

tompress Magazine

N°11 DÉCEMBRE 2015 / JANVIER 2016

XXXX

XXXXXXXX

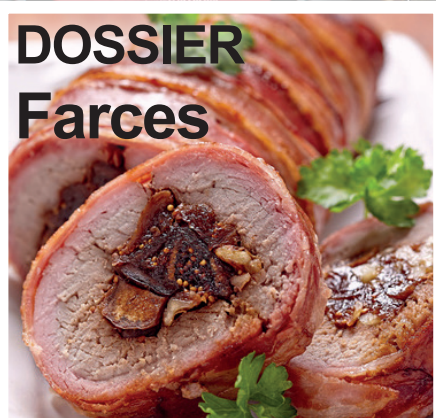
Un foie gras
tout simple

XXXXXXXX

XXXX

XXXXXX

DOSSIER
Farces





Les outils traditionnels n'ont pas disparu !

www.Forges et Jardins.com

 DES OUTILS BIEN TREMPÉS
Forgés en France

05 63 71 90 65

 Sous-vide TAKAJE P. 13

 Italie en fête P. 16

 Les petits pains
aux figues de Myriam P. 18

 Les fours à bois P. 20

 Déclinaisons de
foie gras par Claire P. 22

 La bûche 2015 P. 28

 XXXXXXXX P. 31

 Mister Kir P. 33

 XXXXXXXXX P. 34

 Le gaufrier P. 35

 XXXXXXXX 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
Farces**



Directeur de la rédaction et de la publication :
François LOUBERSSAC
Rédaction, Infographie : Philippe BRACQUEMOND, Elise RABAUDY,
Myriam MONTAGNE

Photographies : Angélique SEGUIS Tom Press, J.L. SARDA, Fotolia
Régie publicitaire et partenariat : Anne-Sophie GIBBERT
Impression : Rotocobri - Espagne



Curettes pour bulots et bigorneaux

Permettent de sortir facilement les mollusques de leur coquille. Tout inox. Dim. 19x1cm. Lot de 12. Réf. matcurbb - 13,60 €



Set à huîtres

Placez l'huître dans le logement, rabattez la protection et introduisez la lame en toute sécurité. Silicone épais. Livré avec le couteau à huître inox de Thiers. Dim. 10,5x6x3,5 cm. Réf. mathuitr - 22,90 €



Set à huîtres plates

Une grande cale en inox massif et semelle anti-glisse, et un couteau tout inox à large garde. Dim. de la cale 12,5x13 cm. Couteau 20 cm. Réf. matcahui - 89,00 €



Lancette à huîtres

La lame en inox s'insère facilement. Manche en palissandre riveté laiton. Dim. 16 cm. Long. lame 6,3 cm. Réf. matlahui - 12,00 €



Pince à homard ou crabe

Polypropylène. Bien en main même mouillée elle ne communique aucun goût et ne rouille pas. Dim. 13,5x5,2 cm. Coloris aléatoire. Réf. poipincr - 4,50 €



Cisaille à oursins

Permet d'ouvrir des oursins de plus de 6 cm de Ø. Tout inox. Longueur 23 cm. Réf. poipours - 16,90 €



Ciseaux crustacés inox

Ouvrez les oursins, les queues de langoustes ou les homards et cassez pattes et pinces des crustacés les plus récalcitrants. Dim. 18,2x4x0,6 cm. Réf. poiciscr - 45,00 €



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 - 16,00 €

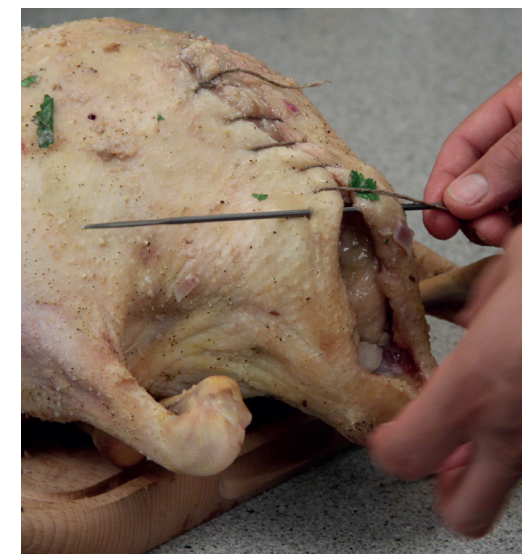


FARCES

Volaille ou viande farcie, le rôti est la clé de voûte d'un beau repas de fête.

La farce, c'est ce qui porte une volaille en majesté, ce qui la sublime et la hausse à coup sûr, au rang des mets exceptionnels. Pas de repas fastueux sans volaille farcie. C'est ainsi. La tradition est ancienne, profondément ancrée dans notre culture, mais ça tombe bien : on adore ça.

La farce tranche avec les subtiles saveurs des viandes blanches. Elle équilibre la force gustative des gibiers. Elle apporte aussi l'onctuosité et l'agrément en bouche. Mais surtout : surtout, elle donne du nez. Soyez créatif, si l'agréable tradition oblige à farcir les volailles, elle ne précise pas comment.



Farce traditionnelle

Pour 1 kg de chair à saucisse :
14 œufs entiers, 8 dl. de crème,
2 belles bottes de ciboulette ciselée
360 g. d'échalotes finement hachées
14 cl. de porto, 400 g. de trompettes de
la mort, Sel, poivre.

Si vous n'êtes pas sûr de votre assaisonnement, faites cuire une boulette de farce à la poêle et goûtez.



