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromage à pâte dure	15-20 jours	1-2 mois
Légumes crus	1-5 jours	7-20 jours
Fruits frais	5-10 jours	14-20 jours
Plats cuisinés	3-5 jours	8-15 jours

Congélateur	Classique	Sous vide
Viande	4 mois	16 mois
Poisson	3 mois	1 an
Fruits - Légumes	10 mois	2 ans

* Ces temps sont donnés à titre indicatif et ne sauraient mettre en cause notre responsabilité.

Dans les bocaux
du commerce



Dans les sachets

SACHETS & ROULEAUX

Conservation uniquement

100 SACHETS DOUBLE COUCHE GAUFRÉS

Dimensions	Référence	Prix
25x35 cm	<u>vidfamil253</u>	<u>23,50 €</u>
22x65 cm	<u>vidfamil226</u>	<u>38,00 €</u>
30x50 cm	<u>vidfamil305</u>	<u>40,00 €</u>
30x80 cm	<u>vidfamil308</u>	<u>64,00 €</u>
35x45 cm	<u>vidfamil354</u>	<u>43,00 €</u>
35x60 cm	<u>vidfamil356</u>	<u>57,00 €</u>
40x60 cm	<u>vidfamil406</u>	<u>66,50 €</u>

Lot de 100



Épaisseur :
100 microns

2 ROULEAUX TRIPLE COUCHE

Dimensions	Référence	Prix
20x600 cm	<u>vids9340ro2</u>	<u>10,50 €</u>
30x600 cm	<u>vids9340ro3</u>	<u>15,50 €</u>

Lot de 2



Épaisseur :
95 microns

Conservation et cuisson*

*Cuisson bain-marie et four à 100°C pour 4 heures

100 SACHETS TRIPLE COUCHE GAUFRÉS

Dimensions	Référence	Prix
15x25 cm	<u>vids9340152</u>	<u>11,60 €</u>
15x40 cm	<u>vids9340154</u>	<u>19,50 €</u>
20x30 cm	<u>vids9340203</u>	<u>18,90 €</u>
30x40 cm	<u>vids9340304</u>	<u>37,70 €</u>

Lot de 100
ou lot de 20



Épaisseur :
100 microns

20 SACHETS TRIPLE COUCHE GAUFRÉS

Dimensions	Référence	Prix
20x30 cm	<u>vids9340223</u>	<u>10,50 €</u>
22x65 cm	<u>vids9340226</u>	<u>9,70 €</u>
30x80 cm	<u>vids9340308</u>	<u>16,50 €</u>

5 ROULEAUX TRIPLE COUCHE

Dimensions	Référence	Prix
12x300 cm	<u>vidr1230</u>	<u>10,90 €</u>

Lot de 5



Épaisseur :
100 microns

PLAQUES CARTONNÉES

PLAQUES DORÉES ET ARGENTÉES POUR SACS SOUS VIDE

En carton. 1 face dorée et 1 face argentée. Présente et évite l'écrasement des parties fragiles et fines des produits. Vendues par 50.



Pour sacs de	Longueur plaque	Largeur plaque	Référence	Prix
15x40 cm	34 cm	11 cm	<u>vidpl154</u>	<u>25,00 €</u>
22x65 cm	59 cm	18 cm	<u>vidpl226</u>	<u>69,00 €</u>
20x30 cm	24 cm	16 cm	<u>vidpl203</u>	<u>31,00 €</u>
30x40 cm	34 cm	26 cm	<u>vidpl304</u>	<u>58,00 €</u>
30x50 cm	44 cm	26 cm	<u>vidpl305</u>	<u>75,00 €</u>
15x25 cm	19 cm	11 cm	<u>vidpl152</u>	<u>14,00 €</u>



ACCESSOIRES POUR TAKAJE

BOÎTE SOUS VIDE RECTANGULAIRE EN INOX TAKAJE

Dim. 33x17x9 cm. Réf. vidtakbt - 33,00 €

POMPE MANUELLE POUR VALVES TAKAJE

Livrée avec 2 valves. Dim. hors tout 17,5x5,9x5,9 cm.

Réf. vidtakpm - 16,50 €

BOUCHONS DE BOUTEILLES

TAKAJE. Lot de 5.

Réf. vidtakbo - 25,50 €





Carte postale



**FER À BEIGNETS ET
À DONUTS ÉLECTRIQUE**
Faites 7 beignets de Ø5 cm
en une seule fois.
Réf. gatferbe - 44,00 €



BASSINE À FRITURE
En acier. Garantie sans traite-
ment de surface. Vendue avec
panier. Ø 40 cm.
Réf. fripan40 - 98,00 €



DÉSHYDRATEUR
Thermo-régulé. 4 plateaux.
Minuterie et thermostat de 35 à
70 °C. 550 W. Plastique alimen-
taire. Réf. secthe04 - 149,00 €



La courge au Canada faisait partie de l'alimentation de base. Autrefois, les Iroquois, les Hurons et plus généralement les Amérindiens, la cultivaient en même temps que le maïs et les haricots qui étaient les trois piliers de leur alimentation.

Ce sont les femmes qui s'occupaient des cultures et elles procédaient selon la méthode très ingénieuse des "3 sœurs".

Elles plantaient des haricots au pieds des maïs. Les maïs servaient de tuteurs. Les haricots fournissaient l'azote et enrichissaient la terre ce qui profitait aux courges, et au maïs. Les courges empêchent la prolifération des mauvaises herbes et gardent l'humidité du sol avec leurs grandes feuilles. Les scientifiques et les jardiniers qui parlent aujourd'hui de plantes associées continuent à passer pour des "perchés de la lune" aux yeux de certains, mais nous ferions peut-être bien de nous inspirer du pragmatisme des femmes indiennes. Quoi qu'il en soit, la courge a gardé une certaine importance ici. Dans une terre riche elle produit abondamment. Elle se conserve bien. C'est aussi, en raison de son énormité et de ses nombreuses graines, un symbole d'abondance.

Mais au Québec comme en France, les bonnes années il y en a trop et on ne sait plus quoi faire d'une telle manne.

Bons baisers du Québec

Danièle Casquet

PS : Beignets, donuts, crumbles, tartes, confitures, purées, soupes, en cuirs déshydratées avec d'autres fruits... Ce ne sont pas les idées qui manquent.



MOULIN À LÉGUMES

En inox. Ø 18 cm. Livré avec 2 grilles : purées, soupes, compotes, coulis. Réf. matmou18 - 31,90 €



BASSINE EN CUIVRE

Sans traitement de surface. 9L. Ø 38 cm. Tous feux sauf induction. Réf. bascf38 - 52,90 €



TOURTIÈRE À FOND DÉMONTABLE.

En tôle bleue lourde.

Ø 24 cm. Réf. gatofd24 - 21,00 €

Ø 31 cm. Réf. gatofd31 - 29,90 €



Les carottes lacto-fermentées de Véro



Il n'y a pas si longtemps, je me suis lancée à faire quelques conserves lacto-fermentées.

J'étais déconcertée par ce que je pouvais lire et, franchement, je ne croyais pas qu'on puisse conserver en versant un peu d'eau salée sur des légumes. Si c'est aussi simple, pourquoi ne connaissais-je personne autour de moi qui le faisait ?

