

DOSSIER :
boudin noir

Faire son
pain maison

REPORTAGE



**Le foie gras
de Gaëtan**

Fumer le fromage

Comment choisir les huîtres ?

Cuisson au
tournebroche

**8 pages
d'idées cadeaux**



Les outils traditionnels n'ont pas disparu !

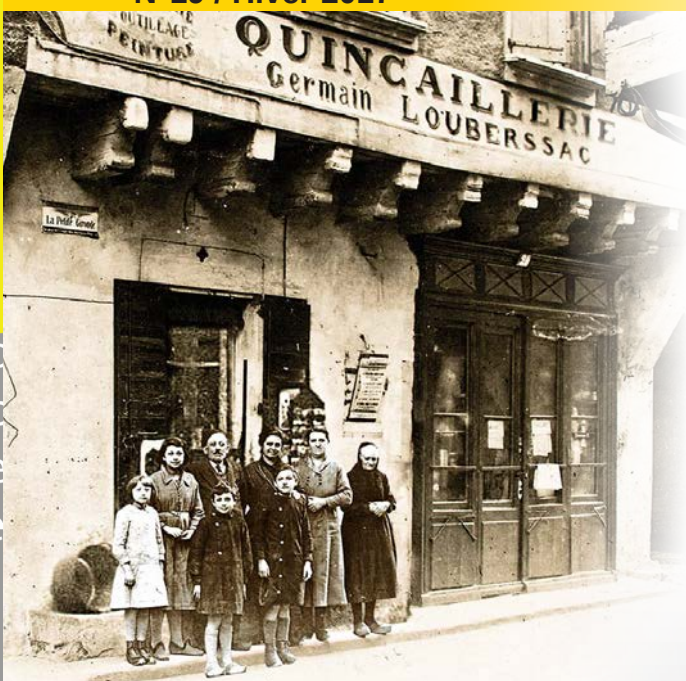
*Large choix
d'outils régionaux
et professionnels*

www.Forges et Jardins.com



DES OUTILS BIEN TREMPÉS
Forgés en France

05 63 71 90 65



Au lendemain de la 1^{ère} guerre mondiale, en 1921, Marie-Rose et 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 96 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 nous étions encore quincailliers 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

Le boudin noir

P. 4



Le foie gras de Gaëtan

P. 8

Le fumage du fromage

P. 12

Faire son pain

P. 14



Pages Idées cadeau

P. 17

La raclette

P. 25



La Grange aux savoir-faire

P. 28



Les huitres

P. 30

Chevreuil farci au foie gras

P. 32

Le tournebroche Lapin à la broche

P. 34

Les desserts d'Henriette

P. 38

Slimissimo, votre barista

P. 40



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



Directeur de la rédaction et de la publication :
François LOUBERSSAC
Rédaction : Valérie DENIS, François LOUBERSSAC
Infographie : Myriam MONTAGNÉ

Photographies : Angélique SEGUIS Tom Press, Fotolia, Pixabay, DR, STUDIO
Bimouath, Jean Luc Arru.
Coordination : Valérie DENIS
Impression : EINSA - Espagne



Le boudin noir

Par tradition et parce qu'il était difficile à conserver, le boudin se dégustait sitôt fabriqué, ou après quelques jours tout au plus, lors d'un repas réunissant tous ceux qui avaient participé à "faire le cochon". Si quelques-uns perdurent dans cette tradition, ce mets populaire est désormais consommé en toutes saisons tant il est apprécié.

Les boudins noirs, proprement dits, sont ceux à base de sang de porc, de gras et d'oignons cuits.

Ils ont été fabriqués dès la plus haute antiquité. Les techniques et les ingrédients entrant dans sa composition sont aujourd'hui nombreux et varient selon les différents us et coutumes locaux.

Le boudin noir, embossé sous menu (boyau) de porc se présente soit en brasses ou en "boudin de table", proportions de poids et calibres égaux.

Sans être exhaustif, citons également le "boudin de langue" qui est embossé dans du chandin (gros intestin du porc) ainsi que "le Béarn" ou "gros boudin de langue" embossé dans de la boudruche de bœuf...

Avant même de se mettre à l'ouvrage et tout au long du travail, deux règles doivent être impérativement suivies :

- une **hygiène stricte** (local, matériel et opérateurs),
- l'utilisation exclusive de **matières premières fraîches et de qualité**.

Si les recettes de boudin diffèrent selon les régions, elles varient aussi entre celles des professionnels et celles des particuliers-amateurs.

Retenons simplement que la préparation du boudin peut se faire :

- avec la tête entière
- ou les bardières (lard épais dorsal) cuites dans du bouillon, avec ou sans oignon et le sang,
- ou des couennes cuites dans du bouillon hachées grossièrement, plus le sang,
- ou des gorges cuites en bouillon, avec ou sans oignon, plus le sang.



Le boudin noir a sa confrérie : Les Chevaliers du Goûte-Boudin. Elle organise chaque printemps un concours international à Mortagne-au-Perche (61). Les boudins sont jugés selon la qualité et l'onctuosité de la pâte, l'assaisonnement, la qualité de la graisse employée, la composition, la justesse de la cuisson, l'ajout d'auxiliaires tels que la crème, les fruits, les herbes aromatiques, etc...

Les éléments de fabrication :

- 1 kg de tête de porc cuite désossée, triée
- 1 kg d'oignons cuits
- 3 à 4 litres de sang défibriné* et filtré
(un porc = env. 7 litres)

Notez bien que le sang doit être impérativement du sang de la saignée du jour pour être sûr de la réussite de cette fabrication.

Le choix du calibre influe sur l'onctuosité du boudin. Avec un menu de porc calibre 30/32, compter 5 m environ et 5,50 m pour le 28/30. Soit **1 à 1,10 m environ par kg de mée** pour le 30/32 et **1,40 à 1,50 m** pour le calibre 28/30 (bien entendu tout ceci est très théorique compte tenu que tout dépend de la pression que l'on met dans le boyau).

En ce qui concerne **les oignons**, il faut savoir que leur cuisson peut être réalisée de différentes façons :

- cuits entiers avec "le gras" dans l'eau ou le bouillon insérés dans un filet à cuisson, qui permet de les récupérer plus facilement ou,
- émincés et cuits avec un peu de saindoux ou un autre corps gras.



Assaisonnement par kg de mée :

- Sel fin (à rectifier) il faut tenir compte que la viande va être saumurée.
- Poivre gris moulu : 3 g
- Épices à boudin (4 épices) : 2 g

Préparation des boyaux :

Immerger et rincer les menus de porc.

Les réserver dans de l'eau fraîche en évitant d'avoir trop de boyau hors de l'eau.



Éplucher et émincer finement les oignons puis les faire revenir dans un peu de saindoux, les couvrir, réduire le feu et cuire à l'étouffée. Filtrer le sang au chinois et s'assurer qu'il a été salé. Quand les oignons sont cuits ajouter la tête cuite coupée en petit cubes de 1 à 1,5 cm, puis le sang rapidement pour éviter qu'il cuise sur les oignons chauds. Remuer régulièrement pour éviter la coagulation du sang jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

*Défibriné : à la saignée le sang est fouetté constamment pour séparer la fibrine du sang, puis filtré et conservé au froid (+ 2°C + 4°C) éventuellement salé pour le conserver max 24 h.

Consultez nos différentes fiches disponibles sur notre site internet :

Comment calculer la longueur de boyau en fonction du poids de mée et inversement ?

<https://www.tompress.com/A-10005589-.aspx>

<https://www.tompress.com/A-10002777-comment-preparer-les-boyaux-pour-la-saucisse.aspx>

<http://www.faire-charcuterie.fr/recettes/boudin-noir-antillais/>

Exemples de spécialités régionales :

Boudin de Nancy : sont ajoutés à la préparation des pommes cuites en compote, des œufs, de la crème ou du lait. L'assaisonnement classique comporte en plus de l'eau de vie locale (mirabelle).

Boudin du Poitou : Sa composition est exempte de gras de porc. En plus du sang, on y trouve traditionnellement des épinards cuits hachés, de la crème, des œufs, du lait, du sucre, de la semoule ou de la mie de pain.

**L'embossage :**

Le **poussoir vertical** est l'idéal pour cette opération. Enfiler l'une des extrémités du boyau sur l'entonnoir de sortie du poussoir et ligaturer par un double nœud l'autre extrémité. Remplir le poussoir en veillant à bien prendre viande et sang mélangés pour ne pas se retrouver uniquement qu'avec de la viande ou du sang. Embosser doucement la mêlée en l'aidant à se répartir dans le boyau, il faut que ce soit ferme mais pas trop serré pour éviter l'éclatement. Faire des brasses de longueur raisonnable (2 m environ) ou des portions de 150 gr (pincer le boyau à la longueur souhaitée, tourner le boyau pour créer une portion et alterner le sens à chaque section).

Cuisson des boudins :

Plonger le boudin dans l'eau bouillante, le remuer très délicatement pour que la cuisson soit homogène et éviter l'apparition de taches. Couvrir le récipient, réduire ou éteindre le feu et maintenir une température de 80/85°C pendant 40 minutes pour une bonne conservation.

Notez bien qu'au bout de 20 minutes le boudin est cuit mais pour assurer un goût supérieur et une meilleure conservation il vaut mieux le cuire d'avantage.

Le temps écoulé, vérifier la cuisson en piquant le boudin légèrement avec une aiguille ou le pique-saucisses aucune trace de sang ne doit apparaître mais uniquement un peu de jus de cuisson.

Une fois cuits, les passer dans de l'eau froide puis les égoutter et les laisser sécher sur un linge propre ou une volette. Avant de les stocker bien vérifier qu'il n'y a plus aucune trace d'humidité, une gelée pourrait recouvrir les boudins ce qui altérerait sa conservation. Le boudin noir doit être consommé rapidement, il se conserve entre 3 et 4 jours au réfrigérateur dans la partie la plus froide. Mis sous vide il se congèle parfaitement.

En collaboration avec Patrick Georgin – Blogueur : <http://www.lecochonnetleboeuf.fr>
http://www.lecochonnetleboeuf.fr/idx_dossier-pgcd-cGc9aW5kZXgmaWQ9Nzc.html

Boyaux tompress

Les boyaux sont livrés dans des sachets de saumure dans lesquels ils se conservent des mois après ouverture.



• Boyaux de menu

(Ø 3,7/4 cm) - **BOEUF**

3 paquets de 6 m. en barquette pour cervelas, saucisson cuit, boudin noir, chorizo, andouillette.

Réf. epiboybm - 23,00 €

• Boyaux (Ø 5,5/6 cm) - **BOEUF**

4 m. pour la confection de vos saucissons, boudins...Réf. epiboybo - 12,00 €

• Boyaux de menu moyen

(Ø 3,4/3,8 cm) - **PORC**

25 m., pour la confection de vos saucisses sèches, boudins....

Réf. epiboymm - 8,70 €

• Fuseaux - **PORC**

2 fuseaux d'1,20 m. ou culards de porc non calibrés, pour confectionner 8 à 10 rosettes ou gros saucissons...

Réf. epiboyfu - 7,00 €

• Bouts de chaudins

(Ø 6/6,5 cm) - **PORC**

25 bouts de 24 cm, pour la confection de gros boudins de forme irrégulière.

Réf. epiboych - 21,00 €

Spécial boudins



Entonnoir à boudin à embossage manuel

En plastique alimentaire blanc. Ø haut 10 cm, Ø bas 3 cm, h. 12,5 cm.

Réf. pomentbo - 6,90 €



Épices pour boudins noirs

Notre conseil : utiliser 3 à 5 g par kg.

• 250 g - Réf. epiboud2 - 11,00 €

• 1 kg - Réf. epiboudn - 34,00 €

Livre

Le cochon, un seigneur dans nos campagnes

Tout sur la tuade du cochon, la découpe, les recettes et les traditions de l'Ardèche et des Cévennes. Par S. et H. BLANC.

136 pages. Dim. 24x16 cm.

Réf. livblsei - 14,50 €



tompress
par **Reber**



Poussoir à viande vertical inox Tom Press par Reber 3 litres

Très robuste, il permet la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons ou boudins, sans risque d'adjoindre de l'air qui altérerait la viande. Structure en inox, engrenage entièrement en acier. Cylindre en inox AISI-304.

Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm.

Dim. 25x28,5x61 cm.

Réf. pomtom3v - 219,00 €

Permet l'embossage seul, pour droitier comme pour gaucher



Pousseurs verticaux

Livrés avec un lot d'entonnoirs en plastique alimentaire (TOMPRESS par REBER : Ø de sortie : 15, 23, 29, 38 mm) (TRE SPADE : Ø de sortie : 10, 20, 30, 40 mm)

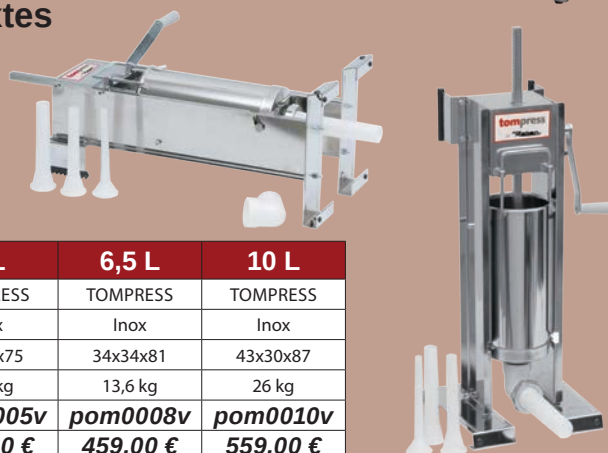


Embosez uniformément et surtout sans air !

