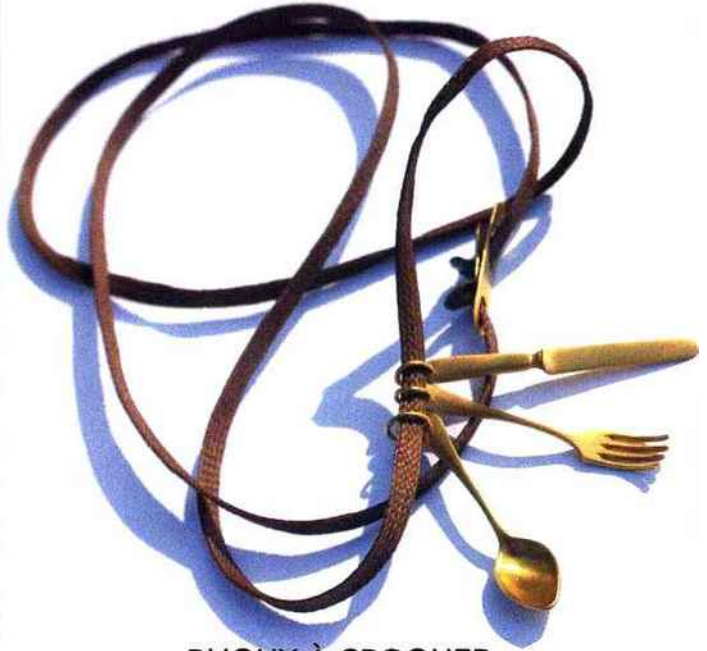




CHAUD DEVANT !

**Rutilant**

Ce bel appareil chromé a tout d'un outil professionnel : le corps en métal, la puissance, le thermomètre extérieur, la vanne de pression, le réglage vapeur, le réservoir d'1 litre d'eau et le plateau qui garde les tasses au chaud.  
Caffé Novecento 1387, Ariete, 279 €.



BIJOUX À CROQUER

Fourchette, cuillère et couteau miniatures se passent autour du cou pour afficher son penchant pour la bonne nourriture.

Réunis sur un sautoir, ces créations en or jaune sont des pièces uniques façonnées à la main à Athènes.

550 €, Apriati.



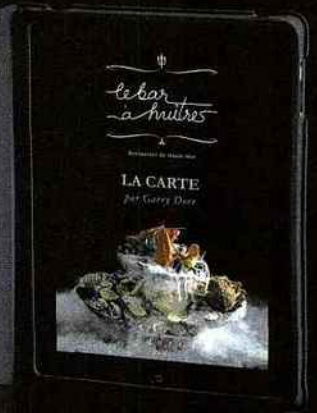
Colors cup's au Fouquet's

Pause gourmande branchée au bar de l'hôtel Fouquet's Barrière, à Paris. Le chef pâtissier, Claude Ducrozet, a imaginé cinq cupcakes colorés, dont les parfums varieront au fil des saisons. À croquer de midi à minuit.

9 € le cupcake.

L'IPAD PASSE À TABLE

Terminé le menu papier ! Dans les trois restaurants parisiens Le Bar à Huîtres, on consulte la carte des plats et des vins sur une tablette électronique. Une application facilite la navigation et permet même de réactualiser tous les jours le menu, selon les arrivages. Trop cool !



QUINTESSANCE DU CHIC

Le précieux caviar osciètre issu d'esturgeons élevés en Bulgarie ne se déguste plus à la louche mais sur le pouce et à la petite cuillère. On va enfin pouvoir se faire une petite ligne partout !

En-K de Kaviari, 35 € les 15 g avec sa cuillère, Grande Épicerie de Paris et sur le site de Kaviari.

