



1 | ROBOT MULTIFONCTION. 120 €. Il sait tout faire : préparer les pâtes, couper, hacher, mixer, fouetter, râper... C'est le *Multiquick Artiste Pâtissier* de Braun. **2 | MACHINE EXPRESSO.** 80 €. Avec son design rupturiste ultracompact, elle fait toutes sortes de boissons chaudes grâce aux capsules Nescafé. *Piccolo* de Dolce Gusto. **3 | MANDOLINE.** 99 €. Rondelles lisses, ondulées, julienne, dentelle... Toutes les coupes sont permises. Nouveau look, couleurs flashy : orange, vert, rouge. *Swing De Buyer*. **4 | THÉIÈRE.** 35 €. Pour un total look Noël romantique, on investit dans la collection *Christmas Bakery* de Villeroy&Boch. **5 | TOASTER RADIO.** 60 €. Réveillez-vous en musique avec ce grille-pain vintage muni d'un connecteur MP3 et d'une radio. *Russell Hobbs Toaster radio MP3*. **6 | THÉ.** 24 €. Notes douces d'orange et d'épices sur une base de thé vert sencha mêlé d'écorces d'orange et de pétales de fleurs. 125 g. *Thé de Noël Sencha* chez Hédiard. **7 | SEAU RÉTRO-ÉCLAIRÉ.** 119 €. Plateau, dessous de verre, seau à glace... comme par magie, ces accessoires dotés de la technologie LED s'illuminent. *Gamme Lumiware* de Philips. **8 | MINICOCOTTE.** 45 €. Made in Morbihan, les minicocottes (300 ml), en céramique, se déclinent en différentes couleurs : rouge, vert, jaune... *Appolia*. **9 | GAMELLE TENDANCE.** 1990 €. Un coffret contenant une bento box, un moule à maki-sushi, des miniréservoirs à sauce, des minis piques



LE PÊLE-MÊLE...

Le compte à rebours a commencé et le rush des achats se profile à l'horizon. Gault Millau a mis dans la hotte du Père Noël une sélection de cadeaux permettant de joindre l'utile au ludique, le gourmand au performant. De 6,50€ à 9600€, à vous de choisir...



et un livre de recettes. **My Bento Box** de Laure Kié. Marabout. **10 BOUILLIÈRE SPÉCIALE THÉ.** 120 €. Elle permet d'ajuster la température d'infusion idéale à chaque thé: 70°C pour un thé vert fruité, 90°C pour un ceylan, 85°C pour un darjeeling... Précision de Krups. **11 CALENDRIER DE L'AVENT.** 15 €. Histoire de perpétuer la tradition avec les plus petits, cette maison protège derrière ses fenêtres 24 spécialités exclusives du confiseur Mazet. **12 CARAFE RÉFRIGÉRANTE.** 39,90 €. Grâce à son socle que l'on place préalablement au congélateur, elle maintient toute boisson fraîche durant 4 heures. La Carpe. **13 COFFRET CADEAU.** À partir de 59,90 €. Des boîtes à délices et malices pour s'évader et se régaler. Au choix 4 thèmes : *Simplement délicieux* (59,90€), *Tables & toques* (119,90€), *Demeures de charme* (129,90€) et *Escale savoureuse* (189,90€). Sur le site gaultmillau.fr. **14 MOULE EN SILICONE.** 19,50 €. Un air aristocratique pour toutes vos préparations gourmandes. Moule Monarque chez Geneviève Lethu. **15 COCOTTE ÉCOLO.** 100 €. Outre ses qualités de cuisson, ses courbes parfaites et sa légèreté, cette cocotte est en fonte d'aluminium 100% recyclé. Tefal Natura. **16 SERVICE À THÉ-CAFÉ.** À partir de 58 € le crémier. Designé par Jean-Charles de Castelbajac, cette porcelaine vous donnera des ailes du matin au soir. Collection Cupidon de Deshoulières.



17 GOURMANDISE EN MODE B.A. 6,50 €. La **Maison Charaix** reversera les bénéfices de ces petites boîtes de 10 macarons à l'association Cielo qui soutient l'éducation d'enfants défavorisés dans les pays en développement. **18 ASSIETTES.** De 125 à 425 €. Un décor puisé dans la culture arabo-andalouse pour magnifier la table. Balcon du Guadalquivir or chez Hermès. **19 AGENDA.** 50 €. Semainier pour épicurien regroupant une sélection des meilleurs restaurants et vins extraite des guides Gault Millau. **Agenda Gault Millau Ex-compta.** **20 CUISEUR VAPEUR.** 70 €. Design scandinave innovant pour cette magnifique pièce en porcelaine à four composée de 5 éléments pour cuisiner sain. **Menu.** **21 LIVRE.** 12,80 €. En 120 définitions, le vin est décortiqué et bu jusqu'à la lie, avec drôlerie. **Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Vigne et du Vin,** de Jean-Pierre Gauffre, Éditions Féret. **22 LIVRE.** 14,90 €. Cyril Lignac revisite la cuisine de bistrot, celle des grandes tablées entre amis, conviviale et décontractée en toute simplicité. **La Cuisine de mon Bistrot** par Cyril Lignac, Hachette Pratique. **23 APPAREIL DE CUISSON.** 60 €. Tourtes, tartes, cakes, muffins... recettes faciles, rapides, inventives, sucrées ou salées, en un tour de main. **Pie & Co de Moulinex.** **24 JEU DE SOCIÉTÉ.** 34 €. Un dîner presque raté ! On mitonne ses recettes fétiches et si au passage on peut gâcher les plats des autres, ça n'en est que plus