Le point de vue du rôtisseur



Par Jean Claude Algans

Oies, cailles, chapons ; à la broche la question de la farce est primordiale. À mes débuts, je farçais soigneusement mes rôtis et je laissais tourner suffisamment longtemps à bonne distance du feu pour que la chaleur pénètre et cuise ma farce. Une oie peut ainsi tourner 6 ou 7 heures tranquillement et le résultat de cette cuisson douce est excellent. Pour les grosses pièces, c'est la bonne méthode. Pour les petits oiseaux qui restent moins longtemps au feu, vous pouvez aussi précuire votre farce. Quelle que soit le procédé, bourrez bien et bridez serré. L'air qui reste empêche la chaleur de se communiquer à la farce ce qui ne facilite pas la cuisson.

Avec plus d'expérience, j'en suis venu à considérer différemment la cuisson des farces. Je vois maintenant ma farce comme une sorte de pâté en croûte. Techniquement ça ne change rien mais je surveille ma cuisson beaucoup plus tranquillement. C'est la farce que je cuisine et je me contente d'éviter que ma volaille se sèche ou ne brûle...

Une grosse volaille farcie peut rester 4/5 heures à la broche. travaillez loin du feu pour monter doucement en température



La température d'une volaille se prend à la jointure de la cuisse et du haut de cuisse.



Une fois farcie, une volaille est beaucoup plus longue à cuire. Au four, après coloration à 220°C. ¼ d'heure sur les 4 faces, travaillez à basse température : 120 à 150 °C maximum. Comptez un peu plus d'une heure au kilo et arrosez régulièrement.

La volaille et le porc ont la même température cuisson à cœur. Une chance ! À partir de 66°C, c'est bon mais si vous aimez plus cuit vous pouvez monter jusqu'à 72/75°C.

Contissez ! La farce n'empêche pas la viande de sécher. Préparez un beurre composé aromatisé d'herbes fines, sel et poivre et congelez. Coupez le beurre durci en copeaux et insérez-le entre la peau et la chair.*

* introduire un produit aromatique sous la peau

L'idée du chef

Par Bruno Tenaillé



Boudin blanc ou farce blanche aux truffes ?

Pour 24 boudins (pour 10/12 personnes)
600 g d'oignons
150 g de graisse d'oie
500 g de lard gras
250 g de blanc de poulet
250 g de veau
250 g de mie de pain
1/2 L de crème fraîche épaisse
30 g de truffes (noire du périgord)
½ L de lait
5 oeufs
Boyaux de porc
Sel, poivre

Boudins ou farces, préparez tout d'avance. Quand le hachoir est sorti, autant en profiter.

Laissez tremper la mie dans le lait puis essorez et émiettez dans une bassine à préparation. Hachez lard et viandes à la grille moyenne pour la farce et à la grille fine pour les boudins. Brassez au pain, ajoutez la truffe hachée avec son jus, les œufs et la crème. Assaisonnez. Parallèlement, vous faites suer vos oignons finement émincés dans la graisse d'oie sans colorer. Ajoutez et mélangez très soigneusement.

Pour les boudins, chargez le poussoir et embossez en boyaux de menu de porc. Une fois confectionnés, percez à l'aiguille et pochez 20 mn à 80°C. dans un bouillon de volaille agrémenté de fines herbes, de carottes et d'estragon. Égouttez puis dorez légèrement au beurre. **Astuce : une fois cuits, conditionnez vos boudins en sachets sous-vide et stockez au frigo. Le jour "J" maintenez au chaud au bain marie à 60°C. Au moment de servir vous n'aurez qu'à les passer rapidement au beurre.**

Pour les farces la recette peut être enrichie d'un peu d'herbes aromatiques de garrigues. Attention, n'écrasez pas les fragrances de truffe. Vous pouvez aussi ajouter des pommes déshydratées finement coupées pour obtenir un effet pépite et hacher une partie des viandes au couteau pour une consistance plus soutenue. **Astuce : Avant de découper la volaille sortez la farce et tenez-la au chaud. Vous la servirez à l'assiette en médaillons.**



Le matériel



GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

En cuir doublé de tissu, ces gants isolent jusqu'à 300°C. Bonne prise en main. Réf. cheganth - 19,90 €



Jusqu'à 8 kg de portée

TOURNEBROCHE ÉLECTRIQUE

Un moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours par minute. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques inox et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg. Réf. toule01 - 144,00 €



FOYER VERTICAL RÔTISSEUR

Foyer en acier, peinture noire, à encastrer ou à poser, feu vertical. Dim. 60x20x39,5 cm et 2 cm d'écart entre les barreaux. Idéal pour petites profondeurs et pour la cuisson au tournebroche. Réf. chefoy60 - 179,00 €

KIT

Un moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours par minute. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques inox et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg. Réf. toule01 - 144,00 €



LÈCHEFRITES EN CUIVRE

Bassin étamé arrondi, queue en acier forgé.

Dim. 45x19 cm. Poids 1,2 kg.

Réf. touflc50 - 176,00 €

Dim. 60x25 cm. Poids 2,1 kg.

Réf. touflc60 - 209,00 €

Dim. 75x25 cm. Poids 2,6 kg.