Le mieux, c'était encore d'essayer avec quelques pots de carottes ... J'ai acheté la "Méthode pratique de lacto-fermentation", j'ai pris quelques informations sur le net, sur ces bactéries bénéfiques qui occupent le terrain et empêchent d'autres bactéries de pourrir les aliments, sur l'aspect santé, plus digeste, plus riche en vitamines que le produit frais. C'était presque trop beau pour être vrai. Quoique encore dubitative, je me suis lancée. Alors j'ai râpé des carottes que j'avais moi-même semées à la grosse grille. Je les ai tassées au fond d'un bocal et je les ai recouvertes d'eau bouillie et salée. J'ai fermé mes conserves et je les ai laissé 3 jours au chaud dans ma cuisine avant de les remiser au sous-sol où il fait assez frais.

Dûment étiquetées, un peu à l'écart

des autres conserves, je surveillais régulièrement les signes de moisissure. Pas de moisissure... 3 mois plus tard : ouverture. Le couvercle s'ouvre sans aucune difficulté sans faire "pshitt" mais l'odeur est agréable. Je mélange "pour voir" du bout de la fourchette, je pique et porte d'abord à mon nez pour détecter la moindre odeur suspecte. L'odeur a changé. Ce n'est plus celle des carottes râpées. Ce n'est pas non plus celui des carottes cuites, c'est autre chose ! Autre chose de très agréable et je me risque maintenant à goûter. C'est toujours aussi agréable au goût ; C'est une technique que j'applique aujourd'hui à d'autres légumes. Essayez : vous ne serez pas déçu !

MÉMO

Pré-fermentation :
3 jours entre 18 et 25°C.

Fermentation :
au moins 3 mois entre 15 et 18°C

Sel sans additifs :
1,5 % du poids des carottes. (Pour les gros légumes je mets 30 g de sel par litre d'eau)

Eau :
bouillie avec le sel et refroidie à température ambiante.

Condiments :
autres légumes, laurier, aneth, girofle, estragon, ail...





COFFRETS BAMIX

Livrés avec 2 disques et 2 couteaux, 1 carafe d'1 L, 1 SliceSy, 1 processeur 200 ml et 1 disque poudre et un support à poser.

Prix : 319,90 €

Noir. Réf. matmixbb

Blanc. Réf. matmixwb

Gris. Réf. matmixab

Rouge. Réf. matmixrb



Véro, équipe Tom Press



MOULIN À JULIENNE

Acier étamé. 3 disques pour râper et trancher.

Ø grille 11,5 cm.

Pieds repliables

Réf. matmouju - 54,90 €



Verrines vendus par carton avec joints et couvercles
Livrés sans crochets



VERRINES WECK "CONIQUES BORDS DROITS" Démoulage facile.



Cont.	Dimensions	Lot de	Réf.	Prix
80 ml	Ø 60x55 mm	12	boiwve 08	19,90 €
140 ml	Ø 60x69 mm	12	boiwve14	20,90 €
160 ml	Ø 60x80 mm	12	boiwve16	21,90 €
290 ml	Ø 100x55 mm	6	boiwve25	11,90 €
580 ml	Ø 100x107 mm	6	boiwve50	13,90 €
165 ml	Ø 80x47 mm	12	boiww165	19,50 €
850ml	Ø 100x147 mm	6	boiwve75	16,90 €
290 ml	Ø 80x87 mm	6	boiwve29	12,50 €
370 ml	Ø 100x69 mm	6	boiwve37	12,90 €



CROCHETS WECK

Lot de 12 pièces.

Réf. boiwpin8 - 5,00 €



MÉTHODE PRATIQUE

DE LACTO-FERMENTATION

Par A. SCHONECK. 48 pages.

Réf. lichafer- 18,90 €



1 - COUPE CHOUX À MANIVELLE

Fixation par presse. Ø 28,5 cm.

Réf. potccdim - 87,00 €

2 - COUPE-CHOUX

Plateau plastique. Réf. potccpor - 59,00 €

Plateau bois. Réf. potccmbo - 63,00 €

3 - POT À CHOUCROUTE ET LACTO-FERMENTATION

Garantis sans plomb. Grès verni.

Couvercle joint d'eau. 2 pierres de pressage.

5 L. Réf. potlac05 - 43,00 €

20 L. Réf. potlac20 - 104,00 €

4 - PILON EN BOIS DE HÊTRE

H. 62 cm. Réf. potpilon - 23,90 €

5 - RÂPE À CHOUX

Jusqu'à 40 kg/h. Dim. 40x36x80 cm.

Trémie en tôle peinte, tambour en acier.

Réf. bro0rape- 79,00 €

Trémie et tambour en inox. Réf. bro0rain - 139,00 €



Comment choisir son vinaigrier ?

La taille

Si vous comptez faire un joli vinaigre maison pour votre utilisation quotidienne, choisissez un vinaigrier d'au moins 3 litres. Si vous êtes nombreux 4 ou 5 litres sont plus appropriés. Rajoutez un peu de vin de temps en temps et vous aurez toujours du vinaigre à disposition. Si vous voulez laisser vieillir, il vous faut beaucoup plus grand. Au moins 10 litres. Vous soutirez, vous filtrez et vous mettez à vieillir dans un petit fût ou directement en bouteilles. En gardant votre « pied » de vinaigrier vous êtes prêt pour une nouvelle acidification. Conservez vos bouteilles de vinaigre comme le vin : au frais et à l'abri de la lumière.

La forme

Le vinaigre n'aime pas être remué. Ce qui compte, c'est que le vinaigrier soit stable. Pour être pratique, le robinet doit être positionné quelques centimètres au-dessus du fond, il ne se bouchera pas et vous éviterez de prélever les lies. Cette réserve permet aussi de refaire rapidement du vinaigre en conservant la mère. Les grandes ouvertures ventilent mieux et vous pourrez écarter la mère active (la fine pellicule qui flotte) et éviter de la noyer en ajoutant du vin. Les modèles à hauteur de soutirage réglable sont très pratiques si vous voulez faire vieillir.

La matière

Les vinaigriers en bois doivent être remplis d'eau un jour ou deux pour gonfler et être étanches avant la première utilisation. Une fois mouillé, le bois ne bouge plus. Pour boiser votre vinaigre sans excès, choisissez un modèle paraffiné. Le verre doit demeurer à l'abri d'une lumière qui altérerait le vinaigre. La terre cuite émaillée est une matière neutre. Ce sont les modèles les plus courants mais nous avons une petite préférence pour la belle poterie traditionnelle française. Le gré cuit à très haute température est d'une robustesse incroyable...



VINAIGRIERS EN BOIS - À POSER
En chêne avec vernis extérieur.
Intérieur paraffiné. Livrés avec robinet.
3 L. Ø haut 16 x H. 27,3 cm.
Réf. tonvov04 - 119,00 €
6 L. Ø haut 21 x H. 29,5 cm.
Réf. tonvov06 - 129,00 €
10 L. Ø haut 23,5 x H. 35,5 cm.
Réf. tonvov10 - 139,00 €



VINAIGRIERS MURAUX
En chêne avec vernis extérieur. Intérieur paraffiné. Livrés avec robinet.
3 L. Ø bas 20,5 x H. 24 cm.
Réf. tonvov3m - 139,00 €
4 L. Ø bas 20,5 x H. 31,5 cm.
Réf. tonvov4m - 149,00 €



VINAIGRIER EN VERRE
Avec robinet de soutirage haut. Grande ouverture de Ø 14 cm. Livré avec robinet.
20 L. Dim. 34x34x55 cm.
Réf. tonvve20 - 65,00 €



VINAIGRIER EN GRÈS ROUGE
3,5 L. Livré avec robinet et support en bois.
Dim. 25x25x38 cm.
Réf. tonvgr35 - 57,00 €



VINAIGRIER EN GRÈS ÉMAILLÉ À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE 
Garantis sans plomb. Livrés avec robinet.
3 L. Ø pot 19 cm. H. 26 cm.
Réf. tonvgr03 - 81,00 €
5 L. Ø pot 22 cm. H. 30 cm.
Réf. tonvgr05 - 103,00 €

Vos conserves stérilisées sans surveillance !

