

SPÉCIAL DÉSHYDRATEURS

La pâte de fruits
de Jean Louis

Bien choisir son pressoir

Zoom sur...
Les fûts en bois

Les cèpes
de Jocelyne

DOSSIER :
La tomate,
une star !



Les outils traditionnels n'ont pas disparu !

*Large choix
d'outils régionaux
et professionnels*

www.Forges et Jardins.com



DES OUTILS BIEN TREMPÉS
Forgés en France

05 63 71 90 65


Les fûts en bois **P. 13**

Fête des Vendanges de Banyuls **P. 16**

Les cèpes de Jocelyne **P. 18**


Les pressoirs **P. 20**

Les pâtes de fruits **P. 22**


Espuma noix de coco **P. 28**

Jus de fruits de Viane **P. 31**

«Civilité et repas» **P. 33**

L'automne à la ruche **P. 34**

Blog "passion potager" **P. 36**
P. 6 DOSSIER
La tomate, une star !

DE L'ESPOIR !

Lorsqu'il y a de belles initiatives et des raisons d'espérer à un avenir meilleur, il ne faut pas boudier son plaisir ! Nous savons tous que la nourriture influence la santé et l'humeur et nous ne pouvons être plus heureux que lorsque celle distribuée à nos enfants dans les cantines devient meilleure à tous points de vue.

A travers toutes les régions, des initiatives apparaissent en privilégiant et sensibilisant écoles, parents et enfants au "bien manger". De nombreuses communes et associations ont en effet aujourd'hui recours aux circuits courts locaux pour offrir des repas équilibrés et sains aux enfants tout en ayant, en parallèle, un projet d'éducation diététique et gastronomique : visite des exploitations, des cuisines, cours dédiés....

Il y a quelques années, dans les Alpes Maritimes, le maire de Mouans-Sartoux a été jusqu'à préempter un terrain pour y cultiver des fruits et légumes qui sont aujourd'hui livrés aux cuisines des écoles et des crèches.

Dans la ville rose, une maman inquiète de ce que mange son fils à l'école a créé un blog "Qualité cantine Toulouse".

En rejoignant son action, de nombreux parents fondent un collectif et influent sur la cuisine centrale communale qui finit par s'associer à un Chef étoilé, puis initie des groupes de travail pour améliorer la qualité des repas des cantines de la ville.



François Louberssac, Président de Tom Press





À votre service !

21,00 €



Caisse alimentaire ajourée 35 L

S'empilent les unes sur les autres et restent bien stables.

Fond plat protégé et poignées de portage, nettoyage facile, plastique alimentaire haute densité (PEHD). Dim. 60x40x21 cm.

Réf. bacajb35 - 21,00 €



10,50 €

Caisse ajourée empilable

Robuste, cette caisse en polyéthylène haute densité a un fond légèrement ondulé et résistant pour éviter les déformations. Convient au transport des fruits et des olives. Cont. 34 L.

Dim. 50x30x26,5 cm. 1,3 kg.

Réf. bacajo34 - 10,50 €



10,90 €

Panier empilable à poignée rabattable

Polyéthylène basse densité. Anse en polyéthylène haute densité.

Dim. 50x33,5x18 cm. 871 g.

Réf. jarpanre - 10,90 €



à partir de
24,90 €

Fûts alimentaires étanches

En polyéthylène. Utilisez ces fûts comme réservoir ou contenant de stockage.

Polyéthylène alimentaire. Couvercle étanche double gorge et fermeture par grenouillère.

• 30 L. Équipé de poignées de portage encastrées.

Dim. hors tout 29x29x52 cm. Ø ouverture 23,2 cm. Réf. tonfu030 - 24,90 €

• 60 L. Équipé de poignées de portage rabattables. Dim. hors tout 37x36x62 cm.

Ø ouverture 30 cm. Réf. tonfu060 - 30,90 €

• 120 L. Dim. 50x50x80 cm. Ø ouverture 38 cm. Réf. tonfu120 - 49,90 €

• 220 L. Ø ouverture 46 cm. Ø 59 cm. H. 98 cm. Réf. tonfu200 - 103,00 €



à partir de
19,50 €

Bidons alimentaires étanches

Grands bidons pour le transport des liquides alimentaires, grains... couvercle vissé étanche à joint silicone. Polyéthylène haute densité translucide (niveau visible).

• Cylindrique 25 litres avec poignées. Ø ouv. 14 cm. Ø 28x51 cm.

Réf. tonbal25 - 39,90 €

• Cylindrique 50 litres avec poignées. Ø ouv. 14 cm. Ø 36x60 cm.

Réf. tonbal50 - 64,00 €

• Rectangulaire 5 litres avec anse. Ø ouv. 8 cm. Dim. 18x14x28 cm.

Réf. tonbip05 - 19,50 €

• Rectangulaire 11 litres avec anse. Ø ouv. 8 cm. Dim. 22x18x36 cm.

Réf. tonbip11 - 22,70 €



Légumier modèle bas 6 emplacements

Livré avec 3 tiroirs.

Dim. 50x81x59 cm.

Réf. jarleg06 - 169,00 €



Tiroir supplémentaire

En hêtre. Pour modèles "jarlegdb", "jarleg06", "jarleg12".

2 poignées pour faciliter la manipulation.

Réf. jarlegti - 21,90 €



Légumier fruitier haut 13 tiroirs

En pin. Livré avec 13 tiroirs.

Dim. 57x155x57 cm.

Réf. jarleg13 - 349,00 €



Légumier modèle haut 12 emplacements

Livré avec 6 tiroirs. Tiroir spécial pommes de terre en option (prend la place de 2 tiroirs). Dim. 50x150x59 cm.

Réf. jarleg12 - 299,90 €



Tiroir spécial pommes de terre pour légumier

En hêtre. Pour modèles "jarlegdb", "jarleg06", "jarleg12". Poignées pour manipuler facilement le tiroir.

Fond incliné et bec permettant de prendre les pommes de terre du dessous. Stockez 10 kg de pommes de terre. Prend la place de 2 tiroirs standards.

Réf. jarlegtp - 29,90 €



Caissette empilable en pin

Modèle avec clayette sur pieds, avec poignée, empilable. Tableau noir sur le côté permettant de marquer le contenu du panier. Les fruits et légumes sont ainsi à l'air libre, protégés de l'humidité et clairement identifiés. Hauteur intérieure de 14 cm. Dim. 40x30x21 cm.

Réf. jarcaisem - 22,50 €

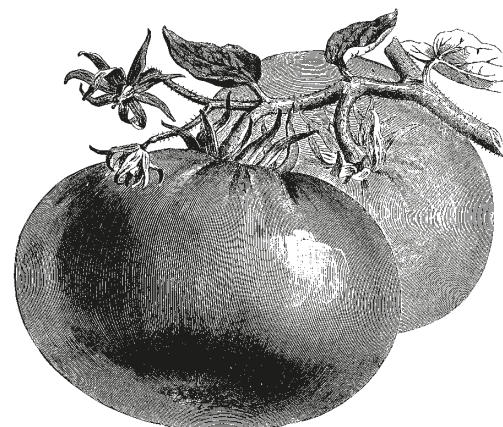




CONSOMMATION MONDIALE
DE TOMATES FRAÎCHES :
120 millions de tonnes par an
Chaque français mange 14 kg
de tomates fraîches par an

Source : Inra

La tomate, une Star !



La tomate est l'aliment végétal le plus consommé au monde après la pomme de terre. Elle se déguste sous toutes les formes en salade, à la croque au sel, en sauce... et séchée.

A l'origine

Découverte au XV^{ème} siècle en Amérique du Sud, elle fut introduite en Europe un siècle plus tard. Considérée en France, d'abord comme toxique ou aphrodisiaque, elle demeura ornementale avant que ce fruit faible en lipide, calories et sodium soit enfin consommé cru à partir du XVIII^e siècle.

La dessiccation des tomates

Depuis quelques années, la tomate séchée est devenue plus commune en cuisine, il faut dire qu'en plus d'être délicieuse, les teneurs en vitamines C et autres antioxydants sont bien préservés !

Plus de 12 000 variétés de tomates aux saveurs, formes et couleurs parfois bien différentes sont recensées.

Afin d'obtenir des tomates séchées, il faut se tourner vers des variétés à la chair dense et peu juteuses comme les Roma et les San Marzano.

La tradition de déshydrater les tomates est fortement ancrée dans le sud italien (Naples, les Pouilles, la Sicile...) où les journées sont chaudes, ensoleillées et quelques fois accompagnées d'un petit vent sec.

Pour obtenir des tomates séchées ailleurs que dans ces régions sèches et très ensoleillées, il faut recréer artificiellement chaleur et circulation d'air, c'est pourquoi les déshydrateurs électriques, munis de ventilateurs et de résistances chauffantes, sont souvent utilisés à cet effet.

Il faut découper les tomates en lamelles d'épaisseur égale et les disposer sur le plateau perforé laissant la libre circulation de l'air chaud.



Que faire avec des tomates séchées ?

De très nombreuses recettes inclues aujourd'hui la tomate séchée : cakes salés, sauces tomates, salades, crumbles, capuliatu... Pour en disposer tout au long de l'année, il est facile de les conserver dans des sacs ou boîtes sous vide au réfrigérateur ou au congélateur mais aussi en bocaux, recouvertes totalement d'huile d'olive et accompagnées d'aromates (l'origan, câpres, toutes sortes d'herbes aromatiques au choix)



Pesto aux tomates séchées*

- 200 g de tomates séchées (conservées dans l'huile d'olive)
- 50 g de pignons de pin ou noix grillés quelques minutes à la poêle
- 2 gousses d'ail
- une dizaine de feuilles de basilic (lavées et essorées)
- 50 g de parmesan râpé
- 10 cl d'huile d'olive

Mixez le tout, ajoutez de l'huile d'olive au besoin, le mélange doit être tartinable.