Réf. touflc70 - 239,00 €



Jusqu'à 2 fois 8 kg de portée

TOURNEBROCHE ÉLECTRIQUE

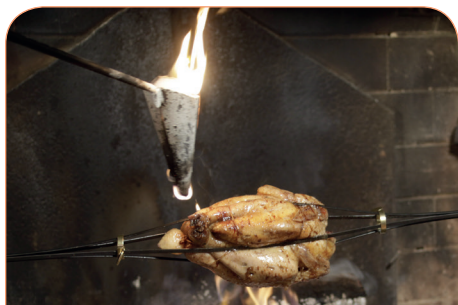
Deux moteurs de 5 W qui entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun, écartement des broches 8 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 21x16x34,5 cm. Poids 4,9 kg. Réf. touleco - 192,00 €



Jusqu'à 30 kg de portée

TOURNEBROCHE ÉLECTRIQUE

1 moteur de 28 W. (moteur du haut) et 1 moteur de 5 W. (moteur du bas) entraînent respectivement 30 kg et 8 kg de portée, écartement des broches, 18 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 3 broches, piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,3 kg. Réf. toules6 - 599,00 €



FLAMBOIR À LARD

Flamboir, capucin ou flambadou selon les régions. Cet ustensile très ancien est utilisé pour arroser facilement les viandes rôties. Une fois chaud, on y introduit un morceau de lard qui fond. Le jus est alors réparti sur la viande pour la parfumer et éviter qu'elle ne se dessèche. Le goût est incomparable. Poids 1,3 kg. Réf. touflamb - 34,90 €

BROCHES



BROCHE PARAPLUIE

Cette broche à quatre baleines d'acier est à utiliser pour les petites volailles, les lapins, lièvres ou rôtis farcis qui ne se défont plus et cuisent régulièrement. Acier. 95 cm pour 80 cm de longueur. Réf. toufupar - 79,90 €



BROCHE ANGLAISE

Cette broche maintient les pièces longues enserrées par un robuste système de doigts et de ressorts. La viande, qui n'est pas percée, conserve son jus lors de la cuisson et dore uniformément. 80 cm pour 60 cm de longueur utile. Réf. touhm200ang - 31,00 €



Zoom sur ...

Les fumoirs automatiques

Il produisent automatiquement 8 heures de fumée et ils fument à froid ou à chaud à la température souhaitée.

De la fumée sans feu.

Pour produire une fumée régulière pendant plusieurs heures sans aucune surveillance, le générateur automatique utilise des palets de brasure compactée. Toutes les 20 minutes, c'est le temps que met le palet pour se consumer, l'appareil pousse un nouveau palet sur une surface chauffée à juste température par une résistance électrique. La combustion se fait sans flamme et produit une fumée propre, très respectueuse des fumaisons.

Des températures et des temps de cuisson maîtrisés

Comme un four, le compartiment de fumage est entièrement doublé, isolé, et équipé, d'un dispositif de chauffage réglable pouvant atteindre des températures de cuisson de 160°. Avec ce type de fumoir programmable, l'aliment que vous voulez fumer à chaud cuit pendant un temps donné à la température choisie. La programmation du temps de fumage est indépendante de celle du temps de cuisson. Une pièce peut être cuite 5 heures à une température précise et n'être fumée que pendant deux heures.

Pour le fumage à froid, il s'effectue à température ambiante mais un accessoire "fumée froide" est disponible en option. La source de chaleur n'est plus à l'intérieur du fumoir et la fumée se refroidit tout au long de son parcours.

Fumages légers et cuisson basse température

Les cuissons longues à basse température produisent des viandes d'une tendreté

exceptionnelle. Avec ce type de fumoir à chaleur maîtrisée, il est facile de combiner fumage et cuisson lente. Il est aussi possible de terminer les cuissons en cocotte, à la broche ou au gril pour apporter du croustillant à la surface des aliments fumés.



FUMOIR SEMI-AUTOMATIQUE
RÉGLAGE MANUEL DE la
température de cuisson.
Autonomie 8 heures. Corps
en acier protection époxy
doublage intérieur inox. 220
V – 50 Hz. Puissance 500 W,
générateur de fumée 125 W.
Surface de cuisson 0,6 m² sur
4 grilles. Volume utile 37,5 L.
Haut. utile 38 cm.
Dim. 62x37,5x80 cm. Poids
18 kg.
Réf. fumele04 - 589,00 €

FUMOIR AUTOMATIQUE À
COMMANDE NUMÉRIQUE
Identique au "fumele04"
sauf : La gestion des
temps de fumage, de la
température de cuisson et
du temps de cuisson est
entièrement automatique
et programmable. Il n'est
plus nécessaire d'ajuster
manuellement la puissance
du four. Le doublage intérieur
de l'appareil est en acier
inoxydable.
Réf. fumnumi4 - 699,00 €



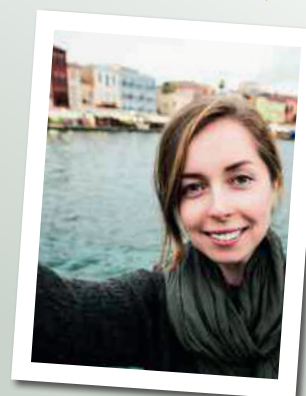
Zoom sur ... XXXXXX

Les palets stockés dans un tube assurent 8 heures d'autonomie ; de quoi envisager de longs fumages, parfaitement maîtrisés et des cuisson "basse températures" sans aucune surveillance.





Carte postale



Chaque fois qu'une recette passe les siècles, son origine se perd dans les légendes

Le panettone que tous les italiens dégustent à Noël n'échappe pas à la règle.

L'une d'elle chante l'aventure d'un jeune noble amoureux d'une fille de boulanger. La mésalliance rendant leur union impossible, le galant aurait eu l'idée d'aider le père à faire fortune pour épouser la fille. Il se fit embaucher comme mitron, et là, probablement guidé par l'amour, mit au point une pâtisserie si suave et délectable que le boulanger, un certain Toni, fût vite assez riche pour que le mariage devienne possible. Une autre version affirme que la novice d'un couvent misérable mît toute sa ferveur à préparer un pain de Noël pour ses sœurs. N'ayant qu'un peu de pâte, elle pétrît avec toute la vigueur de sa foi, ajoutât du sucre, quelques fruits secs et tout ce qu'elle put trouver... Espérant un miracle, elle traça sur son pain une belle croix, et fut exaucée d'un merveilleux dessert.