Stérilisateur électrique
à partir de 119 €



Stérilisateur émaillé avec thermostat, robinet et minuteur 27 Litres. Réf. stematrm- 159,00 €

Retrouvez toute la gamme sur www.tompress.com





Bienvenue chez Gilles

- Salut Gilles !

Les belles histoires commencent souvent par une rencontre anodine. Quelques mots échangés, un sourire, la découverte d'une passion commune et on se retrouve avec, dans la poche, un numéro de téléphone griffonné sur un bout de papier. Il est sympa Gilles, tout à la fois décidé et simple. Il est de ces gens qui vous ouvre de nouveaux horizons, avec lui tout est facile lorsqu'on se retrouve un peu les manches. Tout l'intéresse.

« Tiens, ce week-end on fait 2 cochons, tu peux passer si tu veux.

- Des cochons entiers peut être pas, mais lorsque tu feras un peu de saucisson...

- Bien sûr, on va pas se priver ! Du saucisson de Lyon ça te va ?... »

Bien sûr que ça nous va. On en rêvait. Rendez-vous pris, c'est Angélique notre photographe qui se rend chez Gilles avec une liste de recommandations longue comme le bras.



Le saucisson de Lyon

Toute la famille est là. Enfin, une bonne partie. L'accueil est chaleureux et l'ambiance détendue vous donne immédiatement envie de participer.

Ingrédients :

Pour un kilogramme de viande :

26 g de sel

2 g de poivre

2 g de sel rose

5 g de sucre

1 quart de graine d'ail

1/2 cuillère à café de salpêtre

1/2 verre de bon vin (ici un bon

bourgogne)

poivre en grain au choix des personnes



1 Découpe et assaisonnement

C'est très rapide, maigre et gras sont simplement découpés en lanières pour pouvoir passer facilement au hachoir. Bien que la conversation soit joyeuse, tout le monde est concentré et travaille vite. Entre chaque opération le matériel est nettoyé avec soin. Les uns coupent, les autres nettoient pendant que Gilles pèse précisément chaque ingrédient.

2 Assaisonnement et hachage

Pour gagner du temps la viande est assaisonnée avant de passer au hachoir. « Cela évite les "paquets" et on répartit plus facilement », précise Gilles. Le vin est aussi versé directement sur les lanières et l'ensemble brassé pour imbiber la viande. Tout est prêt et le gros Tre Spade 22 équipé d'une grille de 8 a tôt fait d'ingurgiter les lanières.





Bienvenue chez Gilles (suite)



3 Préparation des boyaux

Pour le saucisson de Lyon, il faut du gros. Gilles utilise du chaudin de porc en tronçons de 25 cm qu'il rince dans une bassine d'eau tiède pour dessaler et assouplir. Un nœud à l'extrémité et c'est prêt à froncer sur l'entonnoir du poussoir.

4 Charger le poussoir

Gilles a choisi un Tre Spad horizontal de 15 litres. Le gros cylindre en inox se sort facilement et il le remplit en jetant à la main de gros paquets de mēlée pour chasser l'air. Une fois plein, le cylindre bascule aisément en position de travail. Un tour de manivelle pour amener le piston au contact du hachis et le poussoir est prêt.

5 L'embossage

En tournant doucement la manivelle, la viande est amenée au raz de l'entonnoir. Gilles fronce rapidement le boyau noué sur l'entonnoir et il peut commencer à pousser doucement. Par nature le chaudin est irrégulier. Gilles presse régulièrement le saucisson de la main gauche pour bien répartir la chair. Un petit nœud pour fermer quand le boyau est rempli et il ne reste plus qu'à ficeler à la manière d'un rôti pour supporter le poids et le pendre.

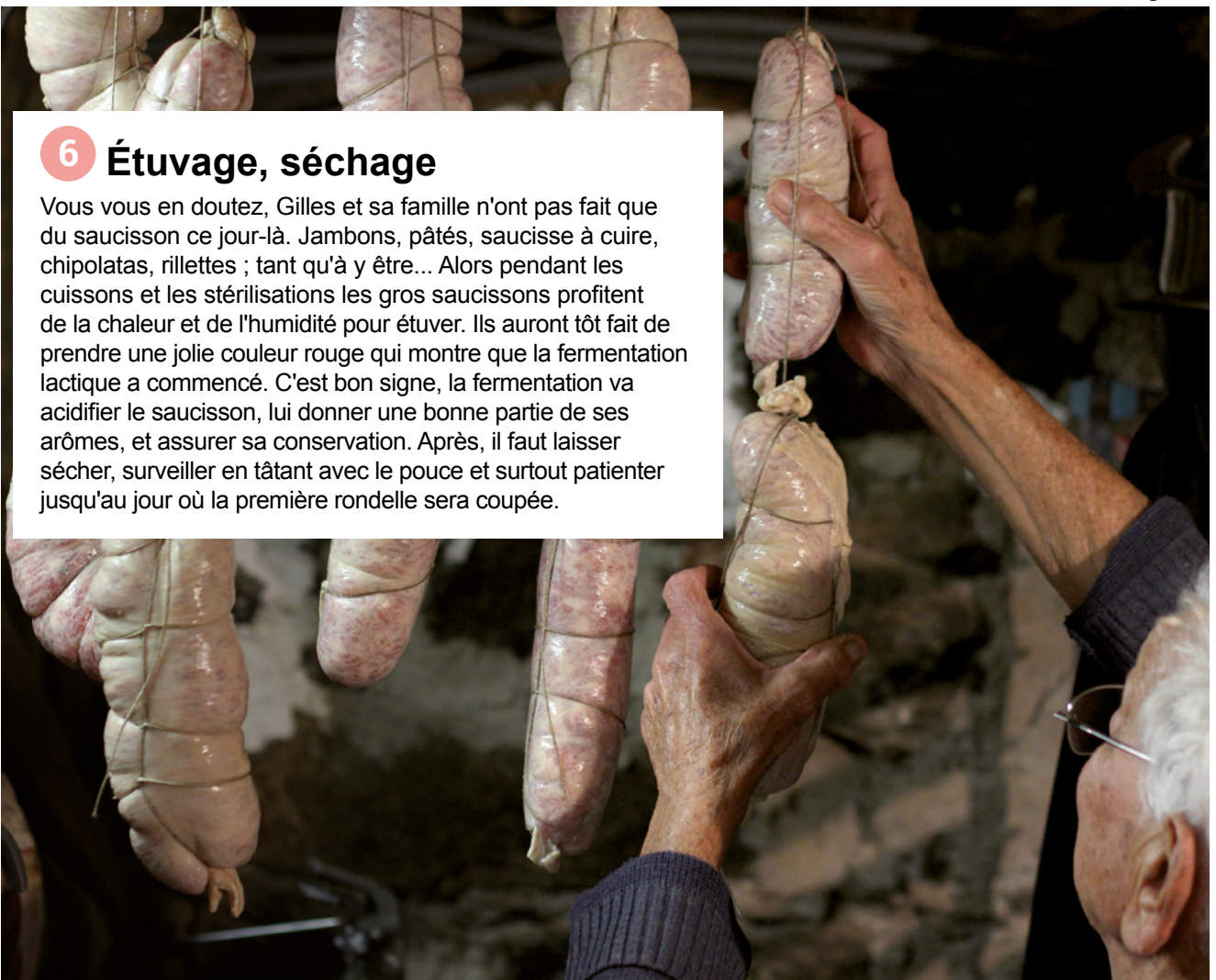
Gilles nous a aussi fait part de ses anecdotes de l'époque où il débutait : « Nos cochons sont abattus à l'ancienne et lors de l'une de notre première expérience, nous avons mal attaché l'animal. Au moment de le saigner, il se trouvait à courir à travers les champs...et nous derrière !