Gratin de tomates séchées**

Pour 4 à 6 personnes

- 250 ml d'eau bouillante
- 375 ml de tranches ou de dés de tomates séchées
- 30 g de beurre fondu
- 90 g de chapelure
- ½ cuillère à café d'origan séché
- 125 ml de fromage râpé
- ½ cuillère à café de sel
- Poivre noir

Étalez vos tranches de tomates sur un plat ou empilez-les dans un grand verre puis aspergez-les ou recouvrez-les d'eau bouillante. Laissez tremper pendant au moins 1 heure, égouttez et disposez la moitié de ces tomates dans un plat de cuisson d'un litre. Mélangez le sel, le poivre, le beurre fondu, la chapelure, l'origan et le fromage râpé et étalez la moitié de ce mélange sur les tomates qui se trouvent dans le plat de cuisson. Recouvrez le tout avec les tomates restantes et ajoutez le reste du mélange à base de chapelure. Faites cuire au four à 180° C pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que votre plat mijote et soit légèrement doré.





Poulet aux tomates séchées**

Pour 4 personnes

- 4 demi-poitaines de poulet sans la peau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 250 ml de tomates séchées
- 375 ml de vin blanc sec
- 75 ml d'olives dénoyautées et coupées en tranches
- 1 citron tranché
- 1 ½ cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel
- Sel et poivre selon votre goût
- Persil frais haché pour la garniture

Dans une poêle à frire, faites revenir les demi-poitaines de poulet dans de l'huile à feu moyen pendant environ 5 minutes. Retournez-les une fois, ajoutez l'oignon, l'ail et le poivron rouge et faites les revenir environ 4 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Mettez les tomates dans la poêle avec les ingrédients restants à l'exception du persil. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes puis retirez le couvercle et faites cuire pendant encore 5 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre et que la sauce ait réduit un peu. Saupoudrez de persil et servez tel quel ou avec du riz.

Cookies apéritifs aux tomates séchées*

- 75 g de farine
- 30 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- sel
- 1 c à café de levure
- 1 c à soupe de poudre de noisettes (ou d'amandes)
- 15 g de tomates séchées coupées en dés
- 20 g de chorizo coupé en dés
- 2 c à soupe d'origan séché

Préchauffer le four à 210°.

Dans un cul de poule, mélangez la farine avec le parmesan, la levure et la poudre de noisettes.

Ajoutez l'œuf et le beurre fondu, puis les tomates et le chorizo. Assaisonnez avec l'origan et une pincée de sel.

Formez des petites boulettes d'environ 3 cm de diamètre.

Sur une plaque à four tapissée de papier cuisson, disposez les boulettes de pâte, les écraser légèrement et enfournez 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.



*Recettes proposées par Laure, membre de l'équipe Tompress

**Recettes tirées du livre : « Déshydratation Techniques et recettes » de Phyllis Hobson – Tompress Editions



Pizza d'aubergine*

- 1 aubergine
- Huile d'olives
- Fleur de sel
- Coulis de tomates
- Tomates séchées
- Jambon cru
- Origan
- Mozzarella
- Basilic

Couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur dans la longueur d'une aubergine. Badigeonner chaque tranche d'huile d'olive, saler à la fleur de sel et précuire au four préchauffé à 200° pendant 5 minutes.

Sur chaque tranche, tartiner avec du coulis de tomates, ajouter quelques tomates séchées coupées en morceaux, des lanières de jambon cru, de l'origan séché et de la mozzarella émiettée. Remettre au four pendant environ 10 minutes (la mozzarella doit commencer à gratiner) puis une fois cuit, parsemer de basilic émincé.

*Recette proposée par Laure, membre de l'équipe Tompress

Déshydrateur solaire

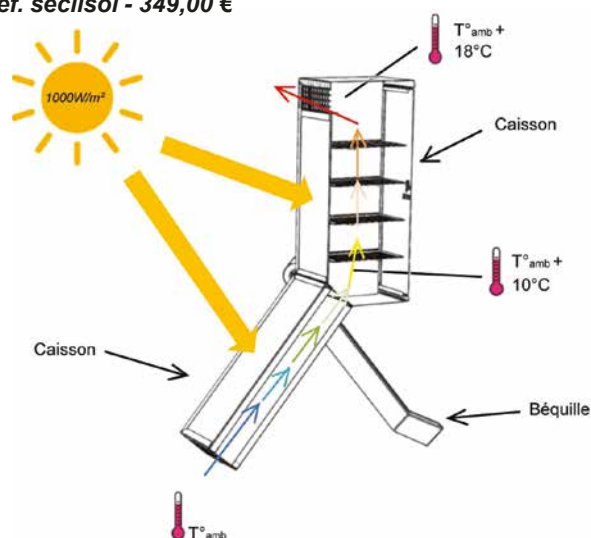
L'angle du caisson absorbeur est de 50° par rapport à l'horizontale. Cela permet au système de capter les premiers rayons du soleil mais évite aussi des montées en température trop importantes : toutes les caractéristiques organoleptiques des aliments sont ainsi préservées.

La vitre du caisson supportant les claies disposée verticalement donnera les mêmes avantages, tout en bloquant les UV. Pour une utilisation optimale du séchoir, tournez-le régulièrement face au soleil ou orientez-le plein sud.

Livré avec 4 claies et 4 tiges.

Dim. fermé : 48x30x32 cm

Réf. seclisol - 349,00 €



Bocaux rustiques Weck "ventrus"

Vendus par carton avec joints et couvercles.

Livrés sans crochets.



Cont.	Dim.	Qté	Référence	Prix
220 ml	Ø 60x66 mm	12	boiwbr14	24,00 €
560 ml	Ø 80x88 mm	6	boiwbr12	18,00 €
1,062 L	Ø 100x105 mm	4	boiwbr01	17,50 €

Bocaux Weck "tulipe"

Vendus par carton avec joints et couvercles.

Livrés sans crochets.



Cont.	Dim.	Qté	Référence	Prix
220 ml	Ø 60x80 mm	12	boiwb022	23,00 €
580 ml	Ø 100x85 mm	6	boiwb050	15,50 €
1,062 L	Ø 100x147 mm	6	boiwb100	17,90 €
1,750 L	Ø 100x190 mm	4	boiwb175	24,00 €
2,700 L	Ø 100x242 mm	4	boiwb250	25,90 €



Conditionneuse sous vide TAKAJE

En plus des sachets, avec cette machine vous faites le vide dans n'importe quel contenant étanche du commerce ! Vous pouvez transformer un pot de confiture en récipient sous vide, il suffit de planter dans le couvercle une valve réutilisable et de faire le vide avec la machine. Vos aliments sont parfaitement conservés pour une longue durée. Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot, modes "vide seulement" et "soudure seulement". Aspiration 16 l./min, dépression à -800 mbars. Vendue avec 2 valves. Dim. 36,5x18x10 cm. Barre de soudure de 32 cm. GARANTIE 2 ANS. SAV tompress.

- **Modèle rouge.** Réf. vidtakro - 239,00 €
- **Modèle bleu.** Réf. vidtakbe - 239,00 €
- **Modèle blanc.** Réf. vidtakbl - 239,00 €
- **Modèle inox.** Réf. vidtakau - 319,00 €



Boîte sous vide rectangulaire en inox TAKAJE

Renforcée pour supporter les fortes dépressions cette grande boîte plate en inox permet de protéger des préparations présentées. Grâce à un système de picots, les boîtes sont empilables sur plusieurs hauteurs et restent bien stables.

- **1,5 L.** Dim. 33x17x9 cm. Réf. vidtakbt - 32,00 €
- **2,2 L.** Dim. 27x21x9 cm. Réf. vidtak25 - 37,00 €



100 sachets double couche gaufrés

Dimensions	Référence	Prix
22x65 cm	vidfamil226	39,90 €
30x50 cm	vidfamil305	42,00 €
30x80 cm	vidfamil308	64,90 €
35x45 cm	vidfamil354	44,00 €
35x60 cm	vidfamil356	59,00 €
40x60 cm	vidfamil406	67,00 €



Coupe-tomates tout inox

10 tranches parfaites d'un seul coup ! La coupe horizontale et la qualité des lames évitent la perte de jus. Pieds à ventouses, protection de la main. Tranche également les agrumes. Ø maximum du fruit 9 cm. Passe au lave-vaisselle.

Réf. matomati - 349,00 €



Coupe-tomates

Efficace même avec les fruits mûrs. Lames micro-dentées en inox. Dim. 28,5x13x16 cm.

Réf. matomat - 55,00 €



Couteau éplucheur à tomates

Lame micro-dentée qui permet de peler efficacement la fine peau des tomates même mûres. Tout inox. Longueur 16,5 cm.

Réf. matpelto - 8,60 €

Les plats à four en fonte d'aluminium

Lasagnes ou gratins, rôtis...

- **25x20 cm.** Cont. 2,3 l. Poids 762 g. Dim. 30,5x20x6,5 cm.

Réf. plffal25 - 29,90 €

- **30x22 cm.** Cont. 3,5 l. Poids 1,1 kg. Dim. 36x23x7 cm.

Réf. plffal30 - 39,00 €

- **35x25 cm.** Cont. 5 l. Poids 1,5 kg. Dim. 42,5x26x7,5 cm.

Réf. plffal35 - 44,90 €



Planches à découper en bambou

Bambou pressé 1,6 tonne. Supporte le lave-vaisselle.