Un autre mythe encore relate la mésaventure du cuisinier de la Maison de Milan. Distract, il aurait laissé brûler le dessert de Noël et fut obligé de servir le pain sucré d'un de ses marmitons. Le Duc de Milan, Ludovico Sforza, enchanté par cette nouveauté, convoqua son maître queux. Mais le chef paniqué ne pu fournir aucun éclaircissement. Quand agacé le duc exigeât le nom du dessert, il ne put que bredouiller - « je l'ignore votre Altesse, c'est... le pain de Toni » Pan del Toni, panettoni au pluriel et panettone au singulier : le nom est resté.

Il y a bien des versions et d'autres légendes encore. Mais quoi qu'il en soit, tous les italiens se régalaient de panettone à Noël.

Bons baisers d'Italie

Nina Armanetti



MOUSSEUR À LAIT
3 TASSES
Pour cappuccino et chocolat crémeux. Tous feux sauf induction. Intérieur revêtu en téflon. Poignée et piston sont anti-brûlures.
Ø 9 x 20 cm
Réf. cafmolt3 - 29,00 €

BASSINE À FRITURE
En acier. Garantie sans traitement 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 alimentaire. Réf. secthe04 - 149,00 €

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. bascfc38 - 52,90 €

TOURTIÈRE À FOND DÉMONTABLE.
En tôle bleue lourde. Ø 24 cm. Réf. gatofd24 - 21,00 €
Ø 31 cm. Réf. gatofd31 - 29,90 €

Le pain "figues et noix" de Myriam

« Je n'ai pas toujours le temps de m'attaquer à des choses compliquées . Mais préparer du pain figues et noix, le partager, l'accompagner selon l'humeur de fromage ou de foie gras : ça fait partie des petits moments simples que j'apprécie vraiment. »

Diluez la levure dans l'eau tiède, délayez la farine, les figues, le miel et les noix. Ajoutez du sel si vous n'utilisez pas de farine compagne. Laissez au pétrin 2,30 minutes. Sortez votre boule de pâte et laissez-la reposer dans un plat ou un saladier à température ambiante. Si le plat est froid, la pâte a beaucoup de mal à monter. Couvrez votre plat ou votre saladier avec un couvercle ou avec un torchon pour éviter les courants d'air. La montée dure environ trois heures, mais tout dépend de la température de la cuisine. Quand la pâte est bien levée, divisez en pâtons et façonnez vos baguettes avec les mains légèrement farinées. Disposez dans les gouttières ou le moule à baguette. Passez vos mains légèrement mouillées pour humidifier le dessus du pain et incisez. Placez l'ensemble à four froid en programmant 240°C. La température va monter progressivement et la pâte se remet à gonfler. N'oubliez pas le bol d'eau pour faire un peu de vapeur.

En une demie heure votre pain est cuit.



Pour 2 baguettes :
300 cl d'eau tiède
1 sachet (5 g) de levure boulangère*
500 g de farine compagne**
1 c à s de miel
250 g de figues séchées coupées en quart
50 g de cerneaux de noix



**Saccharomyces cerevisiae, levure de boulanger ou levure de bière c'est la même chose)*

***Il est possible de faire du pain figues et noix avec d'autres farines mais les saveurs et l'odeur du pain de campagne apporte beaucoup. Si vous voulez une mie plus claire, vous pouvez également mélanger moitié compagne et farine blanche (T45 ou farine ménagère)*



Myriam, équipe Tom Press



BALANCE DE CUISINE ÉLECTRONIQUE
 De 3 g à 3 kg. Bol transparent amovible de 17x21 cm.
 Précision à 1 g.
 Réf. pescui03- 41,00 €



Comment choisir son four à bois ?

Aucun appareil moderne n'a réussi à supplanter le four à bois.

Un gigot, une pizza ou du pain cuits au four à bois, c'est vraiment incomparable. La petite touche de fumée, la chaleur qui rayonne de la voûte à la sole, le croustillant et l'inertie thermique pour les cuissons douces ; aucun instrument de cuisson actuel ne cumule ces qualités et n'apporte autant de plaisir qu'un four à bois. Avant de vous décider pour un modèle, ...



Fixe ou mobile

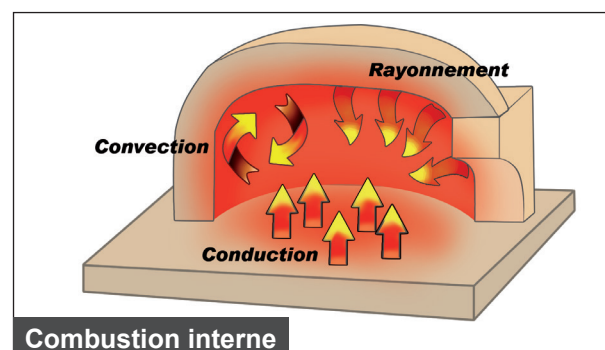
Les fours à voûte en fonte s'installent dans une maçonnerie et doivent être couverts de sable pour conserver très longtemps la chaleur. Cuissons à chaleur vive ou cuissons longues à température modérée, leur durée de vie et l'agrément d'usage sont illimités.

