



Les Français ont envie de mitonner eux-mêmes des petits plats pour leurs familles et amis et les dernières actualités sur les plats cuisinés, devraient renforcer cette tendance. De plus le choix proposé par les fabricants et distributeurs d'ustensiles culinaires ne peut que leur donner envie de parer leurs cuisines de ces outils, plus performants, plus simples à utiliser et souvent très beaux.

Texte par Marie-Hélène Renaudon

△ L'un des deux principaux stands spécialisés dans les ustensiles en silicone, celui de l'espagnol lékué, simplifie la préparation du riz, en permettant sa cuisson au four à micro-ondes. L'appareil Rice & Grain Cooker de forme ergonomique, a été étudié pour éviter tout débordement. Réalisé à base de plastique BPT sans Bisphénol A et en silicone 100 % Platine anti-adhérent et résistant aux températures extrêmes. Il suffit de disposer du riz ou des céréales et la quantité d'eau indiquée, pour obtenir, en 12 minutes, 4 portions.



△ Quant au couteau d'office à lame en acier de 8 cm ou 10 cm de longueur, signé Mastrad également, il est équipé d'un manche pivotant qui protège la lame et optimise le rangement. Les couteaux existent en rouge et vert et la Toupie des Sauces en vert.



◁ Autre spécialiste des ustensiles de cuisine en silicone colorés, Mastrad lance de nouveaux petits outils destinés à faciliter les gestes de la préparation des repas,

comme la Toupie des Sauces. Elle permet de réussir en un tour de main les sauces, les vinaigrettes, les mayonnaises et même les blancs en neige, la mousse de lait, la crème fouettée et la chantilly.

### Du nouveau pour le pain maison

▷ Le nouveau coffret de la gamme Les Secrets d'Emile (Henry) se veut une alternative à la machine à pain. Il contient un moule à pain, une grigette propre à griffer la pâte avant cuisson, et un livret de conseils et d'astuces. Côté technique, le moule, fruit de plus de deux ans de recherche, est réalisé dans la céramique Fleme brevetée par Emile Henry, réfractaire, il permet d'obtenir un pain à la croûte croustillante et à la mie aussi dense qu'aérée. Il adopte une forme de cloche conçue pour recréer le dôme des fours traditionnels et assurer le bon taux d'humidité durant la cuisson.



## Coutellerie



△ Le spécialiste japonais des couteaux d'exception Kai, marque fondée en 1908, s'est associé au chef Cyril Lignac pour la naissance de la gamme Seki Magoroku Cyril Lignac Edition. Cette série incarne la philosophie du chef médiatique, une passion pour la transmission, un attachement à la qualité et à l'élégance du geste. Les six lames en acier Damas, du couteau d'office au couteau chef, sont fabriquées dans un acier inoxydable 32 couches. Pour des couteaux d'une précision et d'une résistance exceptionnelles.



△ Guzzini s'allie au designer Ora-ito : la marque italienne haute en couleurs propose une collection entièrement consacrée à la cuisine, My Kitchen, une série d'accessoires pour la préparation d'aliments. Avec cette nouvelle collection, Guzzini fait un retour à la cuisine, en parallèle à son offre d'arts de la table. Ora Ito a dessiné une série d'articles qui comprend : un bloc de cinq couteaux, un kit d'ustensiles de cuisine et son support (grande cuillère, cuillère à spaghetti, écumoire, spatule à frire, louche...) et une balance électronique de cuisine, Slim, qui ressemble aux toutes dernières tablettes.

▷ La jeune société Cookut, lancée en 2010 par des lyonnais férus de cuisine, crée et fabrique des produits dédiés à la gastronomie, concoctés avec le concours de grands designers. Pour son deuxième Maison & Objet, l'entreprise, distribuée dans 30 boutiques en France et dans 30 autres à l'international, lance un objet hors norme : un couteau en cristal de zircon qui illustre parfaitement la démarche de l'entreprise. Le couteau Dark-Matter, au design épuré, fabriqué dans le plus vieux minéral apparu sur terre il y a 4 milliards d'années, offre un tranchant exceptionnel. Son esthétique n'est pas en reste, le couteau, noir, est monobloc, conçu sans distinction entre la lame et le manche.

▽ Chez Wüsthof, la nouvelle gamme X-Line allie élégance et technologie : la surface des lames en acier des couteaux est revêtue d'une fine couche de céramique pour une protection optimale tandis que le fil du couteau en acier, non revêtu, permet un aiguisage facile. Grâce à une technique de forgeage innovante, un «X» est représenté sur la mitre pour un design et un confort maximal. La confection de la gamme X-Line est entièrement réalisée à Solingen, en Allemagne.





## A table comme à la cuisine

▷ Le couteilier de Thiers Jean Dubost a fait sensation avec sa nouvelle ligne de couverts Delta Black finish. Des couverts en acier inoxydable couverts d'un revêtement alimentaire noir. Pour un effet design et esthétique très réussi. De 2,50 à 3,50 € la pièce.



△ Mauviel met les grands plats dans les petits avec les nouveaux plats et cocottes M'minis. Comme pour ses autres produits, la marque y impose son style et la qualité de ses ustensiles. Que ce soit pour cuisiner de petits gratins à déguster en entrée, en plat ou au dessert, ou bien pour proposer à ses convives une myriade de plats différents à découvrir à table, chacun est libre d'utiliser ces ustensiles comme il en a envie ! Cette version tout inox fonctionne sur tous les feux dont l'induction.



△ Un vent de fraîcheur soufflait sur les nouveautés printemps/été 2013 de Rösle, avec des accessoires de cuisine en acier inoxydable conçus autour de la verdure. Le set de quatre pièces indispensable, es-  
soreuses à salade deux en un, dont le saladier peut servir à table, récipient dédié à l'assaisonnement, et des moulin à broyeurs céramiques et pots à épices et autres saupoudreuses pour relever le tout.

▽▷ Surfant sur le succès de sa gamme en bambou Kyari, Déglon propose une nouvelle collection d'accessoires façonnés dans ce bois empreint de charme, d'exotisme et de naturel. Esthétiques et pratiques, ces ustensiles résistent très bien à l'humidité et aux chocs. Planches à découper, râpe, serre-jambon... et pour les aficionados de foie gras ou de fromage, a été conçue une lyre à la lame affilée qui découpe avec précision. Tendance et design, la râpe polyvalente conique possède trois grilles de coupes différentes pour râper fin, réaliser des copeaux ou des lamelles. Son réservoir intégré permet de récupérer en un tour de main les aliments râpés tout en laissant le plan de travail absolument impeccable.