- **Petit modèle.** Dim. 30x 20x1,7 cm. Poids 700 g.

Réf. couplb30 - 19,90 €

- **Moyen modèle.** Dim. 36x30x1,9 cm. Poids 1,4 kg.

Réf. couplb36 - 29,90 €

- **Grand modèle.** Dim. 46x30x2 cm. Poids 1,7 kg.

Réf. couplb46 - 34,00 €



Les fûts en bois

Au fil des siècles, l'utilisation des fûts en bois a évolué.

Simple contenant, facile à entreposer il devient à la fin du 20ème siècle, l'Indispensable des chais.



Quelques lignes d'histoire

Les tonneaux sont utilisés depuis plus de 2000 ans, ils remplacèrent les amphores lourdes et fragiles dans le transport et le stockage. Leur utilisation était commune pour tous les produits comestibles ou non (poissons séchés, saumures, clous, huiles, cervoises, etc.) car plus pratiques à déplacer que des sacs et des caisses. Un manutentionnaire aguerri peut en effet déplacer un tonneau plein en le faisant rouler en équilibre sur l'arête. Si pour sa fabrication différentes essences de bois telles que l'acacia, le frêne, le châtaignier peuvent être utilisées, pour le vin, c'est le chêne qui est choisi car ses arômes «boisent» le vin. Cet échange ne dure que les 3 ou 4 premières années, le bitartrate de potassium contenu dans le raisin se cristallisant et bouchant les pores. Menacés d'être totalement remplacés par le plastique et l'inox, les tonneaux et le métier de tonnelier vont être relancés et sauvés dans les années 1980 par la mode des vins "boisés".



Chauffe au brasier d'un tonneau et cerclage du bas - Olivier Colas



Chauffe d'un tonneau avec un brasero, et serrage à l'aide d'un câble d'acier se resserrant progressivement en bas- Olivier Colas

Fabrication d'un fût

C'est à partir d'une bille de bois fendue que l'on obtient des douelles (pièces de bois qui forment les côtés). Séchées à l'air libre pendant au moins 2 ans, elles sont façonnées, triées puis assemblées à l'intérieur d'un cercle sur une extrémité pour les maintenir entre elles. Ensuite elles sont chauffées pour assouplir les fibres du bois, cintrées par un treuil à l'autre extrémité avant le cerclage. Pour finir, les cercles qui ont servis à la chauffe sont remplacés par les définitifs suivi par la mise en place des fonds.



Pose de la pièce de fond d'un tonneau - Olivier Colas

Zoom sur ... Les fûts en bois



Bois et arômes

Le **chêne** apporte des arômes de vanille, de caramel ou des notes boisées ou fumées.

Le **châtaignier** apporte des tanins forts et âpres.

Le **robinier, faux-acacia** des senteurs de citron et miel.

L'**aulne**, le **saule**, le **frêne** sont utilisés pour les marchandises non comestibles.

Le **peuplier**, très résistant au sel, est idéal pour le transport des salaisons.



Votre fût est en bois.
Pour qu'il soit parfaitement étanche,
gardez-le plein d'eau 48 à 72 heures
le temps que le bois "gonfle".

Fûts neufs en chêne

Modèles sans robinet ni support. Intérieur brut.

- 28 L. Ø haut 30 cm, Ø bouge 38 cm. Hauteur 50 cm. Poids 10,5 kg. Réf. tonfo028 - 214,00 €
- 55 L. Ø haut 35 cm, Ø bouge 45 cm. Hauteur 62 cm. Poids 14,3 kg. Réf. tonfo055 - 324,00 €
- 110 L. Ø haut 44 cm, Ø bouge 55 cm. Hauteur 76 cm. Poids 28,3 kg. Réf. tonfo110 - 549,00 €
- 225 L. Barrique bordelaise. Ø haut 55 cm, Ø bouge 65 cm. Haut. 93 cm. 51 kg. Réf. tonfn225 - 1299,00 €

Capacité de
28 L à 225 L



Tonnelets en chêne verni

Avec robinet et support, intérieur paraffiné.

- 1 L. Dim. hors tout 20x15x17 cm. Réf. tonfova1 - 122,00 €
- 2 L. Dim. hors tout 22x16,6x20 cm. Réf. tonfova2 - 132,00 €
- 3 L. Dim. hors tout 25x20,5x20,5 cm. Réf. tonfova3 - 142,00 €
- 5 L. Dim. hors tout 28,5x23x25 cm. Réf. tonfova5 - 152,00 €
- 10 L. Dim. hors tout 35x25,5x30 cm. Réf. tonfov10 - 162,00 €
- 15 L. Dim. hors tout 39x27x33,5 cm. Réf. tonfov15 - 174,00 €
- 20 L. Dim. hors tout 43x29,5x35,5 cm. Réf. tonfov20 - 184,00 €



Capacité de
225 L

Fûts d'occasion en chêne

Barriques bordelaises, 3 ans d'âge, sans robinet ni support. 225 L. Ø haut 55 cm, Ø bouge 65 cm. Haut. 93 cm. Pour réutilisation avec du vin, du cidre ou pour faire des bacs à fleurs (une fois coupés en 2).

- ① Seulement lavé et soufré. Réf. tonfl225 - 149,00 €
- ② Remis à neuf, douelles rabotées. Réf. tonfo225 - 399,00 €

Que faire avec des fûts usagés ?

Utilisés pour des vins plus ordinaires, les alcools ou le cidre par exemple. Certains retourneront chez le tonnelier qui les démontera, rabotera les douelles puis remontera le tonneau en changeant les fonds. Certains préféreront les transformer en objets de décoration pour l'intérieur ou encore pour le jardin.





Carte postale



© LAURENT LACOMBE

© LAURENT LACOMBE

Autour des vendanges chez **tompres**



Seaux à vendange

Anse avec poignée tournante pour porter et verser facilement. Polyéthylène.

- **Modèle 15 L.**

Dim. hors tout 40x37x23,5 cm.

Ø haut 35,5 cm, Ø bas 26 cm.

H. int. 20,5 cm. 657 g.

Réf. jarven15 - 6,90 €

- **Modèle 20 L gradué.**

Dim. hors tout 41x38,5x 28 cm.

Ø haut 36 cm, Ø bas 30 cm.

H. int. 26 cm. 860 g.

Réf. jarven20 - 8,90 €



Épinette à vendange

Ressort de l'épinette interchangeable.

Fermeture à lanière. L. 19,3 cm.

Réf. jarepine - 9,90 €



Sécateur

Fermeture à crochet, lame de 75 mm.

En acier chromé. Longueur 25 cm. Le

ressort du sécateur est remplaçable.

Réf. jarsecat - 38,00 €



Hottes à vendange

De 10 à 60 litres, pour petits et grands.

En polyéthylène rotomoulé sans collage ni soudure.

2 bretelles de maintien. Haute qualité, résistant aux chocs, au froid et à l'humidité. Maniables et très légères.

- ① **10 L (Modèle enfant)**

Dim. 30x30x20 cm. 665 g.

Réf. bachot10 - 51,00 €

- ② **20 L** - Dim. 45x39x28 cm. 1,6 kg.

Réf. bachot20 - 65,00 €

- ③ **40 L** - Dim. 57x48x34 cm. 3,7 kg.

Réf. bachot40 - 77,00 €

- ④ **60 L** - Dim. 68x56x37 cm. 4 kg.

Réf. bachot60 - 93,00 €



Banyuls-sur-Mer, la Fête des Vendanges (66)

Située sur la côte Vermeille à quelques kilomètres de la frontière espagnole, Banyuls-sur-Mer est une station balnéaire pittoresque attachée à ses traditions. Entre mer et montagne, c'est la ville non seulement des pêcheurs mais aussi des vignerons.

Sur les conseils d'amis, nous avons passé le 2ème week-end d'octobre à Banyuls-sur-Mer pour participer à la Fête des Vendanges. En arrivant, nous découvrons un paysage pittoresque, d'un côté la mer et de l'autre à perte de vue des vignobles en terrasses. Ce paysage est inscrit au patrimoine de l'Unesco comme "chef d'œuvre du génie créateur humain et témoignage éminent et unique d'une tradition culturelle encore vivante".

Ces terrasses, leurs murets de soutènement longs de 6000 kms et leurs rigoles de canalisations et d'irrigation ont été façonnés et entretenus depuis des siècles par la main de l'homme. On imagine la somme d'efforts nécessaire devant être ajoutée au travail même de la vigne pour obtenir sur ce sol rocheux et sec, ces vins d'exception au caractère unique et aux saveurs intenses, qu'ils soient vins doux naturels AOC rouges, blancs ou gris ou aux rouges Banyuls Grand Cru.

La fête dure 5 jours au cours desquels de nombreuses animations sont organisées: randonnées au cœur des vignes, ateliers du goût, dégustations des produits de la mer et, surtout, rencontres avec des producteurs passionnés par leur métier, leurs vins et l'histoire de ce terroir. Le samedi, c'est à dos de mulets que la vendange de la vigne des enfants fait son entrée dans le village. Enfin, sur la plage, après le fameux déjeuner des "colles" du dimanche, c'est l'accostage des barques catalanes chargées des vendanges.

Si vous êtes dans les alentours de Banyuls-sur-Mer début octobre, un conseil : allez-y !

Lucie et Bertrand.

Les cèpes et bolets bai de Jocelyne

J'adore les champignons, rien de tel qu'une bonne balade avec mon époux en forêt pour en ramasser.

Généralement nous en trouvons le plus dans une forêt de sapins près de chez nous. Lors de notre dernière balade, nous en avons rempli ½ panier de quoi nous régaler !

