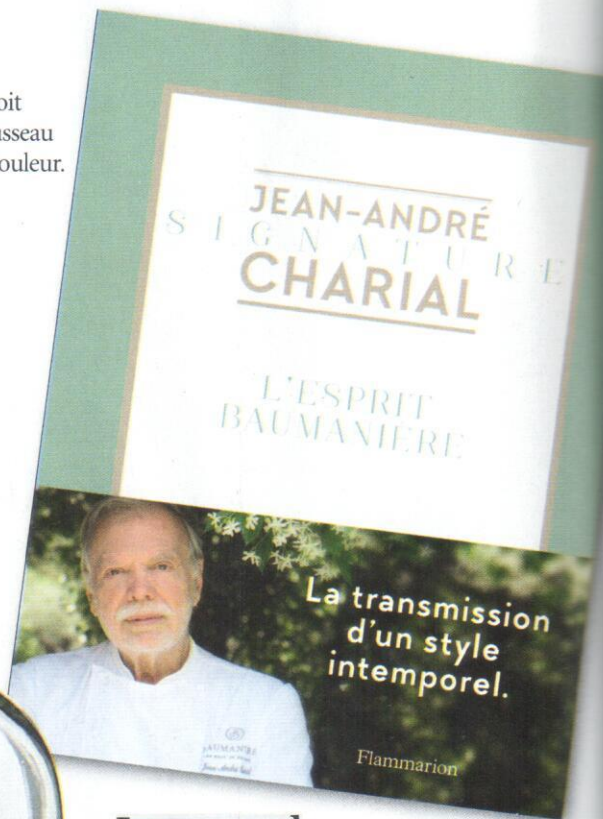


Exotique

De la vaisselle sortie tout droit de l'esprit du Douanier Rousseau pour une cuisine haute en couleur. Assiette de présentation, Mikasa, 7 €.



Intemporel

Plongez au cœur du domaine végétal et minéral de Baumanière tout en parcourant la cuisine pure et naturelle du chef Jean-André Charial. Jean-André Charial, *L'esprit Baumanière*, coll. Signature, éditions Flammarion 19,90 €.

Végétales

Des purées de fruits secs à tartiner sur du pain au petit-déjeuner, à ajouter dans des soupes, à mélanger à des purées de légumes, pour faire le plein d'énergie. Purée de sésame noir, amandes blanches, pistache et noix de cajou, à partir de 8,80 € (350 g), Jean Hervé, magasins bio et diététique.

Jungle fever



À la source

Une carafe au design à la fois moderne et chic pour régaler nos amis de belles eaux infusées. Carafe ombrée, 900 ml, BarCraft, 28 €.



Aller simple pour la Toscane

Avec un simple filet d'huile d'olive ou une sauce au parmesan, les saveurs de l'Italie en automne se retrouvent dans ces pâtes fraîches, fourrées au cœur d'artichaut. Demi-lunes aux cœurs d'artichaut, 4 €, (250 g), Issimo, en GMS.

