



CHAUD DEVANT

PAR CHARLOTTE SAUVAGNARGUES ET BRUNO BRABANT



**Des desserts d'exception**

Préparés à la main et servis dans des ramequins en céramique réutilisables, les petits desserts gourmands Pots & Co s'adaptent à merveille à toutes les envies sucrées. Gamme céramique, Pots & Co, 2,50 €/pot. |||



**Concept innovant**

Composée d'un récipient en céramique surmonté de lattes en bois, cet astucieux plat permet de conserver fruits et légumes jusqu'à 3 à 4 fois plus longtemps qu'au réfrigérateur. Vitalia Eau, Appolia, 99 €. |||



**Léger et fruité**

Le nouveau Perrier aromatisé se la joue pastèque sur toute la ligne, jusqu'à son format XXL. 1 litre de bulles pétillantes subtilement aromatisées à partager sans modération ! Saveur pastèque, Perrier, 0,95 €/1 l. |||

**Prouesse culinaire**

Grâce à son équipement, sa puissance et son design, le robot multifonction de Russell Hobbs allie performance et élégance afin de cuisiner comme un pro à la maison ! Gamme Performance Pro, Russell Hobbs, 199,99 €. |||



**Nouveaux coloris**

Pour être en accord avec une cuisine épicée et haute en couleur, la gamme Le Creuset s'enrichit de deux nouvelles teintes pour des modes d'expression originaux. Honey et Crème, Le Creuset, 199 €. |||



**Mix de couleurs**

Jean Dubost joue la tendance et apporte une touche de fantaisie avec son nouveau coffret en bois alvéolé naturel composé d'un set de trois pièces fromage Laguiole. Robinson et Nomade, Jean Dubost, 26 €. |||



**Pause rafraîchissante**

L'eau d'érable Seva cumule tous les atouts pour s'imposer comme le réflexe « Feel good » de la journée ! Eau d'érable, Seva, 4,50 €. |||

**Le magret inratable**

Un magret de canard inratable, quelle qu'en soit la cuisson désirée ? Telle est la promesse de « Tendre magret » grâce aux indications qui figurent sur le pack, dont l'échelle de cuisson. « Tendre magret », Montfort, 7,60 €, 380 g environ. |||