Je ne coupe pas le champignon, je le cueille*. Sur place, je les nettoie grossièrement à l'aide de mon couteau à champignon et de mon pinceau.

Rentrée chez moi, je les essuie soigneusement, je les trie, j'enlève les parties abimées, bleuies. Ensuite je sépare les têtes des queues. C'est bien plus esthétique dans un plat de ne présenter que les têtes et avec les queues je fais des veloutés. Puis je les émince.

En les installant sur les plateaux du déshydrateur, je fais attention de ne pas mélanger les tranches de cèpes avec les bolets. En effet, séchés, il est très difficile de faire la distinction entre les 2 variétés.

Je choisis le programme 2 (spécial champignon) de mon déshydrateur, soit environ une température de 50°C. Après 8 à 12 heures, ils sont prêts. Ils doivent être durs et pour vérifier qu'il n'y a plus aucune trace d'humidité, je coupe en 2 une lamelle. Le temps de séchage varie selon l'épaisseur des tranches, la densité du champignon, le taux d'humidité.

Une fois déshydratés, je les dispose dans des boîtes en plastique par variétés et toujours en séparant les têtes des queues. Toute l'année, je peux ainsi aller piocher dans ma réserve pour préparer une sauce, un velouté... ou encore quand nous "faisons le cochon" en famille, j'en ajoute à la préparation de nos pâtés et terrines pour encore plus de saveurs.

(*) La cueillette (ou arrachage) des champignons serait de plus en plus pratiqué dans les cercles mycologiques. Cependant, lors de la cueillette, il vous faudra tout de même respecter deux règles:

- Arracher le champignon délicatement en tirant doucement ou en le faisant tourner sur lui-même afin de prélever un minimum de mycélium.
- Reboucher le trou laissé par le prélèvement du champignon avec du substrat pour ne pas laisser les mycéliums à nu et éviter leur dessiccation (dessèchement).

Source : <http://www.mycologique.com/2012/doit-on-couper-ou-arracher-les-champignons/>





Panier à champignons

Robuste et très léger, ce panier couvert est parfait dans les sous-bois. L'anse toronnée est très douce à la main. En rotin.
Dim. sans anse 44x27x20 cm.
Réf. jarpcham - 49,00 €



Planches à découper

En hêtre, avec rigole et réservoir de récupération des jus.

- Petit modèle. Dim. 36,5x24,5x3 cm. Réf. coupl365 - 25,90 €
- Grand modèle. Dim. 43x29x3 cm. Réf. coupl450 - 34,00 €



Déshydrateurs tunnels programmables

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais.
Basse consommation : de 15 à 495 W.
La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, le biscuitage ou la fabrication de meringue.
Réglage de la température pour conserver le maximum de vitamines et de nutriments et 7 programmes de déshydratation.

- Châssis en inox 12 plateaux
Réf. secbioin - 499,00 €

- Châssis en inox 6 plateaux
Réf. secbiopm - 359,00 €

Tunnel optionnel inox avec 12 plateaux
Pour doubler la capacité de séchage. 4,5 kg.
Réf. secbiointun - 349,00 €



Couteau à champignons

Pour la cueillette et le nettoyage des champignons. Brosse intégrée escamotable dans le manche. Lame en acier. Dim. 15x1,5x3 cm.
Réf. couchamp - 8,50 €



Cadre de séchage empilable

Disposez vos pâtes, vos champignons ou vos herbes aromatiques sur le filet dans un endroit sec et aéré pour les sécher. Le filet en plastique alimentaire est tendu dans un cadre de hêtre massif. Vous pouvez ajouter des cadres et les empiler.
Dim. 50x40 cm. Épaisseur du cadre 2,6 cm. Hauteur avec les pieds 9,5 cm. Vendu à l'unité.
Réf. secempbo - 19,90 €



Comment choisir un pressoir ?

Parmi les différentes gammes techniques et les différents modèles, il faut tout d'abord porter une réponse à chacune des 4 questions suivantes :

- **Que doit-on presser ?** (petits fruits rouges, pommes, poires, pommes, olives, macérations... ?)
- **En quelle quantité ?** (La récolte prévue est-elle d'un ¼ de seau, d'une hotte, d'un ou de 100 quintaux ?)
- **Pour quel rendement ?** (A-t-on le temps d'attendre ou doit-on aller vite ?)
- **Quel est le budget ?** (Question bien souvent déterminante !)

N'oubliez pas qu'avant tout pressurage, il est toujours indispensable de broyer les fruits à chair ferme (poires, pommes...), de fouler les fruits à chair tendre (raisins, groseilles...) et que les drains, comme les scourtins augmentent rendements et productions. Voici quelques types de pressoirs avec leurs caractéristiques :

• Pressoirs ménagers à vis

Ces petits pressoirs sont utiles si vous souhaitez produire de petites quantités de jus pour une consommation rapide, au verre ou à la bouteille. En inox, ils sont faciles à mettre en œuvre et sont parfaits pour élaborer des sirops et des gelées. D'un rendement moyen, ils sont idéaux pour les petits fruits rouges, le raisin, les pommes.



• Pressoirs en bois et à vis

Conviennent pour de petites quantités de fruits car les claies vont de 10 à 40 litres de volume. Très esthétiques et décoratifs, ils sont néanmoins solides mais d'un rendement moyen car le mécanisme n'est pas démultiplié. Ces pressoirs sont principalement conçus pour presser le raisin et les pommes.

• Pressoirs mécaniques à cliquets

Ce sont les pressoirs les plus connus, dotés d'une vis centrale, d'une maie (bassin) en acier et d'une claie (cuve ajourée) en bois ou en inox. Avec la démultiplication générée par le mécanisme à cliquet, la pression exercée est augmentée. Pour un particulier, ce type de pressoir offre un bon ratio rendement/production/prix avec la pomme et le raisin.

• Pressoirs hydrauliques à vis centrale

Si le principe d'extraction reste identique aux modèles déjà présentés, ce type de pressoir offre un meilleur rendement encore grâce à une pression exercée par deux vérins hydrauliques commandés manuellement par pompage. Ce type de pressoir convient pour extraire tous les jus de fruits et même l'huile des olives (nous consulter pour connaître le processus approprié).



• Pressoirs hydrauliques manuels à étriers

Conçus pour améliorer de façon significative les travaux de remplissage et de nettoyage de la claie, ils améliorent de façon significative l'effort et le rendement. Le mécanisme hydraulique de ces pressoirs est monté sur un étrier basculant. Doté d'un seul vérin central commandé manuellement par pompage, la pression s'exerce via un large plateau en acier permettant une production optimale.



• Pressoirs hydrauliques à commande électrique à étriers

C'est le même principe, la même facilité de remplissage et de nettoyage que les précédents, mais, grâce à la commande électrique du vérin, l'action de pompage se fait toute seule et la pression exercée est "en continu".

• Hydro-pressoir

Sans vis centrale, sans mécanisme hydraulique et sans électricité c'est la pression de l'eau qui effectue le travail (les quelques bars du réseau d'eau sont suffisants). L'outre en caoutchouc insérée dans la claie est branchée à un tuyau d'arrosage et se remplit et presse les fruits broyés contre les parois de la claie en inox.

Tous les pressoirs sont
sur www.tompres.com
Retrouvez nos modèles
de 1,6 à 477 l. !

Épépineuses

Des coulis de tomates
SANS PEAU
SANS PÉPINS



Épépineuse 200 à 400 kg/h - 600 W.
Corps en fonte étamée. Vitesse de rotation 160 trs / mn. Dim. 62,5x29x45 cm. Poids 13 kg. Garantie 2 ans.
Réf. ptobigel - 399,00 €



Épépineuse 70 à 150 kg/h - 400 W.
120 tours par mn. Rendement 70 à 150 kg de tomates/heure. Dim. 50x25x35 cm. Poids 8,7 kg. Garantie 3 ans.
Réf. pto3elii - 249,00 €



Épépineuse manuelle
Corps en fonte double étamage. Poids 3,9 kg. Fixation par presse. Garantie 1 an
Réf. ptoclamm - 82,00 €



Épépineuse manuelle
Corps en fonte double étamage. Dimensions trémie 19 cm. Poids 3,7 kg.
Réf. ptoclaui - 109,00 €



C'est fait chez vous



Les pâtes de fruits de Jean-Louis

Vigneron durant 15 ans, Jean-Louis s'est découvert une autre passion : l'arboriculture. Et quand il nous invite à découvrir son verger, il nous explique aussi, que pour lui, respecter ses arbres et le travail de la terre passe aussi par le bon usage des fruits, même lorsque les récoltes sont abondantes.

Il a dû ainsi trouver différentes manières de conserver ses fruits. Chez Tom Press, il a découvert déshydrateur, pasteurisateur et extracteur de jus à rotation lente, des outils qui sont devenus ses meilleurs alliés !



1 La cueillette

Outre la fraîcheur et le calme que l'on trouve le matin au verger, "tous les fruits gagnent à être récoltés tôt le matin, avant d'être chauffés par le soleil. Non seulement ils se conserveront mieux, mais surtout la qualité aromatique des fruits est meilleure à ce moment de la journée". Avant de les toucher, il les observe pour éviter de les manipuler inutilement. Pour savoir s'ils sont mûrs il exerce une très légère et unique pression. Il faut les toucher avec délicatesse et le moins possible sinon les fruits sont agressés et abîmés. Pour les cueillir, prendre le fruit dans le creux de sa main et exercer un mouvement rotatif pour casser le pédicule.



Transport et stockage des fruits

Évitez de les entrechoquer et les entasser pour ne pas les abîmer et tapissez le fond des clayettes de papier pour les protéger des chocs.