Ensuite, pour la fabrication des saucissons, nous avons attaché les boyaux mais nos nœuds n'ont pas été très solides et il arriva ce qui devait arriver : au bout de seulement une heure, les saucissons étaient tous par terre... Comme quoi, même en boyau, ce fameux animal a du mal à rester attaché ! »



6 Étuvage, séchage

Vous vous en doutez, Gilles et sa famille n'ont pas fait que du saucisson ce jour-là. Jambons, pâtés, saucisse à cuire, chipolatas, rillettes ; tant qu'à y être... Alors pendant les cuissons et les stérilisations les gros saucissons profitent de la chaleur et de l'humidité pour étuver. Ils auront tôt fait de prendre une jolie couleur rouge qui montre que la fermentation lactique a commencé. C'est bon signe, la fermentation va acidifier le saucisson, lui donner une bonne partie de ses arômes, et assurer sa conservation. Après, il faut laisser sécher, surveiller en tâtant avec le pouce et surtout patienter jusqu'au jour où la première rondelle sera coupée.



Le truc en plus de Gilles

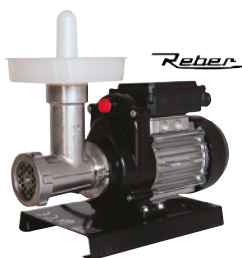
«Le séchage des saucissons est au choix des personnes, suivant comme nous aimons le saucisson, soit pas trop sec soit bien sec.

Le petit plus de la famille, lorsque le saucisson a bien pris son voile de séchage couleur grise, et qu'il devient légèrement dur au toucher, nous mettons celui-ci dans une caisse remplie de cendre de bois que nous avons tamisée. Les saucissons ne doivent pas se toucher et bien avoir de la cendre entre eux. Minimum dans les cendres avant dégustation : 2 mois. Nous laissons nos saucissons en permanence dans les cendres, ils ne prennent pas l'air et arrêtent donc leur séchage et cela leur évite de durcir... Ils développent dès lors un goût incomparable que nos papilles savent apprécier... »





Hachoirs électriques



TYPE 5 REBER

400 W. Corps en aluminium. Pignons nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec couteau, grille de 6 en acier trempé et un pilon. Rendement : 30 à 50 kg/h. 120 tours/min. Poids 7 kg. Réf. hac05reb - 199,00 €



TYPE 12 ECO TRE SPADE

Moteur asynchrone 600 W, 160 tours/min, corps et vis en fonte émaillée à chaud, livré avec grille de 6 mm et couteau en acier trempé, 1 plateau et 1 pilon en plastique alimentaire. Poids 11,5 kg. Réf. hac12eco - 269,00 €



TYPE 22 TRE SPADE - CORPS LONG

1000 W. Pignons nylon. Trémie, socle et carter en inox. Corps en fonte émaillée. Livré avec couteau, grille de 8 en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 80 à 120 kg/h. Marche arrière. 80 tours/mn. Poids 17 kg. Réf. hac22elg - 449,00 €



TYPE 32 REBER - CORPS COURT

1100 W, carénage et trémie en inox, corps en fonte émaillée. Réducteur à bain d'huile et pignons métal type "long life". Livré avec couteau, grille de 10 en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 100 à 150 kg/h. Marche arrière. 120 tr/mn. Poids 30 kg. Réf. hac32reb - 769,00 €

Accessoires pour hachoirs

A COUTEAU ACIER

B COUTEAU INOX

C GRILLE ACIER

D GRILLE INOX

E ENTONNOIRS

En plastique alimentaire pour mettre en boyaux votre viande hachée.

F ENTRETOISE

A utiliser en remplacement de la grille et du couteau avec les entonnoirs ou filière à biscuits.

G FILIÈRE À BISCUITS

H ACCESSOIRE À PÂTES

Corps en aluminium. Livré avec 12 filières.

I ACCESSOIRE ÉPÉPINEUSE / PRESSE-TOMATES

Corps en fonte vernie, vis en résine, cône, trémie et collecteur en inox sauf pour le modèle "hac05rebp" corps en résine alimentaire acétale.

Pour TYPE 5		Référence	Prix
A	COUTEAU ACIER	hac05rebcou	7.00 €
C	GRILLE ACIER Ø trous : 3 - 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16	hac05rebg	9.50 € ¹
E	ENTONNOIRS EN PLASTIQUE Ø de sortie 10, 19, 25 mm	hac05rebtent	9.00 € lot de 3
F	ENTRETOISE	hac05rebsp	2.60 €

Pour TYPE 12		Référence	Prix
A	COUTEAU ACIER	hac12rebcou	9.40 €
B	COUTEAU INOX	hac12rebcoui	14.70 €
C	GRILLE ACIER Ø trous : 3 - 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac12rebg	11.50 € ¹
D	GRILLE INOX Ø trous : 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac12rebgi	26.20 € ¹
E	ENTONNOIRS EN PLASTIQUE Ø de sortie 11, 25 mm	hac12rebtent	8.50 € lot de 2
F	ENTRETOISE	hac12rebsp	2.90 €
I	ÉPÉPINEUSE REBER ²	hac12rebpre	129.00 €

Pour TYPE 22		Référence	Prix
A	COUTEAU ACIER	hac22rebcou	10.90 €
B	COUTEAU INOX	hac22rebcoui	16.50 €
C	GRILLE ACIER Ø trous : 3 - 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac22rebg	17.50 € ¹
D	GRILLE INOX Ø trous : 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac22rebgi	36.00 € ¹
E	ENTONNOIRS EN PLASTIQUE Ø de sortie 10, 19, 25 mm	hac22rebtent	11.00 € lot de 3
F	ENTRETOISE	hac22rebsp	3.60 €

Pour TYPE 32		Référence	Prix
A	COUTEAU ACIER	hac32rebcou	20.00 €
B	COUTEAU INOX	hac32rebcoui	24.90 €
C	GRILLE ACIER Ø trous : 3 - 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac32rebg	24.50 € ¹
D	GRILLE INOX Ø trous : 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	hac32rebgi	55.00 € ¹
E	ENTONNOIRS EN PLASTIQUE Ø de sortie 11, 22, 30 mm	hac32rebtent	15.00 € lot de 3

3 Uniquement pour les hachoirs TRE SPADE

2 Uniquement pour les hachoirs REBER

1 La grille au choix

Hachoir manuel

TYPE 8 PORKERT

Livré avec un couteau et une grille de 4,5 mm Ø 60 mm. Fixation par presse. Réf. ham08por - 77,00 €