Quand aux fours sur chariots, la mobilité et les temps de préchauffage réduits sont de sérieux arguments. Quand on mange dehors, quoi de plus sympa que d'avoir son four à proximité

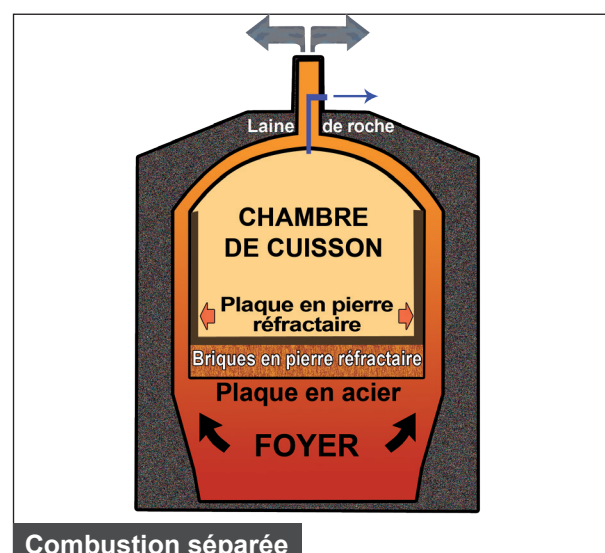
Combustion interne ou combustion séparée ?

Il existe deux grandes familles de fours à bois. Dans le premier cas, ce sont des fours traditionnels comme les fours de boulangers d'autrefois ou les fours à pizza. Vous gérez les braises et votre cuisson dans le même espace. La voûte est calculée pour évacuer les fumées sans qu'elles ne "lèchent" directement l'aliment. Elle accumule la chaleur et la restitue par rayonnement. La sole de votre four se charge elle aussi en chaleur et la communique par contact.

Avec la combustion séparée, vous gérez séparément le feu et les cuissons. En réglant le tirage, votre feu est plus ou moins vif et vous obtenez la température désirée. La consommation de bois est moindre et il n'est pas nécessaire de préchauffer longtemps.



Combustion interne



Combustion séparée

pub pleine page



C'est fait chez vous

tomp
Magazine

Bienvenue chez Claire

Un foie gras tout simple.

Architecte, très impliquée dans la vie locale de son Tarn natal, Claire à peu de temps et un goût prononcé pour la simplicité. Pas de chichis, pour elle, la meilleure façon de cuisiner un foie gras c'est au naturel. Juste une pincée de sel et d'assaisonnement... Comme son foie gras est délicieux, nous nous sommes glissés dans sa cuisine.

Les ingrédients

- Blavvvvvvvvvvv , vvvvvvvvvvvvv , vvvvvvvvvvv
bbbbbbbbbbbbbb , vvvvvvvvvvvvv



1 Tremper

Idéalement, il faudrait déveiner le foie gras immédiatement après l'avoir extrait de la carcasse. À chaud, c'est plus facile. Comme ce n'est pas le cas je le trempe 2/3 heures à l'eau fraîche pour le faire dégorger ce qui a aussi l'intérêt de le blanchir.



2 Déveiner

Une fois bien séché dans un torchon, j'écarte les lobes du foie pour trouver les veines qui se trouvent sur les faces internes. Je soulève l'extrémité et je suis avec la pointe d'un couteau pour les dégager sans abîmer le foie. Il vaut mieux laisser une petite veine que de détruire le foie.





C'est fait chez vous

Bienvenue chez Claire (suite)



3 Assaisonnement

Un peu de sel et de poivre blanc, quelques baies rouges... Ce ne sont pas les épices qui font un foie gras ! J'assaisonne à l'œil, mais il me semble que 10 g de sel et 2 de poivre sont largement suffisants pour un foie de 500 g. Les baies rouges ne sont pas indispensables à mon sens. J'en met un peu, mais là, c'était joli pour la photo alors j'ai eu la main plus lourde que d'habitude...



4 Terrine

C'est la méthode traditionnelle mais je cuisine de plus en plus mes foies sous vide. C'est plus simple et plus rapide, je ne surveille pas, je suis sûre du résultat et je peux congeler. Avant de mettre en terrine vous pouvez laisser reposer votre foie une nuit au réfrigérateur. C'est préférable. Si le temps presse mettez en terrine immédiatement en commençant par le petit lobe. Le gros vient par au dessus pour mieux présenter.



5 Cuisson

Je préchauffe mon four à 120°C. (thermostat 4) Je place ma terrine dans un bain marie d'eau tiède, sans le couvercle, seulement avec la presse pour tasser un peu et je laisse 50 minutes. J'utilise toujours les mêmes terrines et les 50 minutes de cuisson me vont bien mais si vous changez de matériel (ou de four) le contrôle de la température à cœur s'impose. Piquez le thermomètre à foie gras dès la sortie du four. Entre 45 et 50°C. c'est parfait.



6 Conservation

Je ne réussie jamais à garder un foie plus d'une semaine. Je prépare un week-end, et le suivant il n'y en a plus. Il faut croire que mes invités le trouvent bon. Si non il me semble que bien fermé dans un film étirable, une terrine se garde 15 jours sans problème.



La technique sous vide

La préparation ne diffère pas. Si tôt assaisonné il suffit de glisser le foie dans un sachet cuisson et de faire le vide. Je le positionne bien pour ne pas le déformer et je le met au bac de cuisson.

L'immense intérêt du procédé, c'est la précision de la cuisson. Si je choisis 54°C. je suis sûre qu'ils ne seront pas dépassés. Pas de surveillance. Le foie va cuire tout seul 4 heures ou plus si je suis absente, et quand je rentre je le met à maturer au frigo. Sans le sortir du sachet il va maturer deux ou trois jours. Sous vide, la maturation est plus efficace et la conservation bien meilleure. J'ouvre le sachet quand j'en ai besoin sans me soucier de la date ou je congèle si j'en ai fait plusieurs. Il faut simplement laisser revenir doucement à température de frigo avant de servir.