2 Préparation des fruits

Lavez les fruits à l'eau claire, puis ôtez les noyaux et coupez-les en quartiers.



3 Pressage

Passez les fruits à l'extracteur de jus Hurom et ajoutez le jus d'un ½ citron pour éviter que la pulpe s'oxyde.

4 Préparation des 2 mélanges pour 1 l. de pulpe de fruits

(quantité mesurée à la sortie de l'extracteur de jus)

1^{er} mélange :

- 250 g de sucre
- 150 g de glucose



2^{ème} mélange :

- 250 g de sucre
- 25 à 30 g de pectine en fonction du fruit (par ex. avec des pêches en mettre 28 g)
- 15 g d'acide citrique ou un jus de citron



5 Cuisson : durée 30/40 mn

Jean-Louis insiste sur le fait qu'il est essentiel de remuer tout au long de la cuisson.

Faites chauffer la pulpe en incorporant le 1^{er} mélange.

Une fois que la température de 50/60° C est atteinte versez le 2nd mélange.

Laissez cuire, sans cesser de remuer jusqu'à atteindre les 103°/104°C.

Il ne faut pas que ça caramélise.

Quand l'évaporation est suffisante, la pâte doit être épaisse et se détacher du fond de la bassine.

Lorsque la température dite est atteinte vous pouvez arrêter votre cuisson.

Attention : ne jamais ajouter la pectine seule pour éviter la formation de grumeaux.



6 Le séchage

Lors de cette étape, il faut être prudent car la préparation est très chaude, munissez-vous de gants anti-chaueur pour ne pas vous brûler. Recouvrez de papier sulfurisé le fond et les côtés des plateaux de votre déshydrateur et versez la pâte tout en faisant attention que cela ne déborde pas. Jean-Louis leur donne une épaisseur d'environ 1 cm maximum. Il a fabriqué des cadres de séchage pour optimiser sa production en attendant d'acquérir des plateaux supplémentaires. Choisissez le programme pour avoir une température de 55°/60° C et laissez sécher pendant une douzaine d'heures. Pour vérifier si la pâte est prête, celle-ci doit se décoller facilement. Si elle est encore trop molle prolongez le temps de séchage tout en surveillant régulièrement.

7 Démoulage

Quand la pâte est prête, Jean-Louis la coupe en lanière puis en carrés. Pour un goûter d'enfants, vous pouvez également les découper à l'aide de petits emportes pièces pour leur donner diverses formes.

8 Conservation

Il suffit de placer les pâtes de fruits dans une boîte hermétique, bien au sec en prenant soin de séparer chaque couche avec du papier sulfurisé pour éviter qu'elles ne collent entre elles. L'idéal c'est de les conserver sous vide pour avoir le plaisir d'en consommer plus longtemps !

• *Disposez des pâtes de fruits sur votre plateau de fromages à la place de la confiture c'est original et bon !*

• *Servies avec le café de fin de repas, une manière de les déguster qui vous surprendra !*



Les autres utilisations du déshydrateur tunnel





C'est fait chez vous : le matériel



Extracteur de jus à rotation lente Hurom HU 400

Moteur garanti 5 ans. Puissance 150 W (basse consommation). Livré avec 1 jeu de 2 carafes, 1 poussoir, 1 brosse de nettoyage et 1 filtre standard. Dim. 23x16x42 cm. 6 kg.

Prix : 299,00 €

-  **Noir.** Réf. herjuhno
-  **Blanc.** Réf. herjuhbl
-  **Gris.** Réf. herjuhur

NOUVEAU



Hurom HQ

Ce nouveau modèle possède un bouchon à la sortie du jus. Idéal pour bien mélanger les jus des différents fruits lorsque vous faites un cocktail et pour vous servir au verre. Basse consommation, (seulement 150 W. absorbés), moteur garanti 5 ans, silencieux et facile à utiliser, vous n'hésitez pas à vous faire des jus au quotidien et pour de nombreuses années ! L'extracteur de jus Hurom est vendu avec une carafe graduée, un bol récupérateur, un filtre grossier, un poussoir et une brosse de nettoyage.

Réf. herjhqbl - 319,00 €

Finition Premium Elite
avec carénage du bloc moteur en inox



Extracteur de jus à vis verticale HUROM HG 2nd Génération

Prix : 579,00 €

-  **Gris.** Réf. herjhg2g
-  **Chocolat.** Réf. herjhg2c
-  **Rouge.** Réf. herjhg2r

Faites vos jus encore plus vite !
Le Hurom HG tourne très lentement (seulement 43 tours/minute au lieu de 80) et grâce à son bouchon et à sa nouvelle vis de pressage -double révolution-, le jus est extrait encore plus rapidement. Rotation lente et moins d'oxygène : c'est toujours plus de vitamines !

Faites vos jus vitaminés
et vos pâtes maison



Hurom GH Chef

Avec son système à rotation lente qui évite de chauffer les aliments, il vous permet de faire des jus en gardant tous les nutriments et vitamines. Il est pourvu de 2 troncs différents à utiliser en fonction des ingrédients choisis :

- le tronc pour l'extraction de jus des fruits et légumes
- le tronc prévu pour broyer les herbes et épices et pour fabriquer des pâtes.

Garanti sans BPA.

Livré avec :

- 1 carafe à jus,
- 1 bol récupérateur de pulpe,
- 1 brosse de nettoyage
- 1 poussoir.

Moteur garanti 10 ans,
pièces détachées garanties 2 ans.

Réf. herjhdtb - 439,00 €



Anses froides

TOUS FEUX DONT
INDUCTION

Faitouts aluinox

- 2,4 L. Ø 16 cm. Haut. 12 cm.
Poids 0,9 kg. Réf. gaifai16 - 50,90 €
- 4,4 L. Ø 20 cm. Haut. 14 cm.
Poids 1,3 kg. Réf. gaifai20 - 65,90 €
- 7,2 L. Ø 24 cm. Haut. 16 cm.
Poids 2 kg. Réf. gaifai24 - 83,90 €
- 11,1 L. Ø 28 cm. Haut. 18 cm.
Poids 2,4 kg. Réf. gaifai28 - 102,90 €
- 16,1 L. Ø 32 cm. Haut. 20 cm.
Poids 3 kg. Réf. gaifai32 - 141,90 €



Déshydrateurs tunnels programmables

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais.

Basse consommation : de 15 à 495 W. La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, le biscuitage ou la fabrication de meringue. Réglage de la température pour conserver le maximum de vitamines et de nutriments et 7 programmes de déshydratation :

- 1 : universel
- 2 : champignons / fruits en fines tranches
- 3 : végétarien, optimisé à 39 degrés
- 4 : très chaud, 68 degrés, idéal pour la viande, etc.
- 5 : pâtes
- 6 : éco, puissance max 260 W. Idéal pour utilisation en caravanes
- 7 : silencieux pour une utilisation nocturne, niveau de bruit réduit d'environ 80%.

Châssis en plastique alimentaire 10 plateaux - Réf. **secbio10** - 249,00 €

Châssis en plastique alimentaire 5 plateaux - Réf. **secbio05** - 189,00 €

Tunnel optionnel plastique alimentaire avec 10 paniers

Pour doubler la capacité de séchage. 4,5 kg. Réf. **secbio10tun** - 129,00 €

Feuilles anti adhésives pour déshydrateurs tunnels

Vendues par 6. Déshydratez facilement les matières liquides et collantes : les purées de fruits, les tomates, les fraises mais aussi le pollen, le safran et tout ce qui risque de passer par les trous des plateaux. Contact alimentaire jusqu'à 200°C. Réutilisable des milliers de fois ! Dim. 34,2x22,5 cm. Réf. **secbio10feu** - 34,90 €



Dénoyauteur combiné pour cerises et prunes

Base métallique lourde. Dénoyaute 2 cerises à la fois ou dénoyaute et coupe en 4 les prunes. Jusqu'à 20 kg/heure de cerises. Bac à noyaux inclus. Dim. 33x10x31 cm. Garantie 5 ans.

Réf. **denstein** - 44,90 €



Maryse professionnelle souple

Pour prélever, napper et travailler à froid tous les appareils délicats. Forme asymétrique cul de poule / casserole.

Lame surmoulée souple sur manche polypropylène. Passe au lave vaisselle. Utilisation ≤ 100°C.

Longueur 24 cm.

Réf. **gatmht24** - 15,90 €



Gants de protection thermique

En cuir doublé de tissu, ces gants isolent jusqu'à 300°C.

Bonne prise en main.

Réf. **cheganth** - 19,90 €



Plaque à induction 2000 W

Vite mise en oeuvre bénéficiez d'un feu supplémentaire en toutes circonstances.

1 zone de chauffe
29,5x29,5 cm.

4 pieds à ventouse.

Réf. **recind20** - 129,00 €



ESPUMA À LA NOIX DE COCO ET GRUÉ* DE CACAO

S'il arrive que certaines recettes de desserts soient compliquées et nécessitent de nombreuses étapes, la maîtrise de tours de main et des températures précises... la recette présentée ici est toute simple et ne demande que 5 minutes !

Ce qu'il vous faut :

- 1 grand siphon et 2 cartouches de gaz
- 750 g de pulpe / purée de coco
- 3 feuilles de gélatine
- 30 g de grué* de cacao.

Chauffez doucement à la casserole 250 g. de pulpe de coco et ajoutez les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau tiède.

Hors du feu, ajoutez le reste de coco froid et mélangez.

Versez dans votre siphon, mettez en pression avec la première cartouche de gaz secouez énergiquement et placez la seconde cartouche de gaz. C'est fait !

Il ne vous reste plus qu'à laisser le siphon quelques heures au frigo pour qu'il soit bien froid.