VERTICAUX	5 L	7 L	10 L
Marque	TRE SPADE	TRE SPADE	TRE SPADE
Structure	Inox	Acier et inox	Inox
Dimensions	29x25,5x59 cm	44x27x68 cm	32x25,5x82 cm
Poids	11 kg	20,7 kg	19 kg
Référence	pom005vi	pom0007v	pom010vi
PU TTC	379,00 €	469,00 €	579,00 €

Pousseurs mixtes

Position horizontale et verticale



MIXTES	5 L	6,5 L	10 L
Marque	TOMPRESS	TOMPRESS	TOMPRESS
Structure	Inox	Inox	Inox
Dimensions	34x34x75	34x34x81	43x30x87
Poids	12,6 kg	13,6 kg	26 kg
Référence	pom0005v	pom0008v	pom0010v
PU TTC	389,00 €	459,00 €	559,00 €

Pour 1 kg de foie gras :

- 12 g de sel
- 3 g de poivre moulu
- 3 g de sucre



FOIE GRAS en famille

C'est en famille que Gaëtan fait son foie gras de canard. Ensemble, ils achètent une trentaine de canards gras et passent leur week-end à préparer magrets, aiguillettes, confits... et des foies gras pour toute l'année. Le foie gras, c'est le premier morceau qu'il prélève, celui-ci ne saurait attendre !



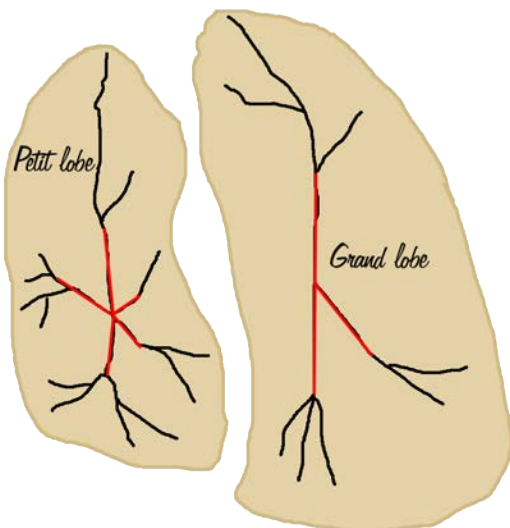
1 Prélèvement

Lorsque je prélève un foie, je fais très attention de ne pas l'entailler. Pour le détacher, je glisse les doigts en le tirant vers moi en prenant soin de ne pas crever la poche de bile. Le foie absorberait immédiatement son liquide vert qui le rendrait inconsommable, quel gâchis ce serait !

Un foie gras froid est plus facile à déveiner qu'à température ambiante.

2 Déveinage

Tout d'abord je sépare les deux lobes. Pendant cette opération, j'utilise un couteau pour éviter autant que possible de toucher le lobe. La chaleur de mes mains l'abîmerait. J'incise tout d'abord le grand lobe pour aller chercher la veine principale qui le parcourt sur toute la longueur. Ensuite je passe la lame du couteau sous la veine pour la soulever puis je la tire pour l'enlever entièrement. Je recherche les autres veines en ouvrant le foie gras et je répète l'opération.



Il faut savoir que le trempage du foie gras avant le déveinage n'est pas spécialement nécessaire, il risque de gorgier votre foie de liquide. Toutefois il se dit que pour l'assouplir, au sortir du réfrigérateur, vous pouvez le faire dégorgier dans de l'eau tiède pendant une heure environ, pour enlever les traces de sang certains le font dégorgier dans l'eau salée quand d'autres pour améliorer son aspect, l'immergent dans du lait.



3 L'assaisonnement

Il ne doit pas dénaturer le goût du foie gras, mais le mettre en valeur. Pour rehausser son goût, j'ajoute quelques grammes de sucre qui agissent comme un exhausteur de goût. Pour ne pas me tromper dans les proportions, je prépare les mélanges sel, poivre et sucre par kg de foie gras. Puis je pèse les lobes et par kg je les dépose dans un grand plat ou plateau pour qu'ils soient bien étalés. Je les assaisonne "à la volée" à 40 cm au-dessus pour que celui-ci soit bien réparti, cela m'évite de les retourner et de les abimer par des manipulations inutiles.



4 Mise en conserves

Je fais essentiellement des bocaux de 300 g environ. Je glisse un premier lobe dans le bocal que je tasse pour chasser l'air. S'il reste de la place, j'en rajoute un autre morceau que je tasse à nouveau. Je m'arrête à 1 cm du bord. J'ajoute un soupçon d'Armagnac (environ ½ c. à c.). Mon beau-frère, lui préfère le parfumer avec un peu du Calvados. D'autres préféreront le Cognac, le Sauterne, le Porto... Je prends soin de bien essuyer les bords des bocaux avant de mettre le joint et de les fermer. Pour que chacun retrouve les siens après stérilisation, nous attachons un brin de laine de couleur aux crochets des bocaux. Chacun sa couleur !



5 Stérilisation

Je mets les bocaux à stériliser à 100°C durant 45 mn.



Comme on le dit dans la famille "dans le canard on récupère tout !" Je passe au tamis les veines et nerfs pour récupérer le foie resté accroché dessus tout en versant un peu d'eau. Je transvase le jus dans des bacs à glaçons que je mets au congélateur. C'est une astuce goûteuse, qui remplace avantageusement le beurre dans les pâtes, par exemple.



LES STÉRILISATEURS



Stérilisateur inox 27 Litres

Pour (14 bocaux de 1 litre). Ø 35 cm.
Hauteur 48,5 cm.

Avec thermostat, robinet et minuteur
Réf. steinotrm - 257,00 €



Stérilisateur émaillé 27 Litres

Pour (14 bocaux de 1 litre).
Ø 35 cm. Hauteur 48,5 cm.

Avec thermostat et minuteur.
Réf. stematmi - 143,00 €



Stérilisateur émaillé 16 Litres

Digital Ø 35 cm. Hauteur 38 cm.

Réf. stemad16 - 205,00 €



Pince à bocaux

Pour retirer les bocaux sans se brûler !
Longueur 20 cm.

Réf. stenapak - 9,90 €

tompress



Verrines tompress

Vendues par carton avec joints.

125 g. Ø 70x71 mm. Lot de 16.

Réf. boitp125 - 31,00 €

200 g. Ø 70x85 mm. Lot de 16.

Réf. boitp200 - 32,00 €



Joints à bocaux et verrines

Compatibles verrines **tomp**ress.

Lot de 10.

Ø 70 mm. Réf. boijnt70 - 2,85 €

Ø 85 mm. Réf. boijnt85 - 2,90 €

Ø 100 mm. Réf. boijnt10 - 4,20 €



Bocaux familia wiss®

Livrés sans couvercle, ni capsule

200 g. Ø82x65 mm. Lot de 36.

Réf. boibf020 - 49,00 €

350 g. Ø100x75 mm. Lot de 30.

Réf. boibf035 - 49,50 €

500 g. Ø100x95 mm. Lot de 30.

Réf. boibf050 - 54,00 €



Capsules Familia Wiss®

Lot de 12.

Ø 82 mm. Réf. boicap82 - 7,99 €

Ø 85 mm. Réf. boicap10 - 9,99 €

Ø 100 mm. Réf. boicap11 - 10,99 €



Couvercles familia wiss®

Lot de 6.

• Ø 82 mm. Réf. boisbu82 - 3,90 €

• Ø 100 mm. Réf. boisbu10 - 4,90 €

• Ø 110 mm. Réf. boisbu11 - 6,20 €



Ouvre bocaux

Permet de tirer facilement la languette en caoutchouc des conserves de type Le Parfait. Facilite aussi l'ouverture des pots avec capsules vissées ou serties et les boîtes métal avec anneau.

Réf. matouvre - 7,99 €

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ TOMPRESS



Terrine à foie gras façon médaillon Emile Henry

Dim. 24x10x10 cm.

• Gris Silex

Réf. terfoim5 - 39,90 €



Couteau à dénervier / filet de sole 33 cm

Manche rouge en plastique alimentaire.

Lame flexible 20x1,5 cm. L. 33 cm.

Réf. coudnr20 - 16,90 €



Billot en polyéthylène

En polyéthylène sur patins antidérapants.

Hygiénique et facile à entretenir, le

polyéthylène. Dim. 40x30x2,8 cm.

Réf. coubiet3 - 24,90 €

Balance de cuisine électronique

Pèse de 3 g à 3 kg.

Précision à 1g.

Bol transparent amovible

de 17x21 cm.

Ø plateau 13 cm.

Dim. 21,5x15x9,3 cm.

Réf. pescui03 - 39,99 €



Livre

La cuisine du foie gras

Les différentes qualités, comment choisir, comment préparer. Et pour cuisiner vos foies gras, Jean-Claude Molinier propose 130 recettes ! 175 pages.

Dim. 22,5x14,5cm.

Réf. livsocfg - 9,90 €



Fumez sans modération mais fumez... du fromage !

Lorsque l'on évoque le fumage, on pense inmanquablement aux saumons, magrets et charcuteries. Mais connaissez-vous la fumaison du fromage ?

Eric Fedevieille est restaurateur à Lavaur, non loin de Toulouse. Si vous avez la chance de passer par chez lui, vous ressentirez générosité et convivialité dès le premier contact ainsi que dans ses assiettes. Eric Fedevieille aime travailler les produits frais et locaux qu'il met au service d'une cuisine élaborée et subtile.

Fidèle client et utilisateur d'un fumoir Tom Press, Eric a gentiment offert de partager avec nous quelques recettes qu'il propose à sa carte ; 3 de ses fameux fromages fumés à froid.

Fumeurs amateurs ou confirmés, vous allez vous régaler !



Eric FEDEVIEILLE
Restaurant
Le Fort Sainte Anne
Le village
81500 Massac-Séran
www.massaclefort.fr



Petit chavignol fumé au miel

Fumage au bois de hêtre à froid.

15 mn de fumage puis laisser reposer dans le fumoir 2 heures. Badigeonner légèrement de miel tiède au pinceau. Mettre au frais.

Servir chaud à 180°C sur une tranche de pain de campagne gratté avec de l'ail rose de Lautrec garnie d'un petit Mesclun de jeunes pousses.

Mozzarella di buffala fumée

Fumage au bois de hêtre à froid.

Badigeonner les boules de Mozzarella d'huile olive puis les placer délicatement sur la grille du fumoir. 20 mn de fumage et laisser dans le fumoir 3 heures.

Les sortir et les mettre au frais.

Servir les boules de Mozzarella à température avec une salade de Roquette accompagnées de toasts de pain aux céréales tartinés de tapenade de tomates séchées.

Tomme pur brebis fumée

Fumage au bois de hêtre à froid.

2 fois 15 mn de fumage en continu.

Laisser reposer 8 h dans le fumoir.

A consommer en tranches fines sur une salade de tomates émondées et quelques tranches de jambon sec.



Fumoirs inox (vertical ou horizontal)

Tout inox. Livrés avec 1 kg de sciure et 10 crochets esses. Grilles supplémentaires disponibles en option.

• **Grand modèle** - Avec poignées de portage. Livré avec 3 grilles. Dim. 41x51x96,5 cm. (3 grilles supplémentaires sont nécessaires pour doubler la surface de fumage à froid.) Réf. **fumtpigm** - 426,00 €

• **Petit modèle** - Dim. 21,5x28,5x103 cm. Livré sans grille. (4 grilles sont nécessaires pour fumer horizontalement.) Réf. **fumtpilo** - 243,00 €

Kit fumée froide

Tout inox. Dim. 35x26x9 cm. L. du raccord 31 cm.

• Pour "fumtpi88" et "fumtpigm".

Réf. **fumtpi88fro** - 79,90 €

• Pour fumoir "fumtpilo". Réf. **fumtpilofro** - 70,00 €



Fumoir de table TomPress

Dimensions extérieures : 45x30x30,5 cm.

Réf. **fumtptab** - 209,90 €

Kit fumée froide

Pour fumoir de table FUMTPTAB.

Réf. **fumtptabfro** - 79,00 €



Résistance allume sciure

Lancez la chauffe sans braises avec le minuteur, pendant que vous installez les produits à fumer.

Dim. 38x7x6 cm. Réf. **fumres20** - 97,00 €





Pain quotidien ou pain d'exception ?

"Gagner son pain quotidien à la sueur de son front", "manger son pain noir", "copain" (celui avec qui on partage son pain), "long comme un jour sans pain"... les références aux pains sont nombreuses dans le langage courant signe, s'il en est, de son importance dans notre culture.

Quel que soit le pain que vous ferez, il vous faudra choisir les **4 bons ingrédients**, suivre scrupuleusement les étapes, avoir de la patience et un peu d'huile de coude.

1/ La farine

La farine de blé est, en France, la plus couramment utilisée pour faire du pain, surtout les T55 et T65. Petit rappel de la signification du T et des chiffres qui le suivent.