Avec une cuisson traditionnelle un foie perd presque 1/3 de son poids. Sous vide, pas de perte : ni de poids ni de saveur.



BIDONS ALIMENTAIRES ÉTANCHES
Cylindrique 25 litres avec poignées.
Ø ouv. 14 cm. Ø 28x51 cm.
Réf. tonbal25 - 39,00 €

Cylindrique 50 litres avec poignées.
Ø ouv. 14 cm. Ø 6x60 cm.
Réf. tonbal50 - 59,00 €

Rectangulaire 5 litres avec anse.
Ø ouv. 8 cm. Dim. 18x14x28 cm.
Réf. tonbip05 - 19,00€

Rectangulaire 11 litres avec anse.
Ø ouv. 8 cm. Dim. 22x18x36 cm.
Réf. tonbip11 - 22,00 €



Le dessert du chef Tenailliau

LA BÛCHE 2015

XXXXXX
XXXXXX



Astuce
Pour démouler facilement,
travaillez à froid en pous-
sant le palet par le dessous.



♥♥♥ Coup de coeur

XXXX
PAR XXXXX
XXXXXXXXX ...

xx pages. Réf. lifxxxx- 1xx,00 €

Retrouvez tous les livres sur www.tompress.com

XXXXX
4x pages.
Réf. lxxxx- x00 €

XXXXX
4x pages.
Réf. lxxxx- x00 €

XXXXX
4x pages.
Réf. lxxxx- x00 €

XXXXX
4x pages.
Réf. lxxxx- x00 €



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 d'opposition 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 ☐

JVC2015



Coup de rouleau !



XXXXXX

XXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PB

XXXXXXXX

www.legifrance.gouv.fr

EXTRACTEUR DE JUS KUVINGS. À rotation lente.
Descriptif complet sur : www.tompres.com.
Réf.herkw60r - 449 €

Les cafetières italiennes

C'est le plus simple des percolateurs.

En chauffant, la vapeur fait monter la pression. L'eau bouillante est chassée au travers du café. Et vous avez un véritable expresso, corsé et plein d'arômes. Le brevet de la cafetière italienne a été déposé en 1933, et on a pas fait plus simple depuis pour boire un bon café.



TOUS FEUX DONT
INDUCTION

VÉRITABLES CAFETIÈRES ITALIENNES 

Modèle inox. Tous feux dont induction.

Pour 6 tasses*. Ø11x20 cm. Ref. cafiti06 - 29,90 €
Pour 10 tasses*. Ø12x23 cm. Ref. cafiti10 - 39,90 €

Modèle aluminium. Tous feux SAUF induction.

Pour 6 tasses*. Ø10x21 cm. Ref. cafita06 - 35,50 €
Pour 12 tasses*. Ø11x27 cm. Ref. cafita12 - 47,50 €

*tasse de 5 cl

Descriptif complet sur www.tompress.com.

Tire-bouchon automatique

Un beau tire-bouchon mural

Double plaisir ! Ouvrir une belle bouteille est toujours agréable mais avec un tire-bouchon automatique on accède à une autre dimension.

Positionnez la bouteille et abaissez le levier. La queue de cochon tourne et pénètre sans effort dans n'importe quel bouchon. Vous relevez et c'est ouvert.

POÉLON AVEC COUVERCLE EN TÔLE ÉMAILLÉE,
Ø 18 cm. Ref. : ustpoe18 – 29,90 €
MARMITE BOMBÉE EN TÔLE ÉMAILLÉE avec
couverture Ø 16 cm. Ref. : ustmem16 – 24,90 €
Toute la gamme sur : www.tompress.com.



Un peu d'histoire

Kir

Le dernier parlementaire français à siéger en soutane devient immortel en donnant son nom au plus populaire des apéritifs

Le kir, tout le monde apprécie et c'est précisément pour cette raison que depuis fort longtemps, la municipalité de Dijon en a fait son apéritif "officiel" et ce bien avant l'avènement du Chanoine Félix Kir comme maire de la ville. Félix Kir est un simple curé de campagne. Ordonné prêtre en 1901, Il exerce son ministère dans différentes paroisses Côte-d'Or avant d'être mobilisé pour la grande boucherie de 1914-1918. Il reviendra profondément changé. Il a du mal à reprendre ses fonctions et retrouve son élan naturel en se passionnant pour la politique. Il écrit des articles, Il est sollicité pour "porter la contradiction" en faveur de l'église dans les débats politique, et, bon orateur, Kir promu chanoine finit par devenir un personnage important. En juin 1940, la France est vaincue. Pétain signe l'armistice et Kir, qui à déjà 64 ans, est nommé membre d'une délégation municipale chargée de gérer Dijon. Le chanoine résiste, s'occupe des bonnes œuvres, organise l'évasion de prisonnier et échappe de justesse à un attentat des nazi français de Pierre Costantini*. Son portefeuille arrête la balle... Même si le chanoine a pu exagérer sa réelle influence, au sortir de la guerre, Kir a une solide aura de résistant. Sans l'accord de son évêque il se porte candidat aux élections municipales qu'il remporte et devient député. Kir a alors 71 ans. Élections après élections, le chanoine restera en fonction jusqu'à 94 ans. Pendant cette longue période, Kir fait la promo du blanc-cassis qu'il prend avec lui pour offrir dans ses déplacements officiels ou privés. Il finit par incarner le cocktail et le rendre à tel point célèbre qu'il accepte de vendre son nom à un célèbre fabricant de crème de cassis.