Siphonnez dans des verrines rafraîchies. L'idéal, c'est de les mettre au frigo en même temps que le siphon et saupoudrez de grué.

Bruno Tenailleau - Chef de cuisine et 1er prix international de pâtisserie 2007

** Le grué, ce sont les éclats de fève de cacao une fois torréfiés et concassés. C'est un produit intéressant parce que les saveurs puissantes et complexes sont persistantes en bouche. Le grué donne aussi un nez très riche qui relève bien le parfum sucré de la pulpe de coco. Dans les mêmes proportions, vous pouvez aussi utiliser des fèves de tonka. Mais si vous ne trouvez ni l'un ni l'autre un bon chocolat noir râpé fera l'affaire.*



Siphon à crème professionnel

Réalisez de délicieuses crèmes chantilly, mousses froides et chaudes... La cartouche de gaz est accessible sans démontage de la bouteille. Tête métal, structure en inox brossé, embout en inox.

- 0,5 litre. H. 29,5 cm Ø max 9 cm.

Réf. gatsipr5 - 102,00 €

- 1 litre. H. 35 cm Ø max 10 cm.

Réf. gatsipr1 - 112,00 €



Cartouches pour siphon à crème

- Boîte de 10.

Réf. gatsiplc10 - 7,90 €

- Boîte de 50.

Réf. gatsiplc50 - 34,00 €



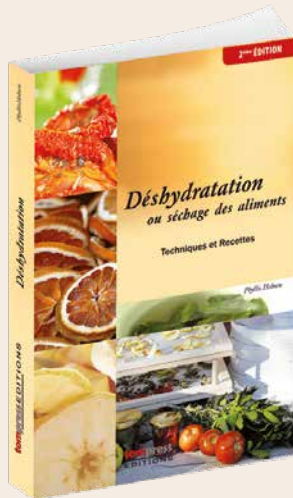
♥ ♥ ♥ Coup de coeur

Déshydratation ou séchage des aliments

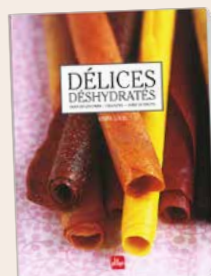
Mieux que toute autre méthode de conservation classique, la déshydratation préserve les propriétés naturelles des aliments et concentre les saveurs. Découvrez à travers cet ouvrage un procédé naturel et économique. Edition Tompress.

Broché, 296 pages. Dim. 16x24 cm. Réf. lictodes - 23,90 €

Retrouvez tous les livres sur www.tompress.com



Une pomme pour la soif
Méthodes pour fabriquer le jus de pommes, le cidre ou le vin de pommes.
Par M. DE BROUWER.
68 pages. Dim. 21x15 cm.
Réf. lifcepom - 7,90 €



Délices déshydratées
Crackers, barres de céréales crues, chips d'aubergines, Linda Louis aborde ici la déshydratation comme une cuisine sans cuisson.
Par L. LOUIS. Broché, 72 pages couleur. Dim. 22x16 cm.
Réf. liclpdde - 10,00 €



Extracteur de jus
Soupes, jus vitaminés, tartines, pestos... Un livre qui dépasse largement le cadre des jus et smoothies !
Par E. Payany, broché 72 pages couleur. Dim. 22x16 cm.
Réf. lixlpej - 10,00 €



Faites votre vin à votre goût
Techniques de base pour réussir son vin : des vendanges à la mise en bouteille.
Par J-A CHANDON.
48 pages. Dim. 20x14 cm.
Réf. lifutvin - 6,00 €



Catalogue général **tompress**

GRATUIT

4 000 articles
pour les passionnés
de "fait maison"

DES NOUVEAUTÉS

DES CONSEILS

224 PAGES

☐ OUI, je souhaite recevoir **GRATUITEMENT** le catalogue général tompress

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 500 000 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. ☐



Les jus 100% authentique de Jean-Marc Thouy

Très attaché aux gestes reçus en héritage de son grand-père, Jean-Marc Thouy a créé en 2009, "Pomas e peròts" (pommes et poires en occitan). C'est dans un esprit de commerce équitable local que cette petite entreprise valorise les pommes et autres fruits que lui apportent les particuliers et qui, il y a peu demeuraient à terre. Le résultat, est un jus de fruit au goût authentique, toujours différent à chaque pressée !

Jean-Marc estime qu'aux alentours de chez-lui (des monts de Lacaune au sud Aveyron), il y aurait une diversité incroyable de près de 130 variétés différentes. Ce patrimoine fruitier compte des milliers d'arbres disséminés en montagne, dans les haies, les jardins, le long des chemins qui sont très souvent laissés à l'abandon. Avant 1960, chacun avait ici son verger qui permettait de consommer des pommes toute l'année et les excédents étant vendus sur les marchés. L'exode rural, le choix du consommateur pour une pomme calibrée ont entraîné l'abandon de ces vergers. Faute de soins, de taille ou de greffe, des arbres rustiques qui peuvent vivre 150 ans, ont néanmoins périclité.

Jean-Marc tient à préciser que sans l'implication des associations locales, dont notamment celle de la Vallée du Gijou, par leurs dispenses de formations pour l'entretien et le renouvellement des arbres fruitiers, ce patrimoine naturel et régional ne seraient plus si bien protégé. En effet une entreprise, comme celle de Jean-Marc Thouy, en commerce équitable local, permet de prolonger et maintenir les efforts



« La différence de goût fait partie du goût de mes produits »

C'est le mélange de beaucoup de variétés qui fait le bon goût du jus (au moins 20 variétés anciennes) ! Mais aussi l'origine du fruit (arbres non arrosés, non taillés, âgés et, en agriculture non intensive, sans engrais, issus de vergers familiaux).

précédemment accomplis par les associations en trouvant des débouchés aux produits du patrimoine fruitier. « Grâce à la valorisation en jus de fruits, les producteurs retrouvent un intérêt pour leur vergers et ont envie d'entretenir et renouveler des variétés difficilement commercialisable d'une autre façon. ». Les producteurs sont payés en retour et selon : en jus de fruits, en monnaie, parfois les deux et quelquefois en temps de rénovation de leurs vieux arbres.

Pari gagné !

La première année, en 2009 :

25 tonnes de pommes transformées.

En 2015 : 200 tonnes de pommes apportées par 640 particuliers !

C'est aujourd'hui un défilé de producteurs qui viennent déposer leurs récoltes de fruits (pommes/coings/poires/raisins) qui seront ensuite pesées, triées et lavées. Ensuite viendra la pressée, avec du matériel traditionnel mais moderne, dont le jus ne sera ni filtré ni clarifié et sans aucun ajout d'enzymes. Le goût n'en sera que plus franc et plus délicieux ! Ensuite le jus est mis en bouteille et pasteurisé pour une conservation d'une année si nécessaire. Chaque pressée est différente, elle porte un nom que l'on retrouve sur les bouteilles.

D'après une étude faite en 2007 par des chercheurs polonais, le jus de pomme non filtré contiendrait de deux à quatre fois plus d'antioxydants que le jus de pomme clarifié.

COMMERCE ÉQUITABLE LOCAL
(prix Henri Vergne) primé par l'agence régionale pour l'environnement (ARPE) en 2009.

www.pomaseperots.fr / contact@pomaseperots.fr

f Jmpomaseperots



L'APPAREIL A LAITS VÉGÉTAUX SOUPES ET JUS

Une alimentation
saine et variée !



Réf. matsoymm
à partir de **99,00 €**

bamix®
of Switzerland

BAMIX SWISSLINE



Rouge. Réf. matmiswr
Noir. Réf. matmiswn
Blanc. Réf. matmiswb
Gris. Réf. matmiswg

249,90€

Mixez votre
bonne humeur !



Véritable
cafetière
italienne

Réf. cafita06 - 35,90 €
www.tompress.com

Tout l'univers de la pâtisserie



www.tompress.com



1 Litre de glace
en 20 min seulement

Turbine à glace avec
groupe froid intégré
Réf. matturgl - 409,00 €

Idéal pour la stérilisation,
la cuisson et la cuisine
en extérieur

Réchaud à gaz
en fonte 3 robinets
Réf. rec0bp84 - 69,00 €



Queues ou anses ?
Gain de place assuré !

TOUS FEUX
DONT INDUCTION



Retrouvez toute la gamme sur www.tompress.com

Ail rose de Lautrec

1 kg. ailrose16 - 16,90 €
3 kg. ailrose3 - 38,50 €
5 kg. ailrose5 - 59,99 €





Civilité et repas

Si la Table comporte de nombreux codes, il n'en a pas toujours été ainsi. Erasme, connu pour ses ouvrages philosophiques et théologiques rédigea aussi des œuvres didactiques comme en 1530, un traité d'usages à l'intention de ses contemporains, peut-être premier "livre de politesse".