Pour TYPE 8		Référence	Prix
A	COUTEAU ACIER	ham08porcou	9.00 €
B	GRILLE ACIER Ø trous : 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	ham08porg sauf Ø trous 3, 20 mm	12.00 € la grille au choix
C	ENTONNOIRS EN PLASTIQUE Ø de sortie 10, 20 mm	hac08yngent	8.00 €
E	FILIÈRE À BISCUITS	ham08porpat	5.00 €

Epices & condiments



ÉPICES POUR BOUDINS NOIRS
1 kg Réf. epiboudn - 35,50 €



POIVRE NOIR EN GRAINS
500 g. Réf. epipoiv5 - 19,90 €
1kg. Réf. epipoiv1 - 34,00 €



SALPÊTRE
Sachet de 250 g. Réf. episalpe - 6,50 €



CONSERVATEUR POUR SAUCISSONS SECS
250 g - Réf. episaus2 - 6,70 €
1 kg - Réf. episausb - 19,30 €



SEL NITRITÉ salaisons, charcuteries, foies gras. Sachet de 5 kg. Réf. episelni - 12,50 €

Boyaux naturels

LES BOYAUX SONT LIVRÉS DANS DES SACHETS DE SAUMURE. DATE LIMITE DE CONSOMMATION INDICUÉE SUR LE SACHET.



BOYAUX DE MENU (Ø 3,7/4 CM) - BOEUF.
3 paquets de 6 mètres Réf. epiboybm - 23,50 €

BOUTS DE CHAUDINS (Ø 6/6,5 CM) - PORC.
25 bouts de 24 cm Réf. epiboych - 23,00 €

BOYAUX DE MENU (Ø 2,2/2,4 CM) - MOUTON.
25 mètres Réf. epiboymo - 31,00 €

BOYAUX DE MENU MOYEN (Ø 3,4/3,8 CM) - PORC.
25 mètres Réf. epiboymm - 9,90 €

FUSEAUX - PORC. 2 fuseaux d'1,20 mètre ou culards de porc non calibrés Réf. epiboyfu - 7,90 €

BOYAUX DE MENU ÉTROIT (Ø 3,2/3,4 CM) - PORC.
25 mètres Réf. epiboypm - 9,90 €

Kit à charcuterie familial

Hachoir électrique
type 12 Reber

Livre de recettes
"Mes saucisses maison"

Poussoir
3 litres Reber

3 grilles :
3-6-12 mm

Couteau désosseur
dos renversé

Dégraissant
professionnel

Réf. hack12po - 519,00 €

Poussoirs horizontaux et verticaux

Tous les poussoirs sont équipés de mécanismes à crémaillères 2 vitesses en acier traité rectifié.

Cylindre inox et système d'évacuation de l'air, vous embossez rapidement et régulièrement.

Livrés avec un lot d'entonnoirs en plastique alimentaire (TRE SPADE : Ø de sortie : 10, 20, 30, 40 mm)



	A	B	C	D	E
Litrage	15	7	5	5	7
Nombre de vitesse	2	2	2	2	2
Matière structure	Inox	Acier et inox	Inox	Acier	Acier
Matière mécanisme	Acier traité	Acier traité	Acier traité	Acier TR	Acier TR
Poids	38 kg	20,7 kg	11 kg	7 kg	9 kg
Placement manivelle	Sur l'arrière	Sur le côté	Sur le côté	Sur le côté	Sur le côté
Position	Vertical	Vertical	Vertical	Horizontale	Horizontale
Marque	Tre Spade	Tre Spade	Tre Spade	Tre Spade	Tre Spade
Référence	pom015vi	pom0007v	pom005vi	pomstar5	pomstar8
Prix	889.00 €	490.00 €	449.00 €	199.00 €	234.00 €



Le dessert du chef Tenailleau

Translucide de pommes à la cannelle & Sa crème glacée aux marrons

Le translucide de pommes à la cannelle

Pour 4 personnes

3 pommes golden
1 L de cidre doux (ou de jus de pomme)
1 pincée de cannelle
4 feuilles de gélatine
Jus d' ½ citron

Épluchez, évidez et coupez les pommes en quartiers puis les mettre dans une casserole, y verser le cidre, le jus de citron et la pincée de cannelle puis laisser cuire à petit feu 15 min. Les pommes sont devenues translucides, vous pouvez maintenant les égoutter. Passez le jus au chinois, ajoutez les feuilles de gélatine ramollies et réservez.

Dans un ramequin, disposez les quartiers de pommes jusqu'à hauteur du récipient, tassez légèrement, recouvrez avec le jus et mettez au frais 3 h.



Crème glacée aux marrons

200 g de crème fraîche
250 g de crème de marrons
1 œuf
1 larme de rhum

Mélangez la crème de marrons, la crème fraîche et le jaune d'œuf. Incorporez le blanc monté en neige bien ferme, puis le rhum. Mettre 3 h au congélateur.

Montage

Démoulez les pommes soit au chalumeau, soit en posant le fond du ramequin dans l'eau chaude. Déposez la glace aux marrons et surmontez d'une tuile.



Vous pouvez aussi utiliser de petits cercles pâtisseries pour vos pommes !

CERCLE PÂTISSIER
AVEC POUSSOIR
Inox 18/10.

Ø 7 x 5,5 cm.

Réf. gatcp175 - 6,00 €





♥ ♥ ♥ **Coup de coeur**

COCHON & FILS PAR STÉPHANE REYNAUD

On aime beaucoup Stéphane Reynaud : un grand chef qui déclare qu'il vaut mieux manger un bon casse-croûte avec des copains que de s'ennuyer dans un 3 étoiles a d'emblée, notre sympathie. Ces livres sont drôles, pratiques et ses recettes ne laissent personne indifférent. Offrez-vous Cochon & Fils, vous allez adorer !

368 pages. Réf. livmacof - 25,00 €

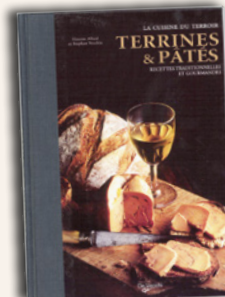
Retrouvez tous les livres sur www.tompress.com



Charcuterie & salaisons
230 pages.
Réf. livlocha- 17,90 €



Saucisses maison
220 pages.
Réf. livmasau- 19,90 €



Terrines & pâtés
111 pages.
Réf. livdeter- 9,90 €



Fumage & fumaisons
200 pages.
Réf. livtofum- 19,90 €



Catalogue général 2015 **tompress**

4 000 articles
pour les passionnés
de "fait maison"

← **Des nouveautés**

← **Des conseils**

← **200 pages**

☐ Pour recevoir le CATALOGUE GÉNÉRAL tompress, je joins 5€ à ce coupon, **remboursés** dès la 1^{ère} commande. *Par chèque à l'ordre de Tom Press.

Coupon à détacher et à nous retourner par courrier à :
Tom Press SAS- ZA de la Condamine - 81540 SOREZE

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom /

Prénom /

Adresse /

.....

CP / [] [] [] [] Ville /

E-mail /@.....

