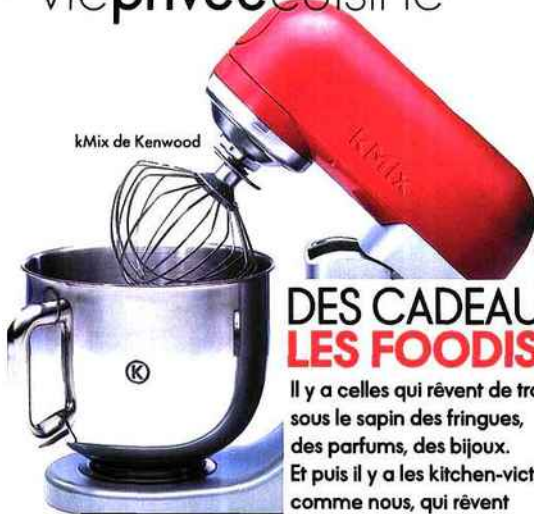


vieprivée cuisine



kMix de Kenwood

DES CADEAUX FOUS POUR LES FOODISTAS

Il y a celles qui rêvent de trouver sous le sapin des fringues, des parfums, des bijoux. Et puis il y a les kitchen-victims, comme nous, qui rêvent qu'on leur offre tout ça...

ON PEUT RÊVER, NON ?

On ne demande pas la Lune, mais bien plus !

Exemples :

- ✓ Une cuisinière AGA (5 500 € minimum, mais il y en a plein sur eBay).
- ✓ Notre poids en : pâtes napolitaines Setaro, marrons glacés de chez Mulet, tablettes de chocolat Azur de Pierre Hermé, beurre au sel fumé de chez Bordier.
- ✓ Un chaudron encore fumant de confiture by Christine Ferber.
- ✓ Yannick Alléno, le chef trois étoiles du Meurice, dans notre cuisine pour le réveillon.
- ✓ Un diamant gros comme le Ritz : ça, c'est possible, et pour 60 € seulement, depuis que Dalloyau en a fait une glace !

DES FOOD-MACHINES FANTASTIQUES

- ✓ Le kMix de Kenwood. L'ancêtre des robots combinés fouette, bat, fait mousser, bref, il est indispensable pour les gags de gâteaux. 500 €. (www.kenwood.fr)
- ✓ Le Magic Bullet. Un petit blender en forme de suppo qui fait les meilleurs smoothies du monde et des coulis à la texture inouïe. 39,90 €. (www.buythebullet.com)
- ✓ La centrifugeuse Magimix Duo Plus XL. D'après les copines, la meilleure des meilleures, et sa giga-goulotte permet d'y mettre des fruits entiers. A partir de 229,50 €. (Grands magasins.)
- ✓ Le Thermomix. Depuis que nos amies foodistas disent que le Thermomix a changé leur vie, on en veut un ! Pour quoi faire ? Pêtrir, mixer, mijoter, cuire (y compris à la vapeur), faire des glaces. Un truc de ouf qui n'a qu'un défaut : son prix, 969 €. (www.thermomix.fr)

DES ACCESSOIRES INDISPENSABLES

- ✓ Une cocotte en fonte. Une vraie de vraie, qui dure toute la vie. Nous, on craque pour la Staub ovale, somptueuse en gris perle. Env. 170 € pour le modèle de 31 cm. (www.staub.fr)
- ✓ Une carafe à vin belle comme une œuvre d'art. La Amadeo Black de Riedel, noire opaque, en forme de lyre, une tuerie ! 329 €. (Au Printemps.)

Cocotte Staub



à vos pieds, un pressé de volaille et foie gras à la truffe noire signé Ducasse dans l'assiette, et un amoureux qui vous ferait une belle déclaration. Dîner à partir de 155 €. (Tél. : 01 45 55 61 44.)

DES PRODUITS POINTUS

- ✓ Un coffret d'huiles essentielles. Pour une cuisine au parfum. 149 € le coffret de 9 flacons. (www.cuisineetsens.com)
- ✓ Une huître griffée. La perle blanche, douce, charnue, au léger goût de noisette, elle devrait tailler des croupières à la Gillardeau, qu'on adore aussi. Env. 12 € la douzaine. (www.laperleblanche.fr)

CATHERINE ROIG

Merci aux foodistas et foodistas Danièle, Martine, Alexandre, Isa, Véro, Estérelle, Frédéric, Pascale...

- ✓ Des couteaux japonais. Le must have absolu ! On en connaît même qui voyagent avec, tellement ils sont accros. A partir de 125 €. (Grands magasins ou sur www.meilleurduchef.com)
- DES MOMENTS MAGIQUES
- ✓ Un cours de cuisine chez Olivier Roellinger. C'est à la fois un voyage en Bretagne, à Cancale, et un voyage dans le monde des épices, dont ce chef étoilé est le grand maître. 90 € le cours de 3 heures. (Rens. : www.cuisine-corsaire.fr)
- ✓ Un dîner au Jules Verne, au 2^e étage de la tour Eiffel. Avec Paris

LE RESTO DE LA SEMAINE : LE GORGEON

C'est bien simple, depuis que ce bistro a ouvert ses portes, il ne désemplit plus, du petit déj' au dîner. Pourquoi ? Parce que parigot, parce que gouailleux, parce que bon, tout simplement. Parquet, comptoir acajou, nappes blanches, murs crème et lampes émeraude, en plus, il est mignon tout plein. Quand arrivent les assiettes, on a envie de sauter de joie : longtemps qu'on n'avait pas vu un si bel œuf mayo ! Bien aussi : le pied de cochon désossé aux lentilles, arrosé d'un minervois Les Arpettes de Jean-Baptiste Senat, et suivi d'une crème caramel mortelle. Vite, à Boulogne ! Env. 30 €.

■ 42, avenue Victor-Hugo, 92100 Boulogne-Billancourt.
Tél. : 01 46 05 11 27.

MARIE ZOTTO

■ Des milliers de recettes pour vous sur ELLE.fr