Ce "T" (type) correspond au "taux de cendres". Ce taux permet de connaître le taux de matières minérales d'une farine. **Plus il est bas**, plus la farine est blanche. **Plus le taux est haut**, plus elle est pure et contient des minéraux et donnera un pain dense. Il faut, soit ajouter du gluten, soit la mélanger avec une farine T55 ou T65 pour un pain plus léger.

Type	Taux de cendres/ minéraux	Appellation	Utilisation
T 45	0,50%	Farine blanche	Pâtisseries : gâteaux, brioches...
T 55	0 ,50% à 0,60%	Farine blanche	Pains blancs (baguette) Pâtisseries, viennoiseries, pizzas, crêpes
T 65	0,62% à 0,75%	Farine blanche	Pains blancs (tradition) Pâtisseries (gâteaux, pâtes à tarte, pizzas, pâtes levées)
T 80	0,75% à 0,90%	Farine bise	Pains spéciaux (ex. : campagne)
T 110	1% à 1,20%	Farine semi-complète	Pains spéciaux et pains bis (ex. semi complet)
T 150	1,40%	Farine intégrale	Pain complet (ex. : son)

Consultez nos différentes fiches disponibles sur notre site internet :
<https://www.tompress.com/A-10001311-le-pain-maison-jouez-sur-les-ferments.aspx>
<https://www.tompress.com/A-10002784-comment-cuire-son-pain-maison-au-four.aspx>
<https://www.tompress.com/A-10002783-pourquoi-la-pate-a-pain-leve.aspx>
<https://www.tompress.com/A-10002782-calculer-la-temperature-de-l-eau-de-coulage.aspx>

2/ La levure

- **Fraîche.** Il est conseillé de la délayer dans de l'eau ou du lait tiède (25°C) pour l'activer, un bon quart d'heure avant de l'incorporer.
- **Déshydratée ou sèche active.** Présentée sous forme de petites billes, elle doit absolument être délayée dans un liquide à 25°C maximum.
- **Lyophilisée ou sèche instantanée.** Vendue essentiellement en sachet, elle peut être mise directement dans la préparation, elle a un **pouvoir de fermentation supérieur à celui de la levure déshydratée** Il faut mettre 2,5 à 3 fois moins de levure sèche instantanée que de levure fraîche (en poids).

L'adjonction de sucre active l'action de la levure et donne du moelleux au pain.

ATTENTION, ne jamais mettre en contact la levure directement avec le sel, cela tue l'action de la levure.

3/ L'eau

Si l'eau du robinet est trop calcaire ou trop chlorée, il est préférable d'utiliser de l'eau de source. Il faut qu'elle soit tiède, 25°C, pour agir sur le développement des ferments. Si elle est trop chaude la pâte ne lèvera pas, si elle est trop froide la pâte mettra beaucoup plus de temps à lever.

4/ Le sel

Il relève les saveurs du pain, améliore les qualités mécaniques du pain.

5/ Les étapes de la panification

Il est important de suivre "à la lettre" les recettes et l'ordre de l'intégration des ingrédients.

Le pétrissage est une étape capitale. C'est ici que vous aurez besoin d'huile de coude. Il faudra étirer, plier, replier, tirer jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique, lisse et homogène. Cela peut prendre 20 à 30 minutes.

Première fermentation ou levée. La pâte légèrement farinée est mise au repos, dans un saladier, préalablement huilé à l'aide d'un papier absorbant, recouvert d'un torchon pendant 2 à 3 heures si la température ambiante est d'environ 25°C ... plus il fait chaud et plus la pâte lève rapidement. La pâte doit avoir doublé de volume. Une fois levée, il faut **dégazer** la pâte en enfonçant énergiquement le poing dedans pour faire sortir les gaz, sans la travailler, puis la laisser reposer quelques minutes.

La coupe et façonnage permet de donner au pain la taille et la forme souhaitées. C'est aussi pendant cette étape qu'il est possible d'incorporer des ingrédients supplémentaires : fruits secs ou confits, pépites de chocolats, graines, olives....

Deuxième fermentation, elle dure beaucoup moins longtemps que la première, environ la moitié du temps.

6/ La cuisson

Avant de mettre le pain au four, pour qu'il ne se déforme pas à la cuisson, il faut inciser le dessus avec une grigne ou, à défaut, un couteau pointu. Enfourner le pain dans un four préchauffé à 230 et 250°C (Th.8) pour un four commun 220°C (Th.7) si four à chaleur tournante). Dès son introduction la pâte fait une ultime levée.

La durée de cuisson dépend du poids et de la forme des pains. Il est toutefois conseillé de déposer les petits pains au milieu du four et les gros pains dans la partie basse. Un pain est cuit lorsqu'il sonne creux.

Si vous enfournez votre pain tel quel, sans moule avec couvercle dédié à la fabrication du pain, il est nécessaire de créer de la vapeur dans le four en mettant de l'eau dans la lèchefrite.

Avant de le déguster, le pain doit reposer et refroidir sur une grille.

Pour les fêtes, donnez de l'originalité à vos pains maison et accordez-les aux mets qui composeront vos menus de fêtes... saumons fumés, crustacés, foies gras, fromages...

Pain de seigle au citron

Ingrédients :	1 sachet de levure boulangère
150 g de farine T55	30 cl d'eau tiède
350 g de farine de seigle	1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à café de sel	1 citron bio (jus et zestes)

Mélangez les farines et le sel, versez l'eau, le jus de citron. Pétrissez, une fois que la pâte se forme ajoutez la levure. Dans un saladier recouvert d'un torchon humide, laissez monter votre pâte à température ambiante 20°C pendant 1 heure. Il faut qu'elle ait doublé de volume. Pétrissez à nouveau. Avant de façonner votre pâton incorporez les zestes de citron (il faut qu'ils soient fins).

Laissez à nouveau monter la pâte une trentaine de minutes.

Cuisson : four préchauffé à 240°C enfournez et laissez cuire environ 45 minutes.

Pensez à mettre un récipient d'eau dans votre four.



Le pain, le matériel



Pétrins électriques

1,6 kg de pâte (1 kg de farine), hélice en inox AISI 316, 50 tours par minute. Cuve démontable en plastique alimentaire de 1,6 L

● **Moteur de 400 W.**

Réf. petreb03 - 429,00 €

● **Moteur de 600 W.**

Réf. petreb05 - 549,00 €



Pétrins de table en bois de peuplier

Creusés en forme douce dans une pièce de bois en peuplier. Les courbes correspondent aux mouvements naturels du travail de la pâte. Produit issu de la sylviculture raisonnée.

● **61 cm.** Dim. 61x30x9,5 cm.

Réf. petboi60 - 149,00 €

● **70 cm.** Dim. 70x30x9,5 cm.

Réf. petboi70 - 169,00 €



Farines de blé

Blé cultivé et moulu en France dans le sud ouest. Agriculture raisonnée. Contient naturellement du gluten. Paquet de 1 kg.

● **T45.** Pour pâtisserie et viennoiserie. La seule farine T45 Label Rouge.

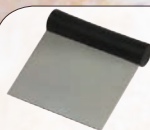
Réf. petfam45 - 3,50 €

● **T55.** Pour cuisine et pâtisserie.

Réf. petfam55 - 3,00 €

● **T65.** Pour pâtisserie et viennoiserie.

Réf. petfam65 - 2,90 €



Coupe-pâte de boulanger

Lame en inox semi-rigide. Poignée plastique alimentaire. Dim. 11x10,6x2,4 cm.

Réf. patcoupe - 4,70 €



Coupe-pâte de boulanger à lame ronde

Dim. 11x10,6 cm.

Réf. patcouar - 4,80 €



Inciseur à pain

Lame double tranchant avec protection (type rasoir), manche en plastique. Dim. 13 x 2,6 cm.

Réf. petincis - 5,90 €



Thermomètre de boulanger

Mesure de -10°C à +55°C, précision à 1°C. Thermomètre sous gaine en plastique alimentaire stérilisable, crochet de suspension. L.35 cm.

Réf. theboula - 14,90 €



Huche à pain

Avec porte coulissante et ouverture totale. En bois de hêtre. Design moderne. Dim. 39x30x22 cm.

Réf. mathuche - 64,00 €

Coupe-pain en hêtre

Lame en inox de 25 cm. 4 tampons anti-dérapants assurent la stabilité pendant la découpe. Dim. 40x19 cm.

Réf. matcpthe

- 46,00 €



Couteaux à pain pro

Lame dentelée en inox AISI 420. Manche Polypropylène de 13 cm.

● **22 cm.** Réf. coupan22 - 18,90 €

● **30 cm.** Réf. coupan30 - 28,90 €

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ TOMPRESS



Moule à grand pain rouge Grand Cru

Ces dimensions intérieures permettent de faire un pain de 30 cm de long et 9 cm de large. Haut. 14,5 cm. Dim. 39x16,5 cm.

Réf. terpaba7- 79,90 €



Moules 3 Baguettes

Avec couvercle. Livret de recettes inclus. Dim. 39x23x10 cm.

Rouge. Réf. ter3bagu - 89,90 €

Anthracite. Réf. ter3bag9 - 89,90 €

Moule à pain rond Emile Henry

Livret inclus. Passe au lave-vaisselle. Garantie 10 ans. Dim. Ø 28,5 cm. H. 16,5 cm.

Réf. terpacam - 119,90 €

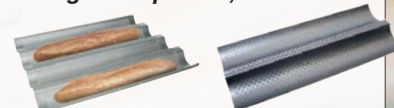


Cadre extensible ovale à pâtisserie ou à pain



En Inox. Coulisce pour former un pain à la longueur souhaitée

Réf. gatmovpa - 12,50 €



Moules à baguettes

En acier laminé, revêtement anti-adhésif (téflon sans PFOA).

● **Pour 2 baguettes.** Dim. 38x16 cm.

Réf. petmoup2 - 16,90 €

● **Pour 4 baguettes.** Dim. 38x32 cm.

Réf. petmoupa - 19,90 €

Offrez **tompress**

La marque exigeante



Conditionneuse sous vide

Automatique Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large. Pompe à vide permettant une aspiration de 16 dm³/min (soit 16 L/min.) et de faire le vide à -900 mbars de dépression. Dim. 37,6x16,8x11 cm. Poids 3,3 kg. GARANTIE 3 ANS. SAV tompress.

100 sachets OFFERTS Réf. vidstpau - 227,00 €

227,00 €

Poussoir 5 L

Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Engrenage entièrement en acier. Garantie 3 ans. Livré avec 4 entonneurs. Dim. 56x19x19 cm.

Réf. pomtom5h - 217,00 €



217,00 €



269,00 €

Hachoir familial avec râpe

Corps en aluminium. Pignons nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec couteau, grille de 6 en acier trempé et un pilon. Livré avec 5 cônes râpes. Garantie 3 ans.

Réf. hac05rap - 269,00 €

299,90 €

Extracteur de jus vertical

L'extraction du jus se fait par pression à froid (vis sans fin) avec séparation automatique de la pulpe, débit de sortie du jus réglable. Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir. 20 trs/min.

Réf. herjutom - 299,90 €



209,90 €

Fumoir de table

Comporte une grille, 1 kg de sciure, vis, boulons et une clé de montage. Dimensions extérieures : 45x30x30,5 cm

Livré en kit facile à monter. Réf. fumtptab - 209,90 €

Céramique Emile Henry®

La céramique HR® (Haute Résistance) offre une chaleur douce et homogène permettant aux aliments de conserver toutes leurs saveurs. Pratique, elle passe aussi bien au four, au micro-ondes, au congélateur ou encore au lave-vaisselle. Fabrication française. Garantie 10 ans 🇫🇷

à partir de
99,90 €



Tajines 🇫🇷

- **Rouge.** Tous feux **sauf** induction.
Ø 32 cm, H. 20 cm - Réf. **tertaj32** - 99,90 €
- **Gris.** Tous feux **dont** induction.
Ø 31 cm, H. 22,5 cm - Réf. **terta185** - 189,50 €



93,90 €

Services à fondues 🇫🇷

Cuisson naturelle et homogène, livré avec recettes. En céramique HR® (Haute Résistance), Fabriqué en France. Garantie 10 ans.
Ø 24 cm. **Prix : 93,90 €**

- **Rouge Grand Cru.** Réf. **terfon24**
- **Anthracite Fusain.** Réf. **terfond9**



39,90 €

Terrines à foie gras façon médaillon 🇫🇷

Dim. 24x10x10 cm.

- **Rouge Grand Cru.**
Réf. **terfoime** - 39,90 €
- **Blanc Farine.**
Réf. **terfoim1** - 39,90 €
- **Marron Chêne.**
Réf. **terfoim6** - 39,90 €
- **Gris Silex**
Réf. **terfoim5** - 39,90 €

Cocottes rouge grand cru 🇫🇷

- **Ovale grand modèle,** 6 l. Dim. 33,5x26,5x24 cm. Réf. **tercov34** - 133,90 €
- **Ronde grand modèle,** 5,3 l. Ø 28,5 cm H. 25 cm. Réf. **tercor28** - 123,50 €
- **Ronde très grand modèle,** 6,7 l. Ø 30 cm H. 20 cm. Réf. **tercor30** - 133,90 €

à partir de
123,50 €



Diabes à feu 🇫🇷 Ø 24 cm.