Personne n'a la recette du bonheur, mais un bon portefeuille et un Kir de temps en temps, ça doit tout de même aider.

PB

* Les membres de la Légion des volontaires français (L.V.F) de Pierre Constantini prêtaient serment de fidélité personnelle à Adolphe Hitler.



<http://www.bonnardot.fr>

Le double K

A l'occasion d'une rencontre sulfureuse entre le chanoine Kir - élu de droite et ecclésiastique en soutane - avec Nikita



Khrouchtchev - premier secrétaire du Parti communiste de l'Union soviétique - un cocktail très consensuel fût créé sous le nom de double K

2 volumes de crème de cassis, 4 de bourgogne blanc et 4 de vodka.



pizzas au gaufrier

XXXXXXXXXX

XXXXXX.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXX

COFFRET «RACONTER
DES SALADES»
- Laitue Saint-Antoine
- Mâche Vit
- Laitue Cressonnette Marocaine
- Laitue Express
- Chrysanthème Comestible
Réf. jarcorsa - 11,90 €



Je ferais bien...

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Ce qu'il vous faut par exemple pour faire

un gâteau au chocolat en conserve

- Des bocal à bord droit pour démouler facilement vos gâteaux.
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 30 g de cacao
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- Du chocolat noir réduit en éclats

Concrètement

Lavez bien bocal couvercles et joints et séchez-les d'un coup de torchon. Beurrez les parois et

Crochets Weck. Lot de 12.
Réf. boiwpin8 - 5,00 €



Simplifiez vous la vie



Plaque à induction simple 3 400 W.

Cette plaque offre une surface de cuisson de 2 fois 30x30 cm. Il y a 8 niveaux de chauffe différents 400 à 1 800 W, 6 niveaux de température de 60 à 240 °C.

Réf : recind34 - 269,00 €



Set de 3 effaroucheurs gonflables en vinyle.

Ballons gonflables, idéaux pour vos jardins, ces 3 ballons chasseront les nuisibles de vos plantations et de vos arbres.

Ø 60/40 cm. Réf : jaref3ba - 27,00 €



Ramasse-noix à ressort ingénieux.

A adapter sur un tube PVC de 50 mm. Posez l'embout au sol sur les noix et celles-ci sont emprisonnées par les ressorts dans le tube.

Réf : jaramnoi - 8,90 €

Aérateur de vin

L'aérateur à vin ralentit le débit du vin lorsque vous le versez dans le verre et permet de l'oxygéner afin de libérer les arômes.

Réf : cavaevin - 14,90 €

Égouttoir en plastique alimentaire

Fabrication française.
Pour 45 bouteilles - H.45 cm
Réf : cavego45 - 28,00 €
Pour 81 bouteilles - H.86 cm
Réf : cavego80 - 35,00 €
Pour 90 bouteilles - H.100 cm
Réf : cavego90 - 37,00 €

Ramasse pomme de terre

Un quart de rond est fixé sous les branches pour "secouer" la terre afin de ramasser les pommes de terre facilement. Vous allez donc ramasser vos pommes de terre en faisant beaucoup moins d'efforts. Convient pour la récolte de toutes sortes de racines tubercules (pommes de terre, navets, raves...)

Racloir à plancha

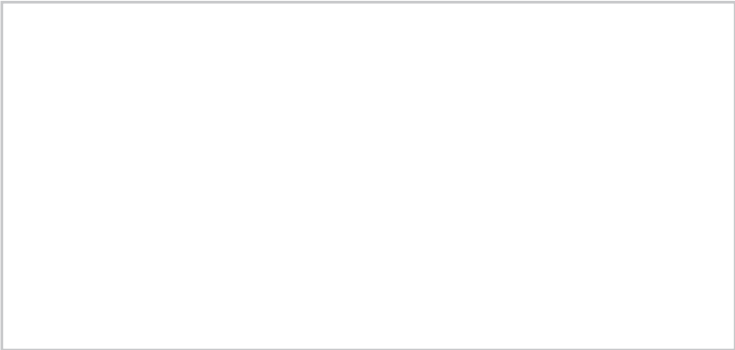
Retrouvez rapidement une surface de cuisson propre. Bonne prise en main avec sa poignée alvéolée. Convient également pour nettoyer les plaques de cuisson en verre (vitrocéramique, induction, halogène).

Réf : matracvi - 18,00 €

Tabouret pour greffe et taille

Travaillez assis et à bonne hauteur ! Léger, ce tabouret de vigne à pied articulé est particulièrement stable et il ne s'enfonce pas dans le sol. Sur le principe des anciens tabourets de traite, ce monopode vous permet de tailler, de greffer, voire de vendanger sans fatigue, bien installé à la hauteur désirée. Vous ne vous baissez plus et votre dos est préservé. Jusqu'à 85 Kg - Réf : jartav85 - 184,00 €
Jusqu'à 110 Kg - Réf : jartav11 - 237,00 €