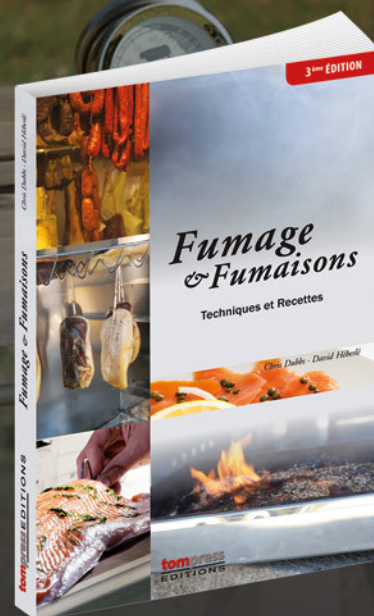
☐ OUI, je souhaite recevoir la newsletter tompress par e-mail

Conformément à la loi n°78-17 du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de disposition aux informations vous concernant qui peut s'exercer à tout moment auprès de Tom Press ZA de la Condamine 81540 Sorèze (France). SAS Tom Press au capital de 8000 euros. RCS Castres 438153272. CNIL : 1112226. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres sociétés par courrier. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre ☐

Viandes ou poissons fumés Lancez-vous !



FUMAGE "MAISON"
Les techniques et
le matériel sont sur
www.tompress.com



tompress



Idiots, nigauds, gogos : trop, c'est trop !



Ça ne vous arrive jamais d'avoir le sentiment désagréable d'être pris pour une truffe ?

Moi, si ! Et ça m'énerve. Je m'emporte, je m'indigne, je m'insurge. Je lasse mon entourage en vitupérations inutiles mais je ne peux pas m'empêcher de réagir quand on me prend pour un imbécile.

Dernier agacement en date : le beurre de baratte. Avec quel autre outil voudriez-vous faire du beurre ? Les spécialistes pourront objecter que dans l'industrie on utilise des butyrateurs. On met la crème d'un côté et le beurre sort de l'autre. Mais ce n'est rien d'autre qu'une grosse baratte perfectionnée !

Est-ce que votre boulanger vous vend du pain de four ? Nous avons déjà le pain aux céréales et je n'arrive pas à m'expliquer ce que serait du pain sans céréales mais bon, admettons : il paraît que tout le monde comprend de quoi il s'agit.

Le jus de fruits 100 % pur jus mériterait aussi quelques éclaircissements, mais ma préférée, c'est la poêle en pierre. Là, tous les records sont battus ! Il existe bien de beaux instruments

de cuisson en pierre ollaire ou en granit, mais ils sont rares. Ce que vous trouverez généralement sous l'appellation "poêle en pierre" ce n'est pas de la pierre ! La poêle c'est de l'aluminium et le revêtement du polytétrafluoroéthylène plus connu sous le sigle PTFE ou téflon® quand il est commercialisé par du Pont de Nemours. Au mieux, vous trouverez dans ces poêles, quelques grammes de roche réduite en poudre mélangés à un revêtement anti-adhésif mou-cheté par coloration. Alors "poêle en pierre"... permettez-moi de ronchonner.

PB



Pain aux céréales ?



100%
pur jus ?



Poêle en pierre ?



Beurre de baratte ?

Les cocottes en fonte émaillée

Bourguignons, pot au feu, daubes ou civets : la cocotte en fonte émaillée n'a pas son pareil !

D'abord parce que la fonte absorbe et restitue la chaleur sans à-coups. Pas d'écarts violent de température qui durcissent les viandes. Ensuite parce que l'émail est une matière neutre et saine parfaitement insensible aux acides. Vous pouvez laisser mitonner des heures voire des jours sans problème. L'eau d'évaporation condense sur le couvercle et les gouttes qui tombent arrosent en permanence...



COCOTTES OVALES ROUGE

1,5 L. 3,4 kg. Ref. foncor22 - 46,00 €

2 L. 5,2 kg. Ref. ustcof28 - 67,00 €

2,3 L. 5,8 kg. Ref. foncor31 - 80,00 €

4,5 L. 8,5 kg. Ref. ustcof34 - 99,00 €

Le foyer vertical

Si vous utilisez votre cheminée pour rôtir à la broche, pensez au foyer vertical. Non seulement vous gagnez une place considérable, mais si la braise venait à se faire rare, il vous suffit d'ajouter quelques morceaux de bois dans le foyer.

Vous bénéficiez du rayonnement pour cuire.

Vous ne risquez pas de brûler avec les flammes.

Vous réglez l'intensité de votre cuisson en avançant ou en reculant la broche sans être gêné par le feu.

Et vous avez de la place pour votre lèchefrite.



FOYER VERTICAL RÔTISSEUR

Acier peint, tôle épaisse de 3 mm. Dim. 60x20x40 cm

Ref. chefoy60 - 179,00 €





ANGELO MARIANI

LE PROPAGATEUR DE LA COCA

1838 - 1914

Quelques chiffres, quelques dates

Le French Wine Coca, est inventé par John Pemberton en 1885.

Le 25 novembre 1885, la vente d'alcool est interdite à Atlanta pour une période d'essai de deux ans.

Coca-Cola est mis en bouteille pour la 1^{ère} fois en 1894.

Officiellement Coca-Cola ne contient plus de cocaïne depuis 1903 mais un contrôle surprise en révèle des traces en 1929.

Le vin Mariani contiendra de la cocaïne jusqu'en 1910.

Ses héritiers arrêteront la production du vin dans les années 1930.



Coca Corsica

Le plus célèbre des sodas ne serait pas né aux États-Unis mais en France.

En 1863, Angelo Mariani est un jeune préparateur en pharmacie corse de 25 ans. Après avoir lu un article scientifique sur les effets de la coca, il eut l'idée de commercialiser une boisson tonique en infusant des feuilles de coca dans du Bordeaux. Le vin tonique Mariani aux feuilles de coca du Pérou rencontrera vite un immense succès.

Presque 20 ans plus tard aux États Unis, un autre pharmacien du nom de John Pemberton, blessé lors de la guerre de sécession, cherche un moyen de se libérer de la douleur à l'aide de la morphine. Il découvre alors le vin Mariani. Il s'empare de l'idée et commercialise sans grand succès son propre breuvage sous le nom de «French coca wine».

Mariani est tout autant bon chimiste que bon commerçant et bon publiciste, associé à un médecin, Charles Fauvel, il vend son vin par correspondance dans le monde entier et il convainc de prestigieux clients de faire la publicité de son vin. Trois papes, des rois, des chefs d'état, des savants, des intellectuels et des artistes réputés du monde entier se prêtent au jeu. En tout, 15 volumes de témoignages- seront reliés en un fabuleux fichier. Léon XII lui décerne une médaille spéciale et il apparaît sur une publicité affirmant que le Souverain Pontife a toujours une bouteille de vin tonique sur lui ! Au cas où !

Avec 6 ml de cocaïne par verre de "vin" on comprend bien l'engouement des clients à une époque où l'on n'avait pas encore pris conscience de la dangerosité de cette drogue ... De son côté, Pemberton stagne. Ses 8,46 mg de cocaïne ne posent pas encore de problème, mais le vin : oui ! En effet, la ville d'Atlanta impose la prohibition ! L'américain change sa formule et remplace le vin français par un sirop de noix de cola mais il est si peu convaincu de l'intérêt commercial de son nouveau mélange que, dès que la prohibition est levée, il reprendra sa vieille recette.

On ignore ce qui se serait passé si la France avait dû connaître la prohibition mais le talent commercial de Mariani a sûrement dû inspirer les dirigeants de la Coca-Cola Company.



PB





Retour à la quiétude automnale



Après la folle période de reproduction du printemps et de l'été, la croissance des végétaux se fige en automne.