- Rouge.** Réf. **terdiaro** - 79,90 €
- Anthracite.** Réf. **terdiar9** - 79,90 €



79,90 €



à partir de
79,90 €

Sets tarte tatin 🇫🇷

- **Rouge.** Tous feux **sauf** induction.
Dim. Ø 28 cm. H. 6 cm Réf. **tersetat** - 79,90 €
- **Gris.** Tous feux **dont** induction. Dim. Ø 30 cm. H. 8 cm Réf. **terst185** - 153,90 €



99,90 €

Briques à rôtir 🇫🇷

Réussissez des rôtis et poulets jusqu'à 2,5 kg au four avec leur accompagnement.

Dim. 34x24x19 cm. Tous feux **sauf** induction.

- Rouge.** Réf. **terbriri** - 99,90 €
- Anthracite.** Réf. **terbrir9** - 99,90 €



34,90 €

Beurrier 🇫🇷

Dim. 16,5x11,5x7,5 cm.
Réf. **terbeubo** - 34,90 €



à partir de
39,90 €

Terrines à foie gras 🇫🇷

Paroi interne recouverte d'un émail extrêmement dur, qui ne craquelle pas au fil du temps.

- **60 cl** Dim. 19,5x12x14 cm.
Rouge Grand Cru. Réf. **terfo064** - 39,90 €
Blanc Farine. Réf. **terfoi60** - 39,90 €
Marron Chêne. Réf. **terfo066** - 39,90 €
- **120 cl** Dim. 24,5x16x17 cm. Avec presse
Rouge Grand Cru. Réf. **terfo124** - 41,90 €
Blanc Farine. Réf. **terfo120** - 41,90 €
Marron Chêne. Réf. **terfo126** - 41,90 €



79,90 €

Plat à papillote 🇫🇷

Dim. 41x24x10,5 cm.

Tous feux **sauf** induction.

Réf. **terpapbo** - 79,90 €



Idées cadeau...

à partir de
43,00 €



Extracteurs de jus à vapeur

Poignées froides, fond triple diffuseur, en inox. Couvercle en verre. GARANTIE 3 ANS.

- **Modèle panier à fruits de 8 litres.** Ø 26 cm. 3,2 kg. Réf. extinox - 43,00 €
- **Modèle panier à fruits de 10 litres.** Ø 28 cm. 3,7 kg. Réf. extino28 - 73,00 €



Livre "Extracteur de jus"

Soupes, jus vitaminés, tartinades, pestos... Un livre qui dépasse largement le cadre des jus et smoothies !

10,00 €

Réf. lixlpej - 10,00 €



499,00 €

Extracteur de jus à rotation lente Kuvings C9500

Une grande ouverture qui facilite le passage des fruits entiers et le bouchon en sortie qui permet de gérer la quantité que vous voulez verser dans chaque verre. Moteur garanti 5 ans - Pièces garanties 2 ans. Dim. 23x21x45 cm. 8,7 kg.

Prix : 499,00 €

● **Rouge. Réf. herkc95r**

● **Gris. Réf. herkc95g**

● **Blanc. Réf. herkc95b**

50 €
REMBOURSÉS
pour l'achat d'un
mixeur plongeant
Bamix*



329,90 €

Coffrets Bamix

Mixeur plongeur de 200 W. Livrés avec 2 disques et 2 couteaux, 1 carafe d'1 l., 1 SliceSy, 1 processeur 200 ml et 1 disque poudre.

Prix : 329,90 €

- **Noir. Réf. matmixbb** • **Blanc. Réf. matmixwb**
- **Gris. Réf. matmixab** • **Rouge. Réf. matmixrb**

*Détails de l'offre dans votre coffret, valable jusqu'au 15 janvier 2018

Mandoline inox et polycarbonate

Pieds anti-dérapants rabattables pour le rangement. Le plateau se règle en hauteur pour des coupes ultra-fines.

Dim. hors tout pliée 40x19,5x6,5 cm.

Réf. matmansw - 84,00 €

84,00 €



17,90 €



Rasoir à truffes inox

Épaisseur de coupe réglable.

Pour truffes et petits légumes. Dim. 19x 8,7 cm.

Réf. matrsei - 17,90 €

169,00 €



Mandoline inox professionnelle lame en V

Avec chariot, poussoir et boîte de rangement. Châssis tout inox robuste et résistant avec sa lame en V intégrée.

Réf. matmavan - 169,00 €

179,00 €



Extracteur de jus horizontal Reber avec râpe

Réalisez de délicieux jus de fruits et de légumes en conservant tous leurs nutriments grâce à la rotation lente de son moteur. Râpez et tranchez grâce aux 5 cônes disponibles. Robuste et pratique, il se nettoie en un tour de main. Moteur garanti 5 ans. Dim. 23x21x45 cm. 6,4 kg.

Réf. herjureb - 179,00 €

59,90 €



Machine à pâtes

Atlas 150

Épaisseur de la pâte réglable de 0,2 à 3 mm.

Dim. 20x20x13 cm. Poids 2,7 kg.

Réf. patatlas - 59,90 €

Disponible en 7 autres couleurs :



Accessoire raviolis

Taille des raviolis 4,2x4,2 cm. Non motorisable.

Réf. patatlasrav - 52,00 €



52,00 €

29,90 €

Séchoir à pâtes

Pour sécher jusqu'à 2 kg de pâtes fraîches sur ses 16 bras repliables pour le rangement. Acier chromé et polycarbonate. Hauteur 46 cm.

Réf. pattacap - 29,90 €



Coffret pasta set

- 1 machine à pâtes Marcato Atlas 150 avec laminoir 150 mm et son double accessoire.

- 1 accessoire pour spaghettis.

- 1 accessoire pour raviolis.

Motorisable. Dim. 20x21x17 cm. Poids 4,410 kg

Réf. patatset - 109,00 €

109,00 €



à partir de 112,00 €

Bouilloires double paroi avec thermostat

Paroi froide, niveau d'eau visible, réglage électronique de la température.

• **Inox.** Corps Intérieur et extérieur inox. Cont. 1,25 litre.

Réf. ustbii13 - 133,00 €

• **Noir.** Corps intérieur inox et corps extérieur acrylique noir. Cont. 1,5 l.

Réf. ustban15 - 112,00 €

529,00 €



Planchas gaz émaillées 5 mm

Tout le plaisir de la cuisine au gaz : le brûleur en étoile réparti idéalement la chaleur sur la plaque d'acier émaillé lisse. 5 500 W. Dim 49x60x23,5 cm. Surface cuisson 60x39 cm. Compatible couvercle «recouvmm». 2 brûleurs indépendants.

Réf. recpgs60 - 529,00 €

Robots ménagers suédois multifonctions

Il peut pétrir 5 Kg de pâte sans forcer.

- 1 bol inox de 7 litres

- 1 crochet à pâte

- Malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser

- 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et le bol batteur de 3,5 l.

- Mode d'emploi + vidéos sur CD

Puissance : 800 W. 36x27x40cm.

Ex: Rouge. Réf. matasrou

Prix : 699,00 €

11 couleurs disponibles



699,00 €

Véritables cafetières italiennes en aluminium

Tous feux sauf induction.

• **1 tasses***. Hauteur 13,5 cm.

Réf. cafita01 - 19,90 €

• **3 tasses***. Dim. Ø8,5x15,5 cm.

Réf. cafita03 - 25,90 €

• **6 tasses***. Dim. Ø10x21 cm.

Réf. cafita06 - 35,90 €

• **18 tasses***. Dim. Ø14x33 cm.

Réf. cafita18 - 64,90 €



*tasses 5 cl

à partir de 39,90 €



Cafetières italiennes induction

Collecteur en aluminium pour préserver l'arôme du café.

Chaudière avec soupape de sécurité et entonnoir en inox. Tous feux dont induction.

• **3 tasses***. Dim. 16x16,5 cm.

Réf. cafiai03 - 39,90 €

• **6 tasses***. Dim. 19x20 cm.

Réf. cafiai06 - 49,90 €

Idées cadeau...



à partir de
49,90 €

Guillottes à saucisses et saucissons

- Modèle pour droitier.
Réf. matguisa - 49,90 €

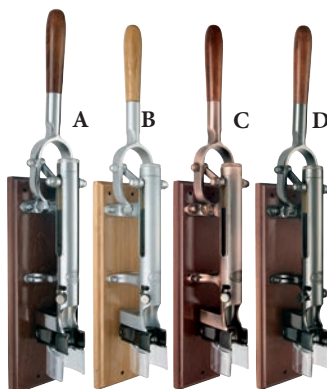
- Modèle pour gaucher.
Réf. matguiga - 59,90 €

- Modèle guillotine et plateau.
Réf. matguipl - 69,90 €

- Grand modèle jusqu'à 10 cm de diamètre.
Réf. matguigo - 89,00 €



à partir de
215,00 €



Tire-bouchons muraux support bois. Dim. 60x9 cm.

A. Finition acier chromé.

Réf. cavtbsch - 215,00 €

B. Finition chromé mat.

Réf. cavtbscm - 235,00 €

C. Finition cuivre vieilli.

Réf. cavtbscv - 244,00 €

D. Finition nickelé noir.

Réf. cavtbsnn - 235,00 €



à partir de
189,00 €

Tire-bouchons muraux sans support. Dim. 56x7,5 cm.

E. Finition acier chromé.

Réf. cavtbmch - 189,00 €

F. Finition chromé mat.

Réf. cavtbmcm - 209,00 €

G. Finition cuivre vieilli.

Réf. cavtbmcv - 209,00 €

H. Finition nickelé noir.

Réf. cavtbmnn - 219,00 €



à partir de
29,50 €

Coffret cocktails

1 shaker 350 ml en verre gradué, 1 doseur 50 ml gradué inox, 1 passette pour filtrer, 1 pilon, 1 pince et 6 tige-recettes pour doser chaque ingrédient.

Réf. vicofcok - 29,50 €

23,00 €

Thermomètre digital à vin

Pour bouteille à vin. Il permet de mesurer la température de votre vin afin de la servir dans les meilleures conditions. Livré avec un tableau des températures. Pile fournie.

Réf. thedivin - 23,00 €



109,90 €

Kit pour la fabrication de la bière artisanale

2 seaux de 30 litres (pour brassage et fermentation) avec 2 robinets + 2 couvercles + 1 barboteur + 1 cuillère de brassage + 1 remplisseuse + 1 capsuleuse manuelle + 100 capsules à bière Ø 26 mm + 1 écouvillon + 1 désinfectant + 1 densimètre + 1 éprouvette + moût.

Réf. biekitpi - 109,99 €

kit seul sans le moût. **Réf. biekitcp - 99,90 €**

Concentré de moût Pils seul. **Réf. biebpils - 16,99 €**

29,00 €



Coffret à vin

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

Réf. vicofvin - 29,00 €

29,90 €

Tire-bouchon électrique

Positionnez l'appareil et appuyez sur le bouton. Sans efforts, la vis prend dans le bouchon et la bouteille est automatiquement ouverte. Dim. 22x12x5,5 cm.

Réf. matobchn - 29,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



79,90 €

Kit fromage

Matériel pour la fabrication de fromages frais

- lot de 10 tubes de présure et ferments.
- 30 faisselles à fromage frais de 6 cm.
- 1 thermomètre à fromage

Chaque tube permet de transformer 5 L. de lait frais en une trentaine de fromages.

Réf. frokfrai - 79,90 €



68,90 €

Kit complet pour Débuter en charcuterie

- 1 hachoir à viande manuel n°8 Reber "ham08reb" livré monté avec 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 6 et 12 mm.
- 2 entonnoirs pour la mise en boyaux "hac08yngent".
- 1 presse à steak haché "burplast".
- 1 fiche avec 6 recettes

Réf. hamkcharc - 68,90 €



S'ouvre d'une seule main !

TOUS FEUX DONT INDUCTION

à partir de
139,00 €

Autocuiseurs à fermeture clipsée

- 4 litres. H. 10 cm, Ø 24 cm. Poids 3,9 kg. Réf. autpo040 - 139,90 €
- 6 litres. H. 14,5 cm, Ø 24 cm. Poids 4 kg. Réf. autpo060 - 144,90 €
- 8 litres. H. 18,5 cm, Ø 24 cm. Poids 4,4 kg. Réf. autpo080 - 154,90 €
- 10 litres. H. 22 cm, Ø 24 cm. Poids 4,9 kg. Réf. autpo100 - 164,90 €

ALUINOX PREMIUM

Poignées en inox massif rivetées, finition polie miroir.



à partir de
74,00 €

Poêles aluinox premium

- Ø 20 cm x H. 4 cm. Poids 0,7 kg. Réf. poeaim20 - 74,00 €
- Ø 24 cm x H. 5 cm. Poids 0,9 kg. Réf. poeaim24 - 89,00 €
- Ø 28 cm x H. 5 cm. Poids 1,1 kg. Réf. poeaim28 - 111,00 €
- Ø 32 cm x H. 6 cm. Poids 1,5 kg. Réf. poeaim32 - 137,00 €



TOUS FEUX DONT INDUCTION

199,90 €

Coffret 4 casseroles

En inox Fissler de diamètres 14, 16, 18 et 20 cm sans couvercle. Bord verseur antigoutte pour ne rien renverser. Compatibles tous feux, four et lave-vaisselle.
Réf. mif4cas - 199,90 €



à partir de
113,00 €

Sautoirs aluinox premium

- Ø 20 cm x H. 8 cm. Cont. 2,5 L. Poids 1,1 kg. Réf. gaisam20 - 113,00 €
- Ø 24 cm x H. 10 cm. Cont. 4,5 L. Poids 1,5 kg. Réf. gaisam24 - 144,00 €
- Ø 28 cm x H. 11 cm. Cont. 6,7 L. Poids 1,9 kg. Réf. gaisam28 - 179,00 €
- Ø 36 cm x H. 18 cm. Cont. 18,3 L. Poids 3,5 kg. Réf. gaisam36 - 284,00 €

Idées cadeau...



