



ENVI
D'AUTOMI

GAULT & MILLAU
CUISINE
& ARTS DE VIVRE

COUP DE GUEULE

Le meilleur se mérite...

C'était avant l'été, je vous avais parlé de mes petits déjeuners en tête-à-tête avec Philippe Ridet... Cet éleveur à Allainville-aux-Bois (78) qui apposait sa photo sur les yaourts qui me régalaient le matin. Au retour de vacances, la moutarde m'est montée au nez quand j'ai constaté que ses yaourts



par PATRICIA ALEXANDRE

avaient disparu des rayons de Monoprix... et d'accuser la grande distribution de tous les maux. Pour en avoir le cœur net, j'ai contacté ce Monsieur Ridet qui justement s'en allait traire ses vaches. Et bien, le contrat n'a pas été rompu, c'était juste lui qui, en période de vacances, était en rupture de stock de capsules... Les livraisons ont repris. Moralité de l'histoire: quand on choisit de ne pas acheter les produits industriels, il faut faire preuve d'indulgence envers les producteurs et accepter les ruptures de stock... Le meilleur se mérite donc!

ON S'ÉQUIPE VINTAGE COMME UN PRO



On les veut équipées du dernier cri nos cuisines, mais le petit côté rétro n'est pas pour déplaire à certains... On se rue sur les vide-greniers pour y dénicher des boîtes anciennes qui nous rappellent notre enfance... à chacun sa madeleine. Et bien, aujourd'hui, plus besoin d'aller acheter des vieilleries, les marques ressortent des objets vintage qui s'exposent

avec humour et nostalgie dans nos cuisines. Pour ses 90 ans, La Boviida autrefois réservée aux professionnels, désormais accessible aux aficionados de cuisine, réédite 6 boîtes collector inspirées des années 30 (8€ la boîte de 250 g et 20€ la boîte d'1 kg). L'occasion d'y dénicher aussi ustensiles culinaires, robots, en passant par le matériel de cuisson ou de décoration. ▶

Cuisiner à la maison avec Ferran Adrià

Ferran Adrià propose le premier livre de cuisine familiale: 31 menus et 93 recettes pour cuisiner des plats simples dégustés par l'équipe d'elBulli avant le service. Réalisé comme un manuel du parfait cuisinier avec des conseils pour faire ses courses, organiser sa cuisine, recettes de base. Un pas à pas photographique pour chaque recette qui garantit la réussite des classiques du quotidien tels le poulet rôti ou le gâteau au chocolat. 24,95€.



Complètement ma boule ce hachoir!

On craque pour son look et ses performances: il hache herbes, noix, ail, oignon... mais il mixe aussi les légumes et émulsionne les crèmes fouettées et sauces. Hachoir Boule de Russell Hobbs. 50€.

BLOC
COUTEAUX
"CIRCUS"



EDITION DESIGN



Haute voltige

Quand 2 designers, Faridha El Gabli et Jean-Claude Cardiet, s'emparent de nos ustensiles de cuisine, ça donne forcément quelque chose d'original à l'esprit décalé. Bloc couteaux en porcelaine de Limoges, pour 5 couteaux en acier. Circus de 22 22 Édition Design. 122€.