Quelques derniers fruits sont encore présents sur pieds. C'est le cas des tomates que vous pouvez arracher tout en laissant les fruits sur la plante. En les suspendant par la racine, vos tomates finiront de mûrir et, conservées dans un lieu aéré, vous les garderez longtemps.

En ce qui concerne les vivaces, une fois les fruits arrivés à maturité, la plante se prépare à hiberner. La circulation de sève se réduit et nous pouvons alors en profiter pour tailler, planter et transplanter sans craindre de priver arbres et arbustes de leurs besoins vitaux.

C'est le même phénomène pour les légumes tels que poireaux et carottes. Ils ne puisent presque plus dans le sol pour leurs croissances. Arrachés et mis en jauge dans du sable, leur développement est stoppé mais ils demeurent vivants avec leurs vitamines préservées.

Si tout ralentit au potager, l'activité du jardinier perdure. Le printemps se préparant dès l'automne, épandez compost et fumier et protégez votre terre du froid avec des paillis. En la maintenant au chaud, vous retarderez l'enfouissement profond des vers qui font un travail d'aération considérable.

L'été reviendra vite, et si je veux enfin m'asseoir à l'ombre d'un figuier, il me faudra le planter ! A en croire le dicton « à la Sainte Catherine* tout prend racine », c'est le 25 novembre cette année !



HUROM®

Slow Juicer

**NOUVEAU DESIGN
NOUVELLES COULEURS**

60% de vitamines en plus*



Extracteur de jus Hurom HG Premium 2G - Prix : 579,00 €
Gris - Réf. herjhg2g / Chocolat - Réf. herjhg2c / Rouge - Réf. herjhg2r

*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par :
ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA
(US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database

www.tompress.com



Je ferais bien...

Ma crème de marron

Vous avez de belles châtaignes, vous voudriez les conserver toute l'année ? Faites donc votre crème de marrons "maison".



*Pour 1 kg de châtaignes :
un sirop composé de 20 cl d'eau, d'1 kg de sucre et d'une 1/2 gousse de vanille
(à infuser dans le sirop si vous aimez les goûts vanillés)*

En premier lieu, incisez vos châtaignes pour éviter qu'elles n'éclatent à l'ébullition. Plongez-les ensuite dans une grande casserole d'eau froide et faites bouillir 2 ou 3 minutes pour ôter rapidement la grosse peau brune (le tan).

Une fois épluchées, remettez vos châtaignes à cuire à feu doux dans 1/2 litre d'eau. Dès que vous pouvez les écraser, vos châtaignes sont assez cuites. Vous pouvez aussi les cuire à la vapeur ou mieux encore sous vide 1 heure à 80°C si vous avez conditionné sur une seule couche.

Là, l'épépineuse entre en action, même si son nom indique que cet outil a été conçu pour d'autres fruits plus estivaux. Si vous n'avez jamais utilisé d'épépineuse pour ôter la seconde peau, vous comprendrez vite la différence. En tournant la manivelle, la pulpe sort au travers des trous du cône et les déchets sont automatiquement évacués à son extrémité. Mais ce gain de temps considérable n'est pas le seul intérêt de l'épépineuse. Le calibrage de la chair au travers des trous vous donne une texture parfaite : ni trop fine, ni trop grossière. Contrairement au mixeur, vous n'obtenez pas une pommade qui encrasse les papilles, mais une purée fine qui révèle tous les arômes du fruit. Reste à confectionner un sirop.

Pour cela, délayez le sucre dans l'eau et portez à ébullition sans forcer le feu. Laissez bouillir pour concentrer le sucre et atteindre 115 / 120°C. Réduisez votre feu, ajoutez la purée de châtaigne et mélangez. Votre crème est faite. Laisser reprendre en température sans cesser de remuer et remplissez vos pots. En seulement quelques coups de cuillère, votre crème est homogène. Vous noterez aussi, que passés à l'épépineuse et mélangés au sirop, les fruits cuisent extrêmement vite. C'est encore un avantage. Les saveurs restent intactes, les arômes sont puissants. Vous conserverez vos pots une année entière s'ils sont à l'abri de la lumière... bien moins longtemps s'ils sont à la vue des gourmands !



Epépineuse presse-tomates et fruits manuelle.
Corps et vis de travail en fonte doublement étamée.
Collecteur et trémie en inox. Trémie de 19 cm de diamètre. Réf. **ptoclaii** - 119,00 €



Support pour couper les bûches

Ingénieux, il permet de couper les bûches pour votre cheminée. Ce support ne s'abîme pas comme une chèvre en bois et vous permettra de faire votre bois même dans des endroits réduits. Vous pouvez le ranger facilement car il se replie entièrement. Ce support pour la découpe du bois peut accueillir des planches et des grumes de bois jusqu'à 3 mètres de long et 24 cm de diamètre pour les bûches. **Réf : jarsubuc - 129,00 €**



Coupe-frite inox

Un vrai coupe-frite, efficace et robuste, ça vous change la vie ! C'est très rapide et toutes vos frites cuisent et dorent de la même façon. Tout inox, 2 grilles et 2 poussoirs pour frites de 0.8 et 1 cm de coté.

Réf : matchfino - 34,90 €



Epluche-ail

Glissez les gousses dans le cylindre et faites le rouler d'avant en arrière en appuyant à la main. L'ail se retrouve parfaitement épluché. **Réf : matepail - 5,00 €**



Aspirateur à cendres chaudes

Aspirateur bidon conçu pour aspirer cendres froides et chaudes des cheminées, barbecues, poêles à bois ou granulés. Avec fonction soufflerie. Dispositif de nettoyage du filtre incorporé. Filtre interchangeable avec traitement spécial pour une meilleure protection contre les cendres chaudes supérieure à 40 °C.

Réf : checechs - 119,00 €

La pince à viande en inox

D'abord on est dubitatif...

La curiosité poussant, on essaye... Et on ne s'en passe plus !

Disposer la viande à griller dans une poêle ou sur le BBQ, saisir un boudin sans risquer de l'éclater, tourner les saucisses ou attraper le jambon coupé à la trancheuse c'est mieux avec une vraie pince à viande. Et pour les addicts de la plancha : c'est l'outil magique.

Réf : coupinvi - 6,50 €



Serre jambon professionnel

Pliable et réglable, socle en bambou, plateau et bras en inox.

Grâce au cercle vous pouvez tourner votre jambon à 360° sans avoir à le retirer.

2 rangements à couteaux dans le socle.

Réf. trasepro - 399 €

Chariot à bûches

De fabrication française, ce chariot à bûches, est conçu pour supporter 100 kg de charge. Il vous permet de transporter vos bûches sans effort, de les stocker avec un minimum d'encombrement et de les déplacer facilement. Dispose d'une protection anti-corrosion intérieur/extérieur par cataphorèse (même l'intérieur des tubes est protégé).

Réf : jarchabu - 77,00 €



Testeur d'huile de friture

Ce testeur d'huile mesure la qualité de l'huile de friture en % de composés polaires. Il permet d'évaluer son degré d'oxydation thermique.

Réf : usteshui - 42,00 €



Kit pour débuter en charcuterie



71,00 €

Réf. hamkcharc

www.tompress.com

Queues ou anses ?
Gain de place assuré !

**TOUS FEUX
DONT INDUCTION**



Retrouvez toute la gamme sur www.tompress.com

Poêle en fonte Spécial blinis



Réf. poefobbl - 46,90 €

www.tompress.com

En exclusivité chez tompress

ALUINOX

**Matière neutre et saine
Résiste aux acides
Ultra robuste
Entretien facile**

**TOUS FEUX DONT
INDUCTION**

Tranchez bien, tranchez fin !