269,00 €

Kit sous vide

- 1 conditionneuse sous vide automatique "vids9348"
- 2 rouleaux de 20 x 600 cm "vids9340ro2",
- 2 rouleaux de 30 x 600 cm "vids9340ro3",
- 20 sachets gauffrés de 20 x 30 cm "vids9340223",
- 1 tuyau d'aspiration pour boîtes "vidfamil727",
- 1 récipient sous vide de 20 x 13 cm "vidfamil756".

GARANTIE 2 ANS. SAV tompress.

Réf. vidf9348 - 269,00 €



6 couteaux à steak

Couteaux en acier inoxydable avec lame micro-dentée. L. lame : 11 cm L. manche : 11, 5 cm Passe au lave vaisselle. Livré dans un coffret.

Modèle uni. Réf. coustmat - 74,00 €

Modèle décor nature : 2 décors montagne, 2 décors chasse, 2 décors pêche.

Réf. coustdna - 119,00 €



à partir de
74,00 €

Vinaigriers en grès

Livrés avec robinet et support en bois.

- 2,5 litres. Rouge. Dim. 25x25x38 cm.

tonvgr35 Réf. tonvgr35 - 52,00 €

- 3 litres. Écru. Dim. 23x23x33,2 cm.

Réf. tonvge03 - 49,00 €

- 4,5 litres. Rouge. Dim. 27x27x38 cm.

Réf. tonvgr45 - 56,00 €



à partir de
49,00 €

Livres



15,90 €

Coffret je fais tout moi-même...

3 livres dans un coffret composé de :

- Confitures & conserves maison.
- Pain maison à préparer à la machine.
- Yaourts maison.

Réf. lixmamoi - 15,90 €



25,90 €

Cochon & Fils

Plus qu'un manuel de charcuterie ou de recettes, le "pavé" de Stéphane Reynaud est un vrai livre d'aventure.

368 pages couleur, 27,5x21 cm. 1,785 kg !

Réf. livmacof - 25,90 €



69,90 €

Cocotte ovale

avec couvercle pyrex 33x23 cm

Cont. 5,3 l. Dim. 39,5x22,5x15,5 cm.

Poids 2,6 kg. Réf. fonocv33 - 69,90 €



94,00 €

Cocotte ovale avec couvercle grill 30x25 cm

Cont. 5 l. Le couvercle est un véritable

gril qu'il est possible d'utiliser séparément. Dim. hors tout 37x25x16 cm. Poids

2,2 kg. Réf. fonova30 - 94,00 €



319,00 €

La valise du boucher

- 1 feuille renforcée de 26 cm.
- 1 scie «américaine» de 20 pouces (50,8 cm.)
- 1 fusil à mèche ovale chromée dur

Pour les couteaux :

- 1 grand trancheur de boucher en 28 cm.
- 1 désosseur de 14 cm.
- 1 couteau à dénervier de 20 cm.
- 1 couteau à saigner de 14 cm.

Valise renforcée avec serrure, tout en qualité professionnelle et conforme aux normes alimentaires. Dim. 70x27x8,5 cm. 5,4 kg.

Réf. couvabou - 319,00 €



49,90 €

Carrousel herbes et épices 8 flacons de 70 ml

Couvercle avec 3 fonctions : verser, saupoudrer et fermer.

Dim. Ø18,5x18 cm.

Réf. mouca8he - 49,90 €



à partir de
21,00 €

Gouttières à bûche démontable

- 30 cm. Dim. hors tout 30,5x8,6x7 cm. Réf. gatgou30 - 21,00 €
- 50 cm. Dim. hors tout 50,5x8,6x7 cm. Réf. gatgou50 - 52,00 €



à partir de
24,00 €

Bassines coniques inox base en silicone

- Ø 20 cm. Réf. ustbcs20 - 24,00 €
- Ø 24 cm. Réf. ustbcs24 - 27,00 €
- Ø 28 cm. Réf. ustbcs28 - 34,00 €



8,90 €

Rouleaux de poches pâtisseries jetables Polyéthylène transparent

70 microns, côtés renforcés.

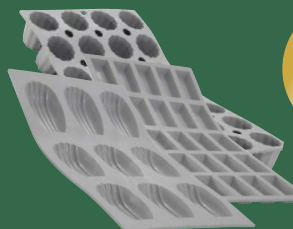
- 30 cm. Lot de 100. Réf. gatpoj30 - 19,90 €
- 40 cm. Lot de 20. Réf. gatpoj40 - 8,90 €



19,90 €

Gouttière à bûches et terrines

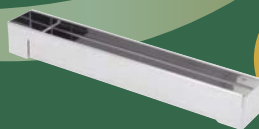
Dim. 30x4 cm. Réf. gatgou34 - 19,90 €



à partir de
21,50 €

Moules silicone

- 15 mini-muffins. gatsmm15 - 39,00 €
- 25 mini-financiers. gatsmf25 - 39,00 €
- 6 grands financiers. gatsgfi6 - 21,50 €
- 28 mini-cannelés. gatsmc28 - 39,00 €
- 9 madeleines. gatsmad9 - 39,00 €



18,90 €

Mini gouttière à insert

En inox. 30x8 cm pour réaliser des inserts dans vos bûches et diverses terrines.

Réf. gatgor30 - 18,90 €



49,00 €

Presse à biscuits en inox

Fournie avec 13 disques de motifs différents et 8 douilles.

Inox : 1,8 mm.

Dim. 22x15x5,5 cm.

Réf. gatbisin - 49,00 €

à partir de
13,90 €

Moules en acier anti-adhésifs

- Moule à muffins. gatmuf12 - 14,50 €
- 12 madeleines. gatmad12 - 13,90 €
- 12 mini-Savarins. gatsav12 - 13,90 €
- 12 tartelettes. gatart12 - 13,90 €



72,00 €

Seringue doseuse automatique

pour pâtisseries

Inox et plastique alimentaire garantie sans BPA. Cont. 750 ml.

Réf. gatubp75 - 72,00 €

Coffret macarons

Tous les ustensiles indispensables pour réaliser vos propres macarons.

Ref. gatmacar - 52,00 €



52,00 €

Armoire séchoir / cave de maturation

Possède un compresseur ainsi qu'un ventilateur afin de contrôler la température de 1 à 22°C. Le taux d'humidité est également réglable de 50 à 85% et s'adapte à tout type de produits (viandes, fromages...). Cadre de la vitre en façade, poignée, grilles et crochets en inox. 220 V. 60 W.

Dim. 59,5x39,5x87,5 cm. Réf. secarmat

- 999,99 €



999,99 €



399,00 €

Trancheuse électrique pliable

Lame dentelée en inox d'un Ø de 170 mm et protège-lame amovible en inox. Épaisseur de coupe réglable de 0 à 15 mm. Moteur de 170 W.

Garantie 3 ans. Dim. 44x35x8 cm.

Réf. trapliab - 399,00 €

Porte-jambon à l'espagnole

Permet d'avoir une bonne tenue des longs jambons à l'os lors de la découpe. Socle en plastique, tube en inox. Dim. 20x30x61 cm. Poids 2,8 kg. Réf. traseres - 59,90 €

59,90 €



La Raclette, un remède anti grisaille !



La raclette agit comme un véritable baume au cœur lorsque froid et grisaille s'installent. Être invité à une raclette est toujours une promesse de rires et de convivialité. Quant à celui qui reçoit, il sait que la préparation sera courte et qu'il profitera de ses invités.



La raclette c'est avant tout le fromage, mais pas n'importe lequel...

Un bon fromage lorsqu'il fond doit se tenir. Il ne doit pas sous la chaleur se répandre dans l'huile et devenir caoutchouteux. LE vrai raclette (cela prend le genre masculin lorsqu'il s'agit du fromage), une fois fondu,

exprime toutes ses qualités gustatives. Associée bien souvent à une spécialité savoyarde, le raclette est pourtant né dans les alpes suisses, dans le canton du Valais. Le raclette du Valais, est devenu une appellation d'origine contrôlée (AOP) en 2007. Depuis 1960, sa popularité ne cesse de croître, en France de nombreuses régions fabriquent du raclette : Auvergne, Franche-Comté, Bretagne, Savoie.... En 2017, le raclette de Savoie obtient le label IGP.



Appareil à raclette 1/2 fromage

La grande rampe de chauffe de 900 W. s'oriente et se règle en hauteur pour griller les 1/2 fromages. Le support coulisse et bascule pour racler facilement toute la surface grillée. Jusqu'à 8 personnes. Dim. 46x26,5x40 cm.

Réf. raf12ra1 - 149,00 €



Couteau à raclette

Raclez votre fromage fondu avec le côté spatule ou découpez la religieuse (c'est la croûte restant sur la meule) grâce au tranchant micro-denté.

Réf. rafcoura - 17,90 €



Kit reblochonade

Spatules : 25 x 4,2 cm. Poêles Ø18 cm, long. 36 cm. Support 37 x 16 cm.

Réf. raf12ra1rob - 77,60 €

Le raclette est une pâte pressée, non cuite fabriquée avec du lait cru entier de vache.

Il se présente sous forme de meule d'une trentaine de centimètres de diamètre, d'un poids d'environ cinq kilogrammes à la croûte morgée* de couleur orange à brun. Il faut attendre environ trois mois de maturation avant de pouvoir le déguster chaud.

Au-delà de neuf mois de maturation, le raclette se consomme à la coupe et à rebibes**.

Ce fromage de montagne doit son goût frais aux notes végétales et fruitées, à la richesse de la flore des Alpes et à son climat, le tout rehaussé d'une légère pointe d'acidité qui lui donne tout son caractère.



* Pellicule formée sur certains fromages lors de l'affinage et qui formera la croûte.

** copeaux de fromages rabotés.

Pour les amateurs de raclette "tradition"

A l'origine la raclette se faisait au feu de bois, le fromage était posé devant le foyer où il prenait tout son temps pour fondre. Ensuite il était raclé et se dégustait sur une bonne tranche de pain.

Le four, **ou rampe à raclette électrique** s'apparente le plus à ce mode de cuisson et permet au fromage de libérer toutes ses saveurs. Il peut, selon les modèles, recevoir un quart ou demi-meule et, surtout, le nombre de convives n'est pas limité. Avec ce type d'appareil c'est le plaisir de racler le fromage retrouvé.

La rampe est équipée d'une résistance et est réglable en hauteur, cela permet de maintenir la distance appropriée pour chauffer le fromage.

Ainsi, la pâte reste onctueuse et conserve toutes ses saveurs, le fromage n'est pas dénaturé par une chaleur trop vive.

Certains appareils proposent un porte fromage **inclinable** permettant de faire couler directement le fromage, en le raclant, dans l'assiette.



Appareil à raclette 1/3 fromage

Vous chauffez les 2 côtés en même temps. Les rampes de chauffe s'orientent pour s'adapter à toutes les coupes de fromage (1/3 ¼ 1/6...). Une fois plié l'appareil prend très peu de place. De 1 à 4 personnes. Inox, puissance 1000 W. Dim. 44,5x21,5x30 cm. **Réf. raf12ra2 - 229,00 €**



Kit reblochonade

À clipser sur l'appareil à raclette raf12ra2. Inox. Poêles en tôle bleue garanties sans traitement de surface Ø18 cm. Spatules : 25x4,2 cm. Support 37x16 cm. **Réf. raf12ra2rob - 91,80 €**



D'autres sont équipés d'un **système rotatif** pour pouvoir racler le raclette plus facilement au-dessus de l'assiette.

Il existe également **des fours à raclette à deux rampes** ajustables à la coupe du raclette : 1/4, 1/3, 1/6... de meule, ils se plient et se rangent aisément.

Ce plat unique et rustique obtient, depuis de nombreuses années, un engouement qui ne se dément pas auprès de toutes les générations et il y a aujourd'hui autant de façons de l'accommoder que de "soirées raclette".

Le raclette se conserve parfaitement entre deux et trois semaines dans le réfrigérateur, si possible dans son papier d'emballage. Il se congèle facilement sous film ou encore mieux sous vide.

Ses saveurs resteront intactes, seule sa texture peut légèrement changer. Il est conseillé de le consommer dans les 2 mois qui suivent sa congélation.

Sinon utilisez-le dans des gratins et autres préparations culinaires.

Quantité moyenne par personne

Fromage : 200 g

Variez les plaisirs : Raclette (de Savoie, du Valais, fumée...), Morbier, Fourme d'Ambert, Tomme de chèvre...

Pomme de terre : 4 à 5 de taille moyenne. Privilégiez les pommes de terre qui restent fermes à la cuisson : Amandine, Belle de Fontenay, Charlotte, Roseval, Franceline, Ratte, Pompadour...