...DU PÈRE NOËL



drôle. **À la carte, chez Iello.** **25 YAOURTIÈRE « 3 EN 1 ».** 150 €. Elle réalise yaourts, fromages blancs et desserts laitiers (crème aux œufs, fondants chocolatés, flans...). **Multi Délices Seb.** **26 COUTEAUX À FROMAGE.** 40 € pièce. À chaque fromage, son ustensile. Celui à 2 lames est pour les pâtes molles, l'autre pour les pâtes dures et semi-dures. **Collection Forma de Guzzini.** **27 MACHINE EXPRESSO.** 1600 €. Munie d'un broyeur à grains, elle signe un retour au goût authentique et réalise toutes boissons à base de lait, le tout de façon écolo. **PrimaDonna DeLonghi.** **28 CARAFE À DÉCANTER.** 50 €. Elle décante le vin naturellement en quelques minutes, et on peut le retransvaser de manière spectaculaire dans sa bouteille. Mettez la bouteille dans le col de la carafe et retournez l'ensemble. **Wine Breather de Menu.** **29 LIVRE.** 29,90 €. Comme si on y était, Éric Sapet nous livre pour les 12 mois de l'année, 12 menus thématiques faciles à réaliser. **Mes cours de cuisine d'Éric Sapet, Éditions du Chêne.** **30 SEAU ET DAGUES À CHAMPAGNE.** 9600 € et 350 €. De très beaux objets en métal argenté et cristal pour un service grand luxe de bulles. **Collection Champagne de Puiforcat.** **31 PIANO INDUCTION.** 4500 €. Un concentré de technologies de 2000 cm² pour jouer au grand chef. Tel un piano professionnel, exit la notion de zones de cuisson délimitées. **De Dietrich.** **32 CARAFE À VIN.** 89 €. En verre soufflé à la



LE PÈLE-MÊLE DU PÈRE NOËL... (FIN)



bouche, elle est percée d'un cœur en son centre. Trop glam ! *Carafe Bliss de Riedel*, en vente chez *Bernardaud*. **33** **ROBOT POLYVALENT**. 499€. Avec ses rayures bayadères très chic, lui qui savait déjà tout faire est désormais doté d'un kit pâtisserie. Plusieurs coloris. *Robot kMix Kenwood*. **34** **MIJOTEUR**. 350€. Avec son corps en Inox et son design raffiné, il joue la carte de la précision pour des mijotages parfaits sans surveillance. Avec livret de recettes. *Krups*. **35** **CUILLÈRES À VERRINES**. 11€. Avec leur forme allongée et leurs fines dents, ces 12 pièces se rendront vite indispensables. *Collection Cuisine Colors d'Albert de Thiers*. **36** **MACHINE À GLAÇONS**. 249€. Peu encombrante et performante, elle produit en continu de quoi réaliser nos cocktails on the rocks. *La Carpe*. **37** **SET PETIT DÉJEUNER**. 125€ pièce. Quand il est rempli à une certaine hauteur, le bol laisse deviner la silhouette d'un animal fabuleux : loup, chat ou oiseau. *Les Bols de Géraldine, Bernardaud*. **38** **COUTEAUX DE CUISINE**. 405€. Efficace et ergonomique, pour avoir à portée de main toutes les lames indispensables. *Coffret Vision Oryx de Déglon*. **39** **COUTEAU DE TABLE**. 364€ les 6. Inspiré du célèbre Golden Gate Bridge, ce couteau affiche une ergonomie et une coupe sans faille. *Collection San Francisco de Laguiole en Aubrac*. **40** **LIVRE**. 27,50€. Pour étancher quelques soifs de connaissance. *Whiskies du monde, Éditions Prisma*. **41** **COFFRET CADEAU**. 169€. Du bonheur en boîte pour 2 personnes : à la découverte des meilleures tables françaises avec l'incontournable Guide des Meilleurs Vins de France 2011 Gault Millau. *Coffret Euphorie*.