Trancheuse électrique. Entraînement par courroie. Fournie avec aiguisoir. 110 W. Dim. 43x30x29,2 cm. Réf. tra195rg - 349,00 €

Friteuse électrique professionnelle 3 000 W

Capacité de 8 litres d'huile avec robinet de vidange très pratique et thermostat. Volume de la cuve de 12 litres, permet de cuire environ 3 kg de frites. Autres dimensions sur www.tompress.com
Réf. matfri8r - 429 €



www.tompress.com



© J. WECK GmbH u. Co. KG



FER À BRICELETS

Réf. gafferel-125,00€

Le charme des vraies raclettes



1/2 fromage Réf.raf12ra1- 169,90 €

Machine sous vide inox pro Reber 55 cm

Machine sous vide conçue pour un usage prolongé et intensif. La machine à vide inox pro de Reber aspire l'air à 40 litres par minute et effectue une dépression - 900 mbars dans les sachets. Réf. vidpro55 - 790 €



Réf.cafita06 - 35,50 €
www.tompress.com

Bacs Gastronorm tompress



À partir de
3,60 €

Conforme à la norme EN 631-1 / inox 18/10

Couteaux à steak forgés avec manches décorés :

Lot de 6 :

- 2 couteaux décor "montagne"
- 2 couteaux décor "chasse"
- 2 couteaux décor "pêche"

Couteau en acier inoxydable avec lame micro-dentée. Fabrication française. Réf : coustdna - 119,90 €



L'apéro entre amis, c'est sans soucis !



Guillotine à
saucisson
49,90€
réf. matguisa

AIL ROSE de Lautrec

1 kg - ailrosem - 16,00 €
3 kg - ailrose3 - 37,00 €
5 kg - ailrose5 - 59,00 €



Scie à os électrique professionnelle

Scie à os électrique avec structure en aluminium et table de travail en inox. Moteur monophasé de 1,1 Kw doté d'un interrupteur d'urgence et d'un micro interrupteur de sécurité. 1400 tour/min. Réf. scifa160 - 1399 €





En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !

Le monde a bien changé en 94 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompress, nous vendons par Internet, mais **nos valeurs restent les mêmes**. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompress, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis.

Pour moi, l'avenir est au durable.

François Loubersac, président de Tom Press

Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !

Comment commander ?



INTERNET
Paiement par chèque
ou carte bancaire.

www.tompress.com



TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Contact direct avec un conseiller tompress et choix du mode de paiement.



COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande

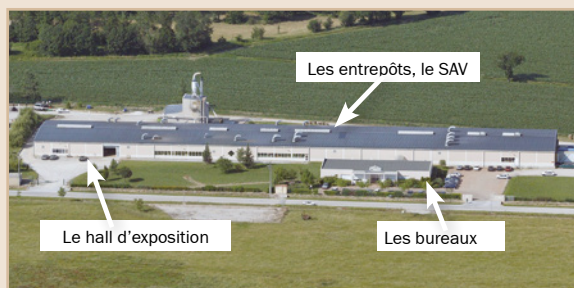


FAX au 05 63 71 44 98
J'envoie le bon de commande



HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



Les plus tompress

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PRÉAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SAS Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et siéant à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées « le client ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contacterons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse mail). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 31/12/2015, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en point en France continentale dépend du montant de la commande (forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 30 €, forfait de 7,50 € pour toute commande comprise entre 30 € et 110 €, gratuit pour toute commande atteignant 110 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix : - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur) - Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). À partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

TRANSPORT et LIVRAISONS - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par

les assurances et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi : - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation) - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port du sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RÉTRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompress.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » du site www.tompress.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

RESPONSABILITÉ - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226

BON DE COMMANDE TOMPRESS MAGAZINE N°10

Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com

Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux - 81540 SORÈZE

Adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

E-mail

☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) :

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le / et le /
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

tompress

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes.
N'est communiqué qu'aux transporteurs.

☐ Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

COMMANDE EXPRESS

www.tompress.com

Tél : 05 63 71 44 99 - Fax : 05 63 71 44 98

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	16,90	33,80
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99			SOUS-TOTAL		

Livraison par So Colissimo ou messagerie route Geodis Calberson



3

Participation aux frais de port et d'emballage**

Ma commande est **inférieure ou égale à 30 €** ▶

4,90 €

Ma commande est **supérieure à 30 €** ▶

7,50 €

Ma commande est **supérieure ou égale à 110 €** ▶

GRATUIT

=

**Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur infos@tompress.com

TOTAL

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

Date et signature obligatoires

4

Cochez le mode de règlement choisi

☐ Par chèque bancaire ou postal joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

☐ Mandat cash

☐ Contre-remboursement, veuillez ajouter **15,00 €** aux frais de livraison
(25% d'acompte obligatoire à la commande)

☐ Par carte bancaire n°



Date de validité

Cryptogramme*

*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)



Nom du porteur de la carte :

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2015. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du magazine ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. En passant commande, vous acceptez de recevoir nos offres. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres sociétés par courrier. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre ☐

N°CNIL : 1112226 TOM PRESS SAS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.



Retrouvez tout **tompress** sur :

www.magazine.tompress.com



1 magazine **GRATUIT** pour un ami

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI** je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT tompress Magazine** à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



ABONNEMENT 1 AN (6 numéros) **15 €** soit 2,50 € le numéro

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI** je souhaite m'abonner pour **1 an** à **tompress Magazine** :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



2,50 € ~~3,10 €~~
le numéro



ABONNEMENT 2 ANS (12 numéros): **27 €** soit 2,25 € le numéro

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI** je souhaite m'abonner pour **2 ans** à **tompress Magazine** :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

2,25 € ~~3,10 €~~
le numéro



Courrier des lecteurs

Le vrai nectar, ça existe.

Pour faire écho au "Coup de rouleau de Philippe" paru dans notre précédent numéro, Daniel nous donne sa recette de nectar de pêche de vigne.

"Je cueille, je dénoyaute et je passe à l'épépineuse pour évacuer la peau. Pour fluidifier, j'ajoute ½ litre d'eau par kilo de jus et de pulpe recueillis (). Je met le fameux nectar dans une marmite et je stabilise à 80°C. pendant 25 minutes, puis mon nectar est mis en bouteilles et bouché. Le résultat est une merveille pour les papilles."

Daniel R. (12)



Comme la fille de Pépé

Suite à l'article de Sandrine dans le n°8 de Tompress Magazine

La paella, ça me tentait depuis un moment mais c'est pas facile de se lancer pour la première fois. C'est la "Fille de Pépé" qui m'a décidé. J'ai suivi ses conseils à la lettre et voilà le résultat. Un régal ! J'en referai sans hésiter.



Christophe A. (31)



**Vous avez des astuces, des recettes à partager ?
Vous souhaitez réagir à un article ?**

Écrivez-nous ! partage@tompress.com

Tout pour vos cuissons à la broche



Tournebroche
électrique
à partir de
144 €



Tournebroches électriques, Tournebroches à mécanisme d'horlogerie, **Broches anglaises**, broches grils, broches parapluie, broches à double rotation, broches multi tringles, **Lèchefrites en inox**, lèchefrites en cuivre, lèchefrites en acier, Lardons 2 piques acier, Lardons 1 pique inox, thermomètres sonde, **flambadou**, gants anti-chaleur, bouffadou...

tompress