Charcuterie : 150 g

Jambon blanc, viande de grison, jambons crus (Parme, Bayonne, Serrano...), rosette, bacon, coppa, bresaola, speck, pancetta, chorizo....

Oignons et cornichons à volonté !



Appareil à raclette 1/4 fromage

Equippé d'un bras pivotant. Rampe de chauffe réglable, de 1 à 3 personnes. Puissance 600 W. Dim. 28x24x34 cm.

Réf. raf14ra1 - 215,00 €



Couteau à fromage pro

À deux mains, lame en inox AISI-420 de 36 cm. Poignées ergonomiques en polypropylène de 15 cm.

Réf. coufrodb - 79,00 €



Pic à pomme de terre

Plantez et faites cuire. Tout inox.

Réf. matpopat - 3,90 €



Seilles à patates

Ces seilles en bois brut non traité gardent bien au chaud et absorbent la vapeur.

Ovale. 21,5x29,5x17,5 cm.

Réf. rafseo25 - 48,00 €

Ronde. Ø 20,5, Haut. 17,5 cm.

Réf. rafser17 - 46,00 €



Les rendez-vous de la grange

CHOCOLATS, caresses du palais...

Ganaches, orangettes et pralinés vous font saliver dès qu'on les évoque ? Découvrez les mille et un secrets de cette fève incroyable et réalisez vous-mêmes de sublimes bouchées brillantes et fondantes avec les conseils (et les stages) de la Grange aux savoir-faire.

Comment passer en quelques heures d'une matière première brute, odorante et sauvage à des produits délicats, tendres et savoureux ? En se frottant à la transformation du chocolat !

En l'espace de quelques heures, la fève de cacao affinée, séchée et torréfiée va prendre forme, dégageant toute sa palette aromatique et ses infinies possibilités.



Des tablettes maison

Et vous, vous l'aimez comment ? Avec des notes de cigare ? de vanille ? de cuir ? Ce qui est formidable avec le chocolat, c'est qu'il s'accommode de toutes les fantaisies : quelques fèves de tonka par ici, un bâton de cannelle par-là, une pincée de baies roses et le tour est joué : parmi les 6 tablettes réalisées par les stagiaires, aucune ne ressemble aux autres.

En l'espace d'une matinée, chacun a ainsi choisi son mélange, son pourcentage de chocolat (de 80 à 100% pour les plus audacieux) et écrasé longuement des fèves torréfiées au moulin. Une petite heure de patience autour du déjeuner et les tablettes maison sont fin prêtes pour une dégustation avec le café !

Christophe, le maître chocolatier, est un guide intarissable. Il se fournit à Madagascar, au plus près des plantations, et connaît sa fève sur le bout des doigts. Les tablettes réalisées ce matin sont dites "mexicaines", et sont beaucoup plus brutes et râpeuses que les tablettes auxquelles nous sommes habitués, et qui sont conchées pendant près de 20 heures. Ici, deux heures de travail suffisent pour obtenir des tablettes denses et savoureuses.

Ganaches et pralinés

"On s'y remet ?" De retour du déjeuner, nos vaillants broyeurs se muent en véritables orfèvres. Au programme : fabrication de bouchées, de tablettes fourrées et douceurs trempées. Julie opte pour du piment tandis que Benjamin penche pour le thé vert. L'un et l'autre vont découvrir comment parfumer de subtiles ganaches et pralinés à fourrer dans de petites pépites individuelles. Dans la grande tempéreuse, 4 kilos de chocolat de couverture attendent leur heure et parfument la Grange de volutes musquées. Christophe passe de l'un à l'autre, détaillant ici le secret d'un chocolat brillant ou enseignant ces petits gestes qui permettent de réaliser une orangette généreuse et régulière...

Car dans le chocolat comme ailleurs, le diable est dans les détails et dans ces innombrables tours de main qui font toute la différence.





Petits chocolats au thym

Matériel nécessaire :

- Tempéreuse chocolat
- Moule à chocolat en silicone
- Spatule métallique
- Poche à douille

Ingrédients pour 36 bouchées :

- 750 g de chocolat de couverture
- 150 g de crème fleurette
- quelques branches de thym frais

Faire fondre dans la tempéreuse 500 g de chocolat de couverture. Tourner régulièrement votre chocolat sans l'aérer afin d'éviter les bulles d'air.

Pour préparer votre ganache, faire infuser le thym dans la crème fleurette. Hacher 250 g de chocolat de couverture au couteau. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat précédemment haché en fouettant vigoureusement. Une fois le mélange homogène, vous pouvez le conserver à température ambiante le temps de poursuivre la recette.

Quand le chocolat placé dans la tempéreuse est fondu de manière homogène, verser une grosse louche dans le moule. Renverser aussitôt l'excédent et lisser la surface du moule à l'aide de la spatule.

Laisser refroidir dans une pièce bien fraîche au risque de faire blanchir votre chocolat. Pendant ce temps-là, placer votre ganache dans la poche à douille. Une dizaine de minutes plus tard quand la fine couche de chocolat est consolidée, verser à l'aide de la poche à douille une noisette de ganache dans le fond du moule. Renouveler l'opération pour garnir chacun de vos chocolats. Veiller à laisser les bords visibles sur 2 millimètres environ afin de pouvoir refermer vos bouchées.

Cette opération terminée vous pouvez déposer une couche de chocolat tempéré à l'aide de la spatule en lissant légèrement la surface du moule. Laisser refroidir une quinzaine de minutes avant de démouler.



Moulin en fonte

De la farine au chocolat. Vis de réglage de l'écartement des meules, fixation par presse, corps en fonte émaillée. H. 42 cm. Réf. mouteman - 52,00 €

Tempéreuse bain-marie électrique pour chocolat

Ce bain-marie électrique de 3 litres de capacité permet de travailler le chocolat de 27 à 52°C. Livrée avec un livre de recettes, un thermomètre digital, 5 poches à douille jetables, un moule à praliné en polycarbonate, une spatule à lisser de 35 cm, tout le nécessaire pour réussir ses chocolats pralinés. 120 W. 220 V. Dim. 34x32x14,5 cm Réf. gatempel - 139,00 €



Cuiseur bain-marie double paroi

Remplissez avec de l'eau l'espace entre les parois et placez sur le feu. L'eau répartit la chaleur et règle la température. Idéal pour chocolat et sauces délicates. Inox 18/10. 1,5 L - haut. 20 cm. Réf. gatcuibm - 44,00 €



Casserole bain-marie

Remplissez la double paroi par le bec avec de l'eau pour chauffer tout en douceur. Livrée avec couvercle. 1,2 L. Inox. Réf. matcabam - 19,90 €



Spatules souple "pro"

Forme baïonnette, manche en plastique alimentaire et lame souple. Utilisation en cuisine professionnelle. Parfait aussi pour manipuler les crêpes, les galettes et les cuissons à la plancha.

- **Lame 20 cm.** Réf. gatspc20 - 19,90 €
- **Lame 24 cm.** Réf. gatspc24 - 24,00 €



Coffret à décorer douilles en inox

- **6 douilles.** Réf. gatdoi06 - 14,90 €
- **26 douilles.** Réf. gatdoi26 - 32,00 €
- **35 douilles.** Réf. gatdoi35 - 79,90 €



Les huîtres, comment les choisir ?



Déguster des huîtres ; c'est embrasser l'océan à pleine bouche. Creuses ou plates, ce sont les fruits de mer les plus consommés dans l'hexagone. Voici les critères de sélection qui vous permettront de les choisir selon vos goûts ou envies.

Plates ou creuses ?

Parmi les plates de Belon, les creuses Fines de Claire, les Spéciales, celles de pleine mer et tant d'autres... pas facile de faire son choix. Deux espèces sont cultivées en France : l'huître indigène, plate et ronde appelée *Ostréa edulis* et la creuse, introduite en France dans les années 70, *Crassostrea gigas*, représentant aujourd'hui 98% des huîtres françaises. Plus salées et iodées, les huîtres creuses proviennent de pleine mer et/ou de "claire". Les claires sont des bassins argileux où les huîtres s'affinent pendant 28 jours minimum, elles prennent alors le nom de "Claire". Plus douces que les huîtres élevées en océan, elles prennent une jolie teinte verte durant l'affinage.

Fines ou spéciales ?

Les huîtres sont classées selon le lieu de production et leur forme d'élevage. Chez tous les producteurs, on retrouve deux types d'huîtres, les "Fines" et les "Spéciales". Cela correspond au taux de chair dans l'huître (poids de chair égouttée sur un poids total avec coquille). Un taux compris entre 6,5 et 10 % indique une huître fine, peu charnue et peu ferme. Un taux minimum de 10,5% indique une huître spéciale, plus charnue, croquante et avec beaucoup de saveurs et de longueur en bouche.

Toutes deux peuvent être affinées en Claire et obtenir les appellations "Fines de Claire" ou "Spéciales de Claire". L'affinage durera quelques semaines ou plusieurs mois et la présence de certaines algues avantagera l'engraissement et les qualités gustatives de l'huître. Certains parcs, à l'embouchure des fleuves, profitent d'un plancton très nutritif.

Terroirs et appellations

Si le bassin de Marennes-Oléron produit la majorité des Claires de France (les seules à avoir un Label rouge et une IGP), les six "merroirs" (analogie à terroir) du littoral ne sont pas à délaissier. La diversité des techniques d'élevage et la spécificité de chaque lieu procurent pour chacun d'entre eux, un goût unique.

Normandie-mer du nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de Loire, bassin d'Arcachon-cap ferret et Méditerranée dont Corse. Chaque région et ses crus engagent des projets d'appellations, complétés par des marques très appréciées des consommateurs.



Plateau à fruits de mer

En inox. Ø36x4 cm.

Réf. **poiplari** - 17,20 €



Supports pour plateau

En inox.

H. 10 cm. Réf. **poipsu10** - 6,90 €

H. 14 cm. Réf. **poipsupr** - 13,70 €



Pince crabe en polypropylène

Bien en main même mouillée elle ne communique aucun goût et ne rouille pas. Dim. 13,5x5,2 cm.

Réf. **poipincr** - 4,70 €



Ciseaux à moules

Permettent d'ouvrir des moules jusqu'à 7 cm. Lame inox. Longueur 19 cm.

Réf. **coucimou** - 12,90 €

Cisaille à oursins

Permet d'ouvrir des oursins de plus de 6 cm de Ø. Tout inox. L. 23 cm.

Réf. **poipours** - 17,50 €



Ciseaux crustacés inox

Pour couper les carapaces et casser les pattes des crustacés les plus récalcitrants. Tout en inox poli. Verrouillage de fermeture.

Réf. **poiciscr** - 46,00 €



Petites ou grosses ?

Il faut plutôt parler de calibre allant de 0 à 5, plus le numéro est élevé, plus l'huître est petite.

La numéro 5, dite "Papillon", est idéale pour l'apéritif, la numéro 4 sera superbe en entrée, les numéros 3 et 2 seront parfaites en dégustation et les 1 et 0 seront destinées à la cuisson. Généralement, on prévoira de 9 à 12 huîtres par personne et 6 huîtres par personne pour un plateau de fruits de mer.

Les mois en R

Les huîtres peuvent se consommer toute l'année, mais leurs caractéristiques évoluent selon la saison. Entre octobre et fin avril elles sont plus denses et charnues. La période estivale de reproduction, plus ou moins longue en fonction des régions, donne des huîtres dites "laiteuses" qui contiennent beaucoup de glucides. Leur goût particulier est réservé à des amateurs éclairés.

Les prix des huîtres

Deux huîtres creuses d'un même calibre peuvent avoir un prix qui varie du simple au double chez un même marchand. La coquille, sa rondeur, sa propreté le soin du conditionnement participe à sa valorisation. L'affinage en "Claire" réduisant le nombre d'huîtres au mètre carré contrairement à la pleine mer, justifie leur prix plus élevé. L'offre et la demande vont aussi contribuer à des fluctuations tarifaires parfois importantes. L'image de marque d'une huître augmente aussi sa valeur ainsi que certaines spécificités locales rares comme les huîtres "Pousse en Claire" affinées pendant cinq mois et pas plus de cinq huîtres au mètre carré !

Comment conserver les huîtres ?

L'huître est un animal qui vit naturellement dans la limite du balancement des eaux et peut rester longtemps vivante hors de l'eau. Une huître se conserve de 10 à 15 jours dans un endroit frais, le bac à légumes du réfrigérateur est idéal. Les huîtres doivent être conservées valve bombée vers le bas, dans un récipient neutre et recouvertes d'un linge humide.

Enfin, la dégustation !

Les huîtres vivantes ne doivent pas bailler, néanmoins si certaines sont ouvertes il suffit de piquer le manteau (fine dentelle de chair qui longe le pourtour de la coquille), s'il se rétracte, c'est qu'elle

est encore vivante.

Dégustée crue, il suffit d'ouvrir l'huître avec un couteau (ou lancette) adéquat pour retirer la valve (coquille) plate, puis ensuite, de jeter l'eau qu'elle contient.

En seulement deux minutes l'huître produira une seconde eau, bien meilleure que la première.

Régalez-vous !