Celui que l'on appelle aussi "le prince des humanistes" avait certainement pour intention d'élever les enfants de ses contemporains à un savoir vivre, à une civilité, élément de paix. Le chapitre de son ouvrage "La civilité puérile", consacré aux repas nous en dit long aujourd'hui de ce qu'étaient les coutumes de l'époque. Voici ci-dessous, quelques-uns de ces conseils choisis dans la traduction d'Alcide Bonneau de 1877. Parfois cocasses, parfois amusants, et s'ils sont tous pour nous "tirés du bon sens", nous avons peine à croire aujourd'hui qu'il en fut autrement :

*«...Ne t'assois pas sans t'être lavé les mains; nettoie avec soin tes ongles, de peur qu'il n'y reste quelque ordure et qu'on ne te surnomme aux doigts sales...
En essuyant tes mains, chasse aussi de ton esprit toute idée chagrine; dans un repas, il ne faut ni paraître triste ni attrister personne...
Si l'on te donne une serviette, place-la sur ton épaule ou sur ton bras gauche...
Ôte ton chapeau; à moins toutefois que ce ne soit l'usage du pays...
Le vin et la bière, qui est tout aussi enivrante que le vin, nuisent également à la santé des enfants et dépravent leurs mœurs...
Écarquiller ses yeux en buvant pour regarder n'importe où est malséant, tout comme se renverser le cou en arrière jusque dans le dos, à la manière des cigognes, pour ne pas laisser une goutte au fond du verre...
Lécher ses doigts gras ou les essuyer sur ses habits est également inconvenant; il vaut mieux se servir de la nappe ou de sa serviette...*



Érasme (1467-1536)

*S'ingurgiter, d'un coup, de gros morceaux, c'est le fait des cigognes ou des goinfres...
C'est chose peu convenable que d'offrir à un autre un morceau dont on a déjà mangé...
Ne jette pas sous la table les os ou tous autres restes, de peur de salir le plancher...*

*Lécher à coups de langue le sucre ou toute autre friandise restée attachée à l'assiette ou au plat, c'est agir en chat, non en homme...
Il y en a qui dévorent, plutôt qu'ils ne mangent, comme des gens que l'on va mettre en prison tout à l'heure; les filous mangent de la sorte ce qu'ils ont volé...
Il est bon qu'une conversation variée mette quelques intervalles dans la continuité du repas.
Il ne faut rien dire à table qui puisse troubler la gaieté...
Enfin, si quelqu'un, par ignorance, commet une maladresse, il est mieux de ne pas le remarquer que d'en rire...
Ceux qui privent de nourritures les enfants sont, à mon avis, des insensés, et ceux qui les bourrent immodérément de victuailles ne sont pas plus sages...
Si tu apportes ou remportes un plat, prends bien garde de répandre de la sauce sur les habits des convives...»*

Vous pouvez découvrir l'intégralité du texte sur : <http://gallica.bnf.fr/>



L'automne à la ruche

À l'automne ne relâchez pas l'attention auprès de vos abeilles, elles vous le rendront bien au printemps prochain.

AOUT

Bien qu'il subsiste encore quelques fleurs sauvages et cultivées, la fin de la saison apicole est pour bientôt. La reine a commencé à pondre les œufs qui donneront les futures abeilles d'hiver, celles d'été vont bientôt disparaître et l'expulsion des faux-bourçons est imminente.

Lors de sa visite d'automne l'apiculteur devra se poser les questions suivantes pour chacune de ses colonies :

- **Y'a-t-il assez d'abeilles dans la ruche pour qu'elle puisse passer l'hiver ?** Il en faudrait au moins 10 000. Une colonie moins peuplée peut survivre à conditions que sa reine soit jeune et que les réserves soient suffisantes. Par contre, une ruche faiblement peuplée avec un couvain faible ne passerait pas l'hiver, il conviendrait de la réunir avec une autre ruche faible.

- **A-t-elle suffisamment de réserve ?** (il faut une quinzaine de kg de miel et de pollen pour hiverner tranquillement).

La réunion de deux colonies :

Elle se fait très simplement : orpheliner la ruche qui contient la jeune reine pendant deux heures. Puis poser sur le **corps de la ruche** à renforcer deux feuilles de papier journal en y intercalant façon " sandwich " du miel. Le papier journal sera grignoté par les deux colonies et la fusion se fera en douceur.

Renforcer une colonie faible :

On peut également rajouter un ou plusieurs cadres de couvain fermés de préférence, ainsi la jeune reine sera entourée de nombreuses nourrices. Un nourrissage de type 50/50 (sucre et eau) stimulera sa ponte et un nourrissage 70/30 permettra le stockage des provisions pour l'hiver.

Réduction du volume :

Si la population est trop importante, il ne faudra pas hésiter à insérer un cadre de partitionnement dans la ruche. Transférer la colonie issue de la division dans une ruchette facilitera un développement plus rapide.

SEPTEMBRE

La rosée du matin fait son apparition, la fin de l'été est proche. Nos petites travailleuses en profitent pour approvisionner les réserves de pollen, les faux bourdons se font rares les abeilles d'hiver sont de plus en plus nombreuses.

Fermeture de la ruche :

Pour réduire la déperdition de chaleur par le haut, j'utilise un isolant couvre cadre, que je place entre le couvre cadre et le toit de la ruche. J'incline très légèrement la ruche vers l'avant pour éviter d'éventuelles inondations (fonte des neiges, grosses averses). Pour isoler au maximum la ruche du froid, je place derrière la grille d'entrée une bande de polystyrène tout en faisant attention de laisser une légère circulation d'air qui permettra l'évacuation du gaz carbonique et de l'humidité.

Voilà, vos abeilles sont parées à passer un bon hiver !

Th Henner



Ruchette Dadant 5 cadres

Idéale pour installer un nouvel essaim et transporter vos abeilles. Corps en pin maritime tenonné, 1 plateau, 5 cadres filés, 1 couvre cadre médium et un toit galvanisé. Livré monté, sanglé. Dim. 52x27x36 cm, 11,5 kg. Réf. apidt5ru - 89,00 €



Toit chalet pour Dadant 10

Pin massif et tôle galvanisée, toit débordant 56x62 cm. Réf. apidt101cha - 63,00 €



Nourrisseur bois pour Dadant 10

Cont. 7 litres, en bois parafiné, le nourrisseur se place en haut de la ruche. Réf. apidt101nou - 29,00 €



Plaque isolante pour dadant 10

À poser sur le couvre cadre des ruches Dadant 10. Protège du froid et du chaud. Équivaut à 8 cm de laine de verre. Dim. 45x41 cm. Réf. apidt101iso - 6,90 €



Chiffres à numérotter les ruches

15 chiffres détachables en plastique. H. 42 mm. Réf. apipqnum - 2,50 €



Combinaison intégrale + chapeau et voile rond

Intégralement protégé, vous travaillez confortablement en toute sécurité. Fermeture éclair, jambes et poignets ajustables, 100 % coton (sauf le voile) taille XL. Réf. apicombi - 79,00 €



Voiles de protection

Confortables et bien ventilés ces voiles avec chapeau protègent efficacement le visage et le cou sans altérer la vision.

- Modèle carré Réf. apivocac - 29,00 €
- Modèle rond Réf. apivoroc - 26,00 €

Gants d'apiculteur à manchette XXL

Gant cuir de vache souple, manchette textile fermeture jersey. Taille 10 (27 cm de tour de main). Réf. apigt10 - 14,90 €



Le coing, qu'en faire ?

Brigitte aurait vu le jour dans un potager !

C'est du moins ce qu'on raconte chez elle, dans le bocage Bressuirais. Et on est tout prêt à le croire lorsqu'on constate l'harmonie qui règne dans son petit paradis vert, cultivé au naturel, sans chimie ajoutée. La transformation fait-maison de ses récoltes lui assure une autosuffisance toute l'année, elle le raconte sur son blog www.passionpotager.canalblog.com.

"Je récolte des légumes en majorité, beaucoup de tomates mais aussi quelques fruits...pêches, prunes, fraises, framboises, mûres, mûroises, cassis, groseilles, pommes et coings.
J'adore l'odeur de coing même si elle signe la fin de l'été et l'automne arrivé."*



Le coing c'est dur et on ne sait pas toujours comment l'utiliser, il demande à être cuisiné. Cru c'est à oublier !

Si le plus difficile semble être de le couper, posé sur une planche et avec un bon couteau il se transforme vite en moitiés et en quartiers.

Avec l'extracteur de jus vapeur, il est facile de faire de la **gelée avec les coings** coupés en morceaux (inutile de les éplucher s'ils ne sont pas traités) ...Versez ensuite le jus obtenu dans une bassine à confiture, ajoutez 800 g. de sucre par kilo de jus et chauffez...jusqu'à 105-107°C.

Après récupération du jus pour la gelée, il est dommage de jeter tous les résidus qui pourraient être mangés. Chairs, pépins, peaux...tout est mélangé ! J'utilise alors une épépineuse à tomate qui se charge de trier et seule la chair sera récupérée. Le reste ira au compost ou au poulailler.

Un peu de sucre ajouté et voilà une **compote de coings** à consommer de suite ou à mettre en bocaux puis à stériliser. Lorsque j'ai beaucoup de coings et que j'ai déjà beaucoup de gelée en réserve, je fais d'emblée de la compote avec le coing en entier auquel j'ajoute souvent quelques pommes si j'en ai.

Je mets en bocaux avant de stériliser: 40 minutes à 100°C.

* La mûroise est le fruit de la Mûre de Logan issue de l'hybridation naturelle de la ronce et du framboisier.

Je réalise aussi parfois de la **pâte de coing...**

Faites de la compote bien sucrée ½ fruit ½ sucre puis étalez-la sur une plaque (2 cm maximum d'épaisseur et laissez sécher à l'air ou comme moi au déshydrateur 15 à 20 heures à 57°C.

La pâtisserie n'est pas mon point fort mais j'ai quand même une spécialité : le gâteau au yaourt (sans yaourt !) fourré à la compote de coings.