tompres
Magazine



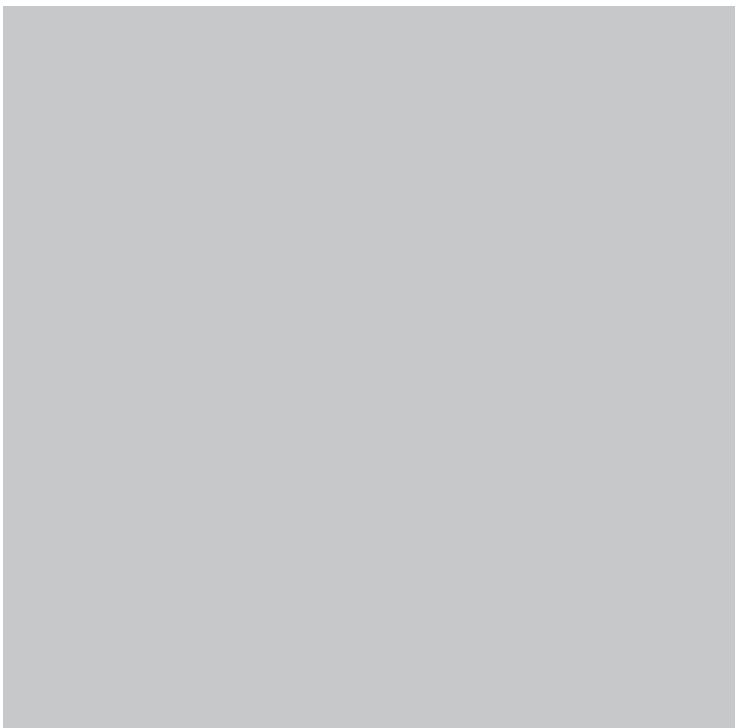
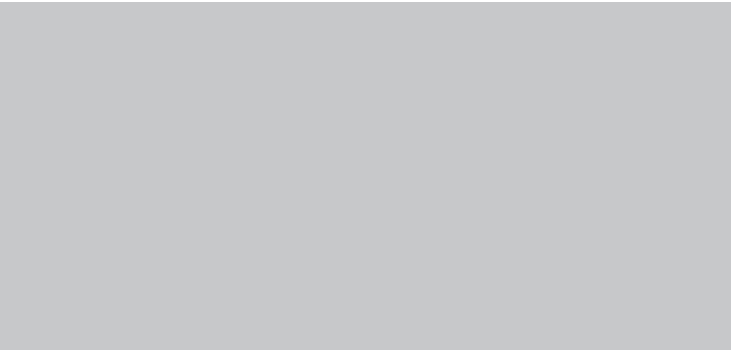
**Bassines en alu
d'épaisseur 3 mm
(à gras ou à confi-
ture)**

Bassines landaises.
Poignées froides en
inox.
Tous feux sauf induction.



**Barbecue de table en
fonte **

Modèle en fonte sur pieds.
Livré avec une planche support
et une manique anti-chaueur.
Grille de 32x22 cm.
Dim. totale 33x14,5x24,5 cm.
Poids 8 kg.
Réf. barfotab - 53,00 €



Couscoussier et son bouillon

Cuisson normale ou à la vapeur ce couscoussier vous
laisse le choix. Alu 3 mm. Poignées inox froides.

Tous feux sauf induction.

Ø 24 cm. Réf. mfacsc24 - 64,90 €
Ø 28 cm. Réf. mfacsc28 - 79,90 €
Ø 32 cm. Réf. mfacsc32 - 129,00 €
Ø 36 cm. Réf. mfacsc36 - 169,00 €
Ø 40 cm. Réf. mfacsc40 - 199,00 €
Bouillon 600g. Réf. epibcou6 - 21,90 €



**Hachoir à viande
manuel type 10**

Hachoir Porkert. En fonte étamée,
livré avec un couteau et grille de
4,5 mm en acier. Ø grille 6,8 cm.
Fixation par presse.
Réf. ham10por- 104,00€
Autres modèles sur www.tompress.com

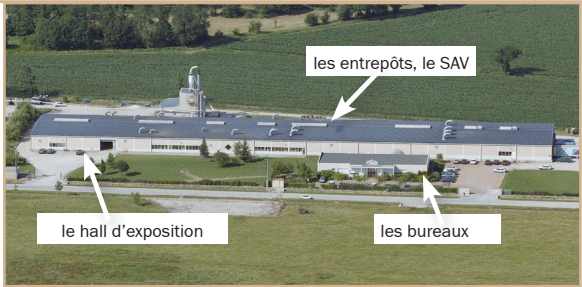


En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « **pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan** ». À l'époque, le service au client était un dû !

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.

F. Loubersac



INTERNET
 Paiement par chèque
 ou carte bancaire.

www.tompress.com



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



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



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.



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

Les plus tompress

* Voir les conditions générales de vente

05 63 71 44 99
CONSEILS
TOMPRESS

Dès 110 € d'achat
LIVRAISON *
OFFERTE

www.tompress.com
ENCAISSEMENT
à L'EXPÉDITION

www.tompress.com
PAIEMENT
3 fois *
sans frais

www.tompress.com
LIVRAISON
48h *

www.tompress.com
365 JOURS
POUR CHANGER
D'AVIS

SAV
tompress
dans nos ateliers

Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise 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 « clients ». 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 email). 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). A 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.

RESERVE 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 dû 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).

RETRACTATION 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.

RESPONSABILITE - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'exécution 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 11

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

Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. À 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.

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



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 :

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)

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

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. 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 SAS TOM PRESS au capital de 8000 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

**Vous transformez et cuisinez chez vous ?
 Vous avez des astuces, recettes à partager ?**

Écrivez-nous ! partage@tompress.com



**Nous publierons avec votre autorisation dans le magazine,
 les réseaux sociaux ou les fiches conseils de tompress.**

Tom Press SAS (siège social) ZA de la Condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - www.tompress.com



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
Tom press
et Ecofolio.

Directeur de la rédaction et de la publication : François LOUBERSAC
 Rédaction, Infographie : Philippe BRACQUEMOND, Elise RABAUDY,
 Myriam MONTAGNÉ, Aurore AÏTA

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.

Photographies : Angélique SEGUIS Tom Press, J.L. SARDA, Fotolia
 Régie publicitaire et partenariat : Anne-Sophie GISBERT
 Impression : Rotocobri - Espagne

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