Christophe CASTEL
Gamocean - ChezMonPoissonnier
<http://chezmonpoissonnier.fr>

x 12

Curettes pour Bulots et bigorneaux

Tout inox. Dim. 19x1 cm. **Lot de 12.**
Réf. matcurbb - 13,90 €



Fourreau 12 piques bigorneaux

En inox. Dim. 1x8 cm.

Réf. matpibi - 8,00 €



Fourreau 6 fourchettes à huîtres

En inox. Dim. 2,5x11,5 cm.

Réf. poifohui - 16,20 €

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 €



L'outil indispensable

Set à huîtres

Placez l'huître dans le logement et rabattez la protection de sécurité. Silicone épais. Livré avec le couteau à huître inox de Thiers. Dim. 10,5x6x3,5 cm. Lame couteau 5,5 cm.

Réf. mathuit - 21,90 €



Spécial fêtes

Le chevreuil est une viande noble, savoureuse et subtilement parfumée qui sera appréciée de tous, même des plus fins gourmets.

Sa chair fine et tendre n'a pas besoin d'être marinée s'il s'agit d'un animal jeune.

Le cuissot, ou encore appelé gigue, convient parfaitement pour des recettes simples comme pour des plus élaborées, une idée pour vos plats de fêtes.

Cuissot de chevreuil farci au foie gras (recette d'un client tompress)

Pour 10 personnes

Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients :

- 1 cuissot 1.500 kg
- 1 tête d'ail
- 2 gros oignons
- 2 grosses carottes
- 1 crépine
- Ratte (pomme de terre de l'Île de Ré) Vin blanc

Pour la farce :

- 200 g de foie gras frais
- 25 cl de crème épaisse
- 2 œufs
- 100 g de chapelure maison
- 1 botte de persil plat et de ciboulette
- 100 g d'échalotes
- 25 cl d'Armagnac
- 100 g de noisettes décortiquées
- 100 g de raisin blond sec
- Graisse fine de canard Sel & poivre

Pour le bouillon :

- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 petit navet
- 1 bouquet garni et 2 à 3 gousses d'ail

Préparation :

1. Lancer le bouillon. Mettre tous les ingrédients de la liste lavés et coupés grossièrement. On peut y ajouter les queues de persil et ciboulette.

2. Désosser et dénervier le cuissot. Mettre les os dans le bouillon. Garder le bas du cuissot et réserver le cuissot désossé au frais.

3. Préparation de la farce. Hacher le bas du cuissot et l'ail. Ciseler la moitié du persil et de la ciboulette (garder le solde pour la déco). Mettre à tremper les raisins dans l'Armagnac. Concasser et torréfier les noisettes. Ciseler les échalotes finement et les poêler dans un beurre noisette, réserver.



Saler et poivrer votre plan de travail y dénervé le foie gras, réserver.

4. Montage de l'appareil. Disposer dans un grand cul de poule la viande hachée, une cuillère à soupe de graisse de canard fondue, le persil et la ciboulette ciselés, l'ail.

Commencer à mélanger l'ensemble et ajouter dans cet ordre les échalotes revenues au beurre noisette, la crème épaisse fouettée, saler et poivrer. Continuer à incorporer les raisins et l'Armagnac, les noisettes torréfiées (entières), les œufs, la chapelure.

Si l'appareil est trop sec, le mouiller avec du bouillon passé à l'étamine. Laisser reposer au frais et couvert (film alimentaire) au contact 30 min.

Couper de gros dés de foie gras, réserver.

5. Etaler le cuissot tranché dans l'épaisseur (comme un livre) sur votre plan de travail, étaler une couche de farce y ajouter le foie gras, recouvrir de farce, reformer le cuissot et l'envelopper de crépinette. Laisser reposer votre cuissot au frais minimum 1 heure (l'idéal le préparer le matin pour le soir).

6. La cuisson. Préchauffer le four durant 20 mn à 200°C.

Dans une plaque à rôtir avec un pinceau badigeonner le cuissot de beurre fondu salé, disposer autour quelques gousses d'ail en chemise, mettre les carottes et les oignons coupés en mirepoix dans la dernière 1/2 heure de cuisson. Descender le four à 110°C. Durant la cuisson arroser de bouillon. La température idéale est de 76°C à cœur avec le thermomètre sonde.

7. Laver et précuire les rattes à la graisse de canard tout en laissant la peau.

8. Mettre les rattes au four à 180°C, sortir le cuissot du four, le placer dans un plat et le laisser se détendre, déglacer la plaque à rôtir avec du vin blanc, passer le jus à l'étamine dans une casse-sole y ajouter du bouillon monté au beurre, rectifier, réserver au chaud.

9. Découper le cuissot comme un rôti puis disposer les rattes autour, napper de la sauce, un peu de persil et ciboulette en déco.

10. On peut également le flamber à l'Armagnac.

Merci à Christian Laidet
Cuisinier bénévole au Rugby Club Revelois (31)



Désosseur

Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HRC. Long. totale 23,5 cm. Lame de 12,5 cm, largeur 1,5 cm.

Réf. courde13 - 29,90 €



Désosseurs professionnels à dos renversé

Agile et agréable en main.

- 13 cm. Réf. couban13 - 17,90 €
- 15 cm. Réf. couban15 - 19,90 €

Anses froides



TOUS FEUX DONT
INDUCTION

Faitouts en inox sans couvercle

Robuste, élégant et très facile d'entretien, l'acier inoxydable (AISI304) a surtout l'avantage d'être une matière neutre !

- 4L. Ø 20x13 cm. 1,1 kg. Réf. ustfti20 - 40,50 €
- 6,7L. Ø 24x15 cm. 1,7 kg. Réf. ustfti24 - 50,70 €
- 15L. Ø 32x19 cm. 2,9 kg. Réf. ustfti32 - 77,00 €



Hachoir manuel à ficelle 75 cl

Il suffit de tirer sur la poignée pour faire tourner les lames. Facile à ranger. Passe au lave-vaisselle, couvercle à laver à la main. Dim. Ø12,5x12 cm.

Réf. matmec75 - 39,90 €



Thermomètre sonde digital

De -50°C à +200°C. Précision à 0,1°C. Sonde inox pour prise de température à cœur. Étanche, étui et clip de maintien. Pile 1,5V fournie. Long. 20 cm.

Réf. thedigit - 27,00 €



Plat à four aluminium

Dim. 36x26 cm.

Réf. ustpfa36 - 36,50 €



Plats à four

- 25x20 cm. Réf. plffal25 - 29,90 €
- 30x22 cm. Réf. plffal30 - 39,00 €
- 35x25 cm. Réf. plffal35 - 46,00 €

Retour de flamme pour le tournebroche !

Rôtir au tournebroche, dans une cheminée ou un barbecue, c'est (re)découvrir l'art de la rôtisserie et peut-être aussi la naissance d'une passion.

Toutefois, attention ! Les passions ardentes consomment vite ! La farandole endiablée des flammes accompagne la ronde lancinante du gibier sur sa broche.

Des parfums délicats mais aussi musqués émanent de la chair sauvage lorsque, portée à la chaleur rayonnante, "la réaction de Maillard" entre aussi dans la danse.

Ce spectacle hypnotique plonge le profane dans d'abyssales rêveries. Et j'aime à croire que le tintement des tournebroches mécaniques en fin de course émerge toujours les apprentis rôtisseurs des plus profondes léthargies.

Cette cuisson lente a pour principe de placer devant le foyer le morceau de boucherie, la venaison ou le produit de la pêche, de sorte qu'il n'entre jamais en contact avec la braise ou la flamme. La chaleur par rayonnement



pénètre progressivement au cœur de la viande qui s'enrobe doucement de ses sucs lui donnant de succulentes saveurs que nulle autre cuisson ne peut apporter. Une bonne cuisson au tournebroche réside dans la combinaison de la durée avec la distance d'exposition aux rayons infra-rouges. La rotation, quant à elle, garantit la bonne circulation du jus et sucs à l'intérieur comme à l'extérieur de la pièce et une exposition fréquente mais courte de chacune des faces du mets. Pour exemple : un rôti de bœuf devant être saisi, il faudra donc le placer assez proche du foyer, une volaille nécessitant une cuisson plus lente sera tenue plus éloignée. Durant tout le rôtissage, il est nécessaire de maintenir une constante chaleur, ni trop forte, ni trop faible.

La lèchefrite, que l'on situe sous la broche, reçoit le jus de cuisson qui servira à arroser et badigeonner la pièce de viande durant la cuisson ou à réaliser de délicieuses sauces. Elle protège aussi la sole de coulures grasses. Des légumes, plongés dans la lèchefrite, confient lentement à la chaleur arrosés d'un mélange de sucs et de gras fondu.





Bouffadous ALU avec poignée en cuir

Tube en aluminium de 80 cm. L'embouchure en silicone est équipée d'un clapet anti-retour de fumée et le cône en aluminium augmente le débit d'air sur le feu. Livré avec sa housse de protection. Garanti 2 ans. Fabrication artisanale française. 273 g

- **Blanc.** Réf. chebalbc - 89,00 €
- **Noir.** Réf. chebalno - 89,00 €



Bouffadous ACIER avec lacet en cuir

L'embouchure en silicone est équipée d'un clapet anti-retour de fumée. Le cône en aluminium augmente le débit d'air sur le feu. Livré avec sa housse de protection. Garanti 2 ans. Fabrication artisanale française.

- **Noir.** L. 80 cm. Réf. chebacno - 79,00 €
- **Rouge.** L. 60 cm. Réf. chebalro - 69,00 €

Bouffadou, pince à bûches et socle en acier

Ce set tradition signé **Michel Bras**, comprend :

- un bouffadou de 80 cm en acier avec poignée en cuir marron,
- une pince à bûches de 59 cm en acier avec poignée en cuir.
- un socle noir en acier dimensions de 4x15x17 cm.

Garantis 2 ans. Bouffadou livré avec sa housse de protection.

Fabrication artisanale française. 2,122 Kg

Réf. che3bouff - 215,00 €



Bouffadou

Il permet, en soufflant à travers, d'attiser les braises sans se brûler ni faire voler les cendres. Fabriqué artisanalement avec la cime d'un pin sylvestre évidée. 80 cm.

Réf. chebouff - 22,00 €

Pince à bûches acier

Acier. Longueur 59 cm. Poignée en cuir. Permet de déplacer et organiser les bûches et les braises sans risquer de se brûler. Fabrication artisanale française. 626 g



- **Blanc.** Réf. chepacbc - 79,00 €



- **Noir.** Réf. chepacno - 79,00 €

Le flambadou, qu'es aquo ?

Appelé aussi capucin ou flamboir, le flambadou est l'appellation occitane. Il se compose d'une longue tige en fer au bout de laquelle se trouve un cône fendu sur toute sa hauteur. Plongé dans la braise, on attendra que le fer soit rouge pour y laisser tomber des tranches de lard. Sous l'effet de la chaleur du métal incandescent, le lard s'embrace et, devenu graisse enflammée, elle s'écoule au travers le cône pour arroser volailles, gibiers ou autres viandes tournant sur la broche.

Flamboir à lard ou Flambadou

Acier. Longueur 100 cm. Poids 1,3 kg.

Réf. touflamb - 35,00 €





TOURNEBROCHES ÉLECTRIQUES

touple01 1 moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation 2 trs / mn. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques inox et pied à crémaillère.

Réf. toule01 - 149,99 €

toupleco 2 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.

Réf. touleco - 199,00 €

touple04 2 moteurs de 5 W entraînant 2 broches. Rotation à 2 tours par minute. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Écart de 15 cm entre les deux broches. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. **Réf. toule04 - 319,00 €**

toules6 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 (10x10x1000mm, 7x7x1000mm et 5x5x1000mm), piques et pied à crémaillère. **Réf. toules6 - 639,00 €**

TOURNEBROCHE À MÉCANISME D'HORLOGERIE

toucar06 2 entraînements portant au total jusqu'à 12 kg, écartement des broches de 11 cm. Durée de fonctionnement une fois remonté : environ 15 mn. Livré avec deux broches (7x7x1000 mm et 5x5x1000 mm), piques et pied à crémaillère.

Réf. toucar06 - 584,00 €



GANTS



Gants de protection thermique

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

Réf. cheganth - 20,30 €

Gant anti-chaleur

Extérieur Kevlar et Nomex, doublure 60 % coton ! Gaucher ou droitier, lavage en machine.

Réf. cheganac - 14,00 €



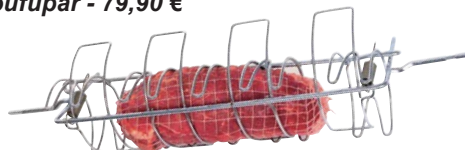
BROCHES



Broche parapluie

Acier. 95 cm pour 80 cm de longueur utile.

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.

Ecartement des mâchoires de 6 cm à 13 cm.

• L. 60 cm. Longueur utile : 40 cm. **Réf. touhm40a - 27,00 €**

• L. 80 cm. Longueur utile : 60 cm. **Réf. touhm200ang - 32,90 €**



Broche gril

En acier chromé. Pour côtelettes, saucisses, poissons... sans avoir à les retourner comme sur un barbecue.

• L. 35 cm. Surface de 35 x 22 cm. **Réf. touhm35g - 31,90 €**

• L. 70 cm. Surface de 50x20 cm. **Réf. touhm200gri - 36,00 €**

• L. 90 cm. Surface de 70x22 cm. **Réf. touhm70g - 42,00 €**

LÈCHEFRITES



Lèchefrites en cuivre

Bassin étamé arrondi, queue en acier forgé.