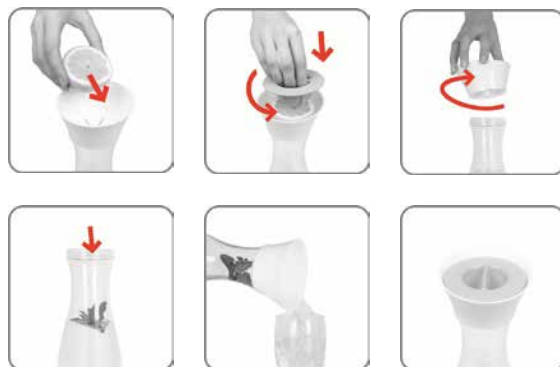
- 3 verres de farine, 1 verre de sucre, 1 sachet de levure, 3 œufs et un peu de lait. Préchauffez votre four à 180°C.

Faites cuire les ¾ de la préparation, juste le temps que la pâte gonfle et qu'elle commence légèrement à dorer. Sortez-la du four et recouvrez d'une couche épaisse de compote, versez dessus le reste de pâte et remettez au four pendant environ 15 minutes. Ce gâteau est délicieux et encore meilleur le lendemain...



Presse agrumes avec carafe

Son col amovible retient les glaçons et sert de support au presse-agrumes. Le jus d'orange ou de citron coule directement dans la carafe, il ne reste qu'à jeter la pelure. Le presse-agrumes peut aussi s'utiliser séparément. Tout plastique. Ø 10 cm. Haut. 29,5 cm. 1 litre. Réf. matpragr - 14,90 €



Peignes à myrtilles

Corps et poignée en hêtre, peigne métal.

- Petit modèle.

Dim. 19x13,2x4,8 cm.

Réf. jarpemyp - 11,00 €

- Grand modèle.

Dim. 19x16,7x4,8 cm.

Réf. jarpeimy - 12,90 €



Tire-botte scarabée en fonte

Aussi efficace qu'esthétique, le scarabée stylisé dont les antennes forment une fourche prend la botte au talon.

Style Art Nouveau. Peinture polyester recuite au four. Vert anglais.

Dim. 26x13,5x8,5 cm. 1,7 kg.

Réf. jarbotsc - 48,00 €



Ouvre-bocaux électrique

Il maintient le bocal et dévisse tout seul les couvercles les plus récalcitrants. Dim. 17x6,5x10 cm

Réf. matobocn - 29,90 €



Présentoir pour bag in box

Solution idéale pour présenter et servir vos vins, jus et boissons en cubis, cette fontaine permet de conserver au frais.

Pour poche 3 L. Dim. 23,5x20,5x23,5 cm.

- Blanc. Réf. cavbibw3 - 49,00 €

- Rouge. Réf. cavbibr3 - 49,00 €

Pour poche 3 L. et 5 L.

Dim. 26,5x25x30 cm.

- Blanc. Réf. cavbibw5 - 59,00 €

- Rouge. Réf. cavbibr5 - 59,00 €



Moule à muffins en acier anti-adhésif

12 empreintes Sans PFOA. Cuisson traditionnelle au four. Réf. gatmuf12 - 13,90 €



Pilon à cocktails en bambou massif

L. 22 cm.

Réf. matpicaï - 7,80 €



Chante-pleure arrosoir aspergeur en terre cuite

Un trou est percé sur le dessus, il se bouche avec le pouce, ce qui ouvre ou ferme le filet d'eau. Les trous d'en-dessous permettent l'arrosage sous forme de pluie.

- Petit modèle

Ø 11 cm, H 17 cm.

Réf. jarchple - 21,50 €

- Grand modèle

Ø 13 cm, H 21,5 cm.

Réf. jarchpla - 27,00 €



www.tompress.com

Kit pour débuter en charcuterie



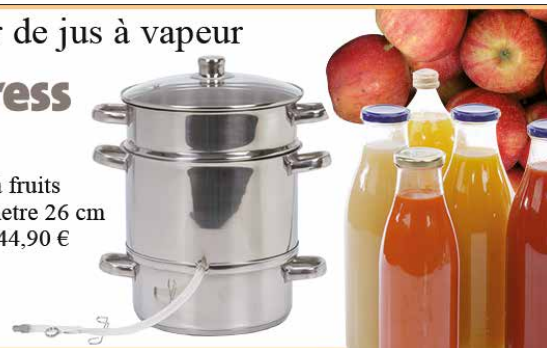
68,90€

Réf. hamkcharc

Extracteur de jus à vapeur

tompress

Modèle panier à fruits
de 8 litres, diamètre 26 cm
Réf. extinox - 44,90 €



Kuvings

EXTRACTEUR DE JUS
A ROTATION LENTE

Rouge. Réf. herkw60r

Gris. Réf. herkw60g

Blanc. Réf. herkw60b

à partir de **449,00€**



La Sorbetière



Réf. matsorbe

79,00 €

Vos sorbets et glaces
comme des pros !

Sautoir émaillé rouge avec couvercle
Idéal pour préparer vos plats en sauce.

• Ø 16 cm. H. 14,5 cm.

Réf. mfspr16 - 39,00 €

• Ø 20 cm. H. 15,5 cm.

Réf. mfspr20 - 45,00 €

• Ø 24 cm. H. 17,5 cm.

Réf. mfspr24 - 54,00 €

• Ø 16 cm. H. 14,5 cm.

Réf. mfspr28 - 62,00 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



tompress

FER À BRIGELETS

Réf. gatferel-127,00€

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



Guillotine à
saucisson

49,90€

réf. matguisa

Poêles anti-adhésives fond épais

Aluminium 5 mm. Un fond professionnel épais pour une
répartition parfaite de la chaleur et une solidité inégalable.
Poignée froide, tous feux dont induction.

• Ø 24 cm. Poids 1,7 kg.

Réf. poeabi24 - 59,00 €

• Ø 28 cm. Poids 2,2 kg.

Réf. poeabi28 - 76,00 €

• Ø 32 cm. Poids 2,6 kg.

Réf. poeabi32 - 93,00 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



Blender Vitamix TNC... légendaire !

Puissant et efficace, ce robot de cuisine polyvalent est devenu légendaire. Il réalise avec facilité et rapidité plus de 50 tâches en cuisine. En un tour de main, sa technologie de mixage permet d'obtenir des repas sains avec des aliments dont les vitamines, minéraux et valeurs nutritives sont préservés.

Le blender Vitamix est reconnu comme étant l'allié des préparations crues ou chauffées à basse température préservant nutriments et propriétés organoleptiques. Performant, il mixe, hache, broie une grande variété d'aliments, pile des glaçons, concocte des smoothies, des soupes, des purées, des émulsions, des sauces, des desserts glacés, des mousses, des pâtes et tant d'autres... C'est la friction de la lame qui chauffe. Robuste, sa lame en acier inoxydable tourne entre 17 et 390 km/h. Le bol de 2 litres, en tritan, est très résistant et sans Bisphénol A.

Peu encombrant et esthétique, il demeure à portée de main pour une aide quotidienne.



Blender Vitamix TNC

Dim. 22x20x51 cm. Poids : 7,5 kg.

-  **Noir.** Réf. matbtncn - 679,00 €
-  **Blanc.** Réf. matbtncw - 679,00 €
-  **Rouge.** Réf. matbtncr - 679,00 €
-  **Inox.** Réf. matbtnci - 699,00 €



Bols supplémentaires pour blender Vitamix TNC

Bol en tritan sans Bisphénol-A.

- 0,9 l.** Réf. matbtncnb09 - 165,00 €
- 1,4 l.** Réf. matbtncnb14 - 179,00 €
- 2 l.** Réf. matbtncnb20 - 185,00 €





Au lendemain de la 1^{ère} guerre mondiale, en 1921, M. et Mme Germain Louberssac, mes grands-parents reprenaient une quincaillerie déjà ancestrale «pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan». A l'époque, l'idée de service au client allait de soi et chacun était connu par son nom !

En 95 années, il y en a eu du changement ! La quincaillerie de village s'est développée, a passé les frontières du canton, du département... et est devenue Tompress, une entreprise de vente à distance reconnue. Je crois que cette reconnaissance est due au sérieux que nous avons toujours mis dans notre relation avec nos clients, le même que lorsque j'étais encore quincaillier de village. Cela passe par l'écoute attentive des remarques, suggestions et besoins de nos clients mais aussi une vraie connaissance des articles que nous commercialisons. Avec mes chaleureux remerciements,

François Louberssac

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.



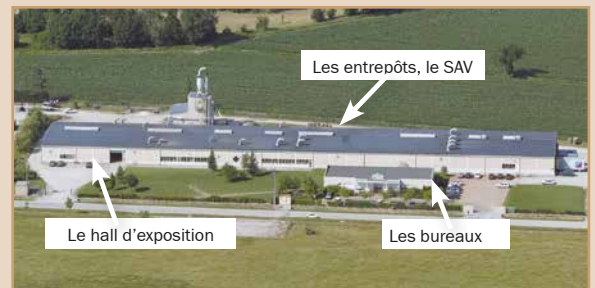
COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande



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)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SAS Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et siégeant 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 expédiées. 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 31/12/2016, 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 un 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 €, forfait 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 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).

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.

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°15

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.

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	17,90	35,80
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

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 :

**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 expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2016. 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 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.



Retrouvez tout **tompres** Magazine sur :

www.magazine.tompres.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** **tompres** Magazine à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

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

De la part de : Nom / Prénom _____

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



MAG#015



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 **tompres** Magazine :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

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



MAG#015

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 **tompres** Magazine :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

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



2,25 € ~~3,10 €~~
le numéro

MAG#015

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

Écrivez-nous !

partage@tompres.com



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

Les stérilisateurs nouvelle génération

Modèles digitaux
à partir de **209 €**



Gamme inox ou émaillée
Commande digitale
27 litres
Minuteur 120 mn
Réglage de 30 à 100 °C
1800 W



Remplissez et programmez : vos conserves se stérilisent sans surveillance !

Retrouvez toute la gamme sur www.tompress.com