• Dim. 45x19 cm. Poids 1,2 kg. **Réf. touflc50 - 183,00 €**

• Dim. 60x25 cm. Poids 2,1 kg. **Réf. touflc60 - 205,00 €**

• Dim. 75x25 cm. Poids 2,6 kg. **Réf. touflc70 - 239,00 €**



Lèchefrites en inox tompress

• Dim. 50x25 cm. 1,2 kg. **Réf. tougli50 - 59,90 €**

• Dim. 65x25 cm. 2 kg. **Réf. tougli65 - 74,90 €**

• Dim. 75x25 cm. 2,1 kg. **Réf. tougli75 - 93,00 €**

Lapin à la broche aux épices

Ingrédients :

- 1 gros lapin

Pour la marinade

- 1 bel oignon
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 2 doses de safran
- 6 cuillères à soupe de piment d'Espelette
- 1 verre de vin blanc
- ½ verre d'huile
- Sel

Préparation de la marinade

Mélangez tous les ingrédients.

Sur feu doux, faites réduire la marinade.

Déposez le lapin dans un plat, salez et versez sur le lapin la marinade réduite.

Couvrez de film étirable et laissez au frais au moins trois bonnes heures dans votre réfrigérateur pour que les saveurs de la marinade s'imprègnent.

Sortez le lapin de sa marinade que vous réservez. Elle vous servira à le badigeonner tout au long de sa cuisson.

Introduisez le lapin dans une broche anglaise ou broche parapluie.

Ces broches enserrant sans transpercer petites volailles, lapins, rôtis, gigots... conservant ainsi toutes leurs sapidités (elles sont également conseillées et adaptées pour toutes les préparations farcies).

Comptez environ une heure de cuisson.



Les desserts d'Henriette Guilhem



Henriette Guilhem partage, au travers de ses livres, les recettes de sa famille et révèle aussi quelques secrets et savoir-faire pour réussir les spécialités culinaires de son Sud-Ouest natal.



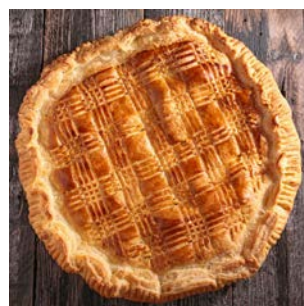
Ma cuisine du Sud-Ouest
150 recettes faciles et bon marché !
Par H. Guilhem.
221 pages.
Réf. liveesco - 19,90 €

Noël et le Nouvel An passés, arrivent les deux autres fêtes gourmandes de l'hiver : Epiphanie et Chandeleur. Ces dernières sont plus décontractées, pour fêter et "tirer les rois" ou faire "sauter les crêpes". Toutes les occasions sont bonnes pour réaliser ces recettes simples et les partager autour d'un jus de pomme nature ou fermenté, bien sûr !

Croustade* languedocienne aux pommes ou poires où l'on peut aussi glisser fèves et piécettes.

Pour 6 personnes :

- 2 abaisses de pâte feuilletée
- 1 kg de pommes ou poires
- ½ verre de vin rouge
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 1 pointe de cannelle
- 2 cuillères à soupe de semoule de blé fine



Trier les fruits, pommes ou poires, les découper en grosses lamelles et les mettre à macérer 1 heure ou 2, avec : le vin rouge, le sucre vanillé, la cannelle et 2 cuillères de sucre.

Les mettre ensuite à cuire dans leur jus, à feu doux, jusqu'à ce que les fruits soient fondants.

Dans un moule à tarte de 29 cm, poser une abaisse de pâte feuilletée qui dépasse du bord.

Piquer la pâte, une dizaine de fois, avec une fourchette puis saupoudrer avec la semoule de blé.

Disposer les fruits cuits et un peu égouttés, sur toute la surface.

Saupoudrer avec un peu de sucre.

Découper la deuxième abaisse, un peu plus petite que la première, la poser sur les fruits.

Border les 2 abaisses ensemble, vers l'intérieur, en formant, autour du moule, un petit rouleau qui ne dépasse pas le bord. Former, sur la surface, des petits croisillons avec le reste de la pâte. Sinon avec la pointe d'un couteau, inciser, très légèrement des losanges.

Vous pouvez également :

- mélanger les deux fruits 500 g de pommes et 500 g de poires.
- en fin de cuisson réduire le jus de macération et l'introduire dans la croustade avec un petit entonnoir.

Badigeonner de lait ou de jaune d'œuf et saupoudrer de sucre.

Faire cuire dans le four préchauffé, th 7 (200°C), 40 minutes.

Protéger, avec un papier aluminium, pendant les 10 dernières minutes.

*Recettes extraites de "Ma cuisine du Sud-Ouest" – Henriette Guilhem.

Que faire avec de la pâte à crêpe pour varier les plaisirs : un **crêpiau au pommes***

Pour 4 à 5 personnes :

- 100 g de farine
- 2 petits œufs
- 1 verre de lait
- 1 pincée de sel
- 2 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 3 ou 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pommes reinettes



Peler 2 pommes reinettes, les couper en lamelles très fines, les saupoudrer de sucre vanillé. Faire une pâte à crêpe un peu épaisse, avec : 100 g de farine, 2 petits œufs entiers, 1 cuillère de sucre, 1 pincée de sel, 1 verre de lait. Dans une poêle de 24 cm, mettre à chauffer 1 noix de beurre et 1 cuillère d'huile, sur feu assez vif. Verser la moitié de la pâte dans la poêle, baisser le feu. Quand la pâte commence à se figer, étaler les pommes sur toute la surface. Verser le reste de la pâte. Couvrir et secouer la poêle fréquemment ; Quand le 1er côté est doré, tourner la crêpe, comme la précédente et faire dorer le 2ème côté, soit de la même manière soit au four. Quand les 2 côtés sont dorés, parsemer de copeaux de beurre, saupoudrer de sucre et servir tiède.

Ils sont appréciés autant pour leur croquant que leurs formes variées : **les merveilles ou curbelets***

Pour 6 personnes :

- 200 g de farine tamisée
- 2 œufs
- 15 g de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ zeste de citron et ½ d'orange râpés
- 3 cuillères de rhum (ou 1 de fleur d'oranger)
- 10 cl d'eau et 20 cl de lait
- Grande friture



Faire une pâte assez claire avec tous les ingrédients. Mettre la bassine à friture à chauffer avec le moule immergé dedans. Tremper le moule, brûlant, dans la pâte jusqu'au tiers de la hauteur seulement. Ne jamais l'immerger.

Recommencer très vite pour en faire plusieurs avant qu'il ne refroidisse. Pour ne pas chauffer la pâte, ne pas l'utiliser toute en même temps.

En vider dans un petit récipient à peine plus grand que le moule. Remuer de temps en temps. Il est important de bien égoutter l'huile du moule avant de le tremper dans la pâte.

Il est quelquefois nécessaire d'aider la fleur à descendre du moule avec la fourchette. Appuyer sur les merveilles pour les cuire plus vite. Bien égoutter, avant de sucrer, avec une écumoire en fil de fer.

Il peut arriver que les merveilles ne s'accrochent pas bien au fer, dans ce cas : ou le fer n'est pas assez chaud, ou il est au contraire trop chaud, ou il n'est pas assez égoutté. Elles se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte.



Tourtières à fond démontable

En tôle bleue lourde. Le fond démontable permet un démoulage facile.

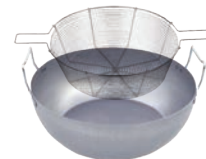
- Ø 24 cm. Réf. gatofd24 - 21,00 €
- Ø 26 cm. Réf. gatofd26 - 24,00 €
- Ø 29 cm. Réf. gatofd29 - 27,50 €
- Ø 31 cm. Réf. gatofd31 - 30,50 €



Poêles à crêpes

Tôle d'acier d'épaisseur 2 mm. H. 2 cm.

- Ø 18 cm. Réf. poecno18 - 11,90 €
- Ø 20 cm. Réf. poecno20 - 12,90 €
- Ø 22 cm. Réf. poecno22 - 14,90 €
- Ø 24 cm. Réf. poecno24 - 15,90 €



Bassines à friture en acier

La tôle d'acier bleue est un bon diffuseur de la chaleur et convient aux fritures ou à la préparation des confits, fritons, etc. Garanties sans traitement de surface. Vendues avec panier.

- 4 L - Environ 1 kg de frites. Ø 28 x H. 7,8 cm. Réf. fripan28 - 59,00 €
- 4,8 L - Environ 1,3 kg de frites. Ø 30 x H. 9 cm. Réf. fripan30 - 67,00 €



Moules à beignets

Avec 3 formes : étoile, papillon et fleur. Fonte d'aluminium, poignée bois.

L. 24 cm. Réf. gatbeign - 20,00 €



Araignée

En acier élamé, idéal pour la friture. Ø 14 cm.

Réf. matari14 - 11,00 €

Verseur pour sucre glace

Fer blanc. Ø 5x7 cm

Réf. gatsugla - 6,90 €



Slimissimo, votre barista particulier !

Slimissimo, la machine expresso automatique avec broyeur à grains intégré possède un design épuré. Grâce à son interface tactile, d'une simple pression du doigt, prépare un café à la longueur souhaitée, dévoilant tous les arômes du café fraîchement moulu. Des instants cafés plaisir, garantis !

Avec seulement 18 cm de large, elle est la seule à afficher une telle taille de guêpe permettant de trouver facilement sa place n'importe où. Son broyeur à grain moule le café instantanément pour délivrer un café d'une fraîcheur sans pareille.

Du bout des doigts, commandez votre café comme vous l'aimez ! L'interface tactile simplifiée de la Slimissimo propose de vous faire un expresso ou un café lungo à la longueur que vous voulez. Pour cela, il suffit d'enregistrer votre souhait d'une simple pression tactile. Une fois mémorisé, vos cafés seront toujours à votre goût ! Vous pourrez changer cette programmation toujours aussi facilement et autant de fois que vous le désirerez.

La Slimissimo offre une pression de 19 bars pour obtenir un très bon café. Il est généralement admis que pour avoir un café de qualité il faut au moins 10 bars. L'eau, à haute pression, libère tous les parfums du café et forme une mousse onctueuse.

Son broyeur en acier inoxydable intégré possède cinq réglages de mouture pour s'adapter à tous les grains.

Une mouture fine oppose plus de résistance au passage de l'eau ce qui est essentiel pour révéler les arômes du café, c'est ce que l'on appelle "le temps d'extraction".

Fine, la mouture procurera un café intense, plus grossière elle donnera un café léger. Avec la fonction pré-percolation, la mouture est humidifiée avant extraction, ce qui optimise les saveurs subtiles du café.

La fonction eau chaude donne la possibilité de faire à tout instant un thé, une tisane, rallonger votre café, ou comme il est conseillé à tous les amateurs d'expresso, de chauffer sa tasse. Facilement accessible sur le dessus de la machine, le réservoir d'eau d'une contenance de 1,2 litre et le réservoir à grains de 150 gr permettent de faire une dizaine d'expressos.

**Barista : nom italien donné aux experts en café et en boisson à base de café, en France on pourrait parler de "sommelier du café"*



Expresso broyeur à grains
Meules de broyage en acier inoxydable, réglage de 5 moutûres différentes.
Dim; 39,5x18x31,5 cm.
Réf. cafslimi - 399,00 €

Qui sommes-nous ?

tompress



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 www.tompress.com
Paiement par chèque ou carte bancaire.



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

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
SOUS
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 SAS 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 « client ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

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

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

PRIX - Le 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 31/12/2017, 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 €, 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 cas 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 14 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'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°19

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



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 31/12/2017. 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.



Réf. jar2014



Réf. fru2014



Réf. cui2014



Réf. cha2014

3,10€
le numéro
à rajouter sur
le bon de
commande



Réf. noel2014



Réf. 07-2015



Réf. 08-2015



Réf. 09-2015



Réf. 10-2015



Réf. 11-2015



Réf. 12-2016



Réf. 13-2016



Réf. 14-2016



Réf. 15-2016



Réf. 16-2016



Réf. 17-2017



Réf. 18-2017

GRATUIT - Le catalogue 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
le catalogue **tompress** à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom / Prénom

Adresse

CP / Ville

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville

GRATUIT
4000 articles
200 pages



tompress

La marque exigeante

Poussoir vertical 3 L. tompress

NOUVEAU

Structure en inox, engrenage
entièrement en acier.
Cylindre en inox AISI-304.
Dim. 25x28,5x61 cm.
Réf. pom0003v - 219,00 €
Voir descriptif p.6



EN EXCLUSIVITÉ

Moule à pain (EH) Emile Henry Rouge Grand Cru

Moule à pain en céramique
Haut. 14,5 cm. Dim. 39x16,5 cm.
Réf. terpaba7- 79,90 €



Machine sous vide tompress

NOUVEAU



Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm
de large. Dim. 37,6x16,8x11 cm. Poids 3,3 kg.
GARANTIE 3 ANS. SAV tompress.
Réf. vidstpau - 227,00 €



CADEAU !

100 sachets
20x30 **OFFERTS**
pour l'achat d'une
machine sous vide