

## News frigo

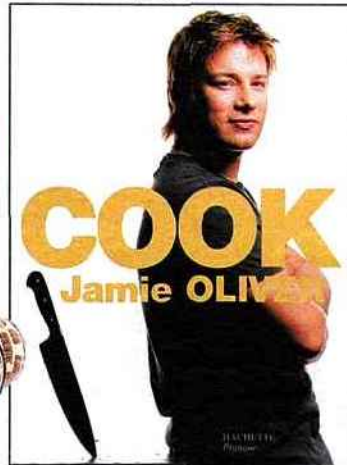
### Passez donc pour l'apéro



1. Pimenter l'apéro : Red Hot Chili Crackers, au Publicis Drugstore, 6 €. 2. 5 % de matières grasses : spécialité de viande séchée tranchée, Délice de St Agadine, Souchon, 3,50 €. 3. Troisième mi-temps : bouteille de Pastis 51 en édition limitée, par Serge Bianco, 20 € (www.barpremium.fr). 4. Marée haute : rillettes de truite fumée, Albert Ménes, 3,90 €. 5. Spécial cocktails : un spiritueux au cassis, à mélanger sans modération, Tutti Cassis, Lejay, 6,97 € (www.avoscocktails.fr). 6. Tout est mini : mini-saucisses sèches, Hédiard, 9,90 €. 7. À l'antillaise : boudins créoles surselés, Picard, 3,60 €. 8. Adieu gueule de bois : Security Feel Better, 4,95 € les deux mignonnettes (Carrefour). E.R.

### LES BASIQUES SELON JAMIE

Toujours dans l'air du temps, le plus sexy des chefs anglais nous propose à son tour "le" livre de référence. On y découvre ses trucs de chef, on y apprend les gestes techniques, les différentes variétés de pâtes, les morceaux de viande, le matos est décodé et, bien sûr, il y a des recettes plus ou moins compliquées à réaliser, et commentées avec un humour so british. E.R. Cook, de Jamie Oliver, Hachette Pratique, 29,90 €.



### L'esprit du thé

Le thé Lao Tsu porte le nom d'un philosophe chinois du VI<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ, dont on retient notamment que "la puissance ne s'utilise qu'avec l'amour et non la force" ou "l'instinct et la conscience mènent la conduite". Ce thé taïwanais a également la bonne idée d'être conditionné dans de jolis berlingots colorés vendus sur un plateau de bois noir japonisant. E.R. Célébration de Lao Tsu, 35 €.



### Bulles fashion

Toujours branchouille, la canette de Perrier s'offre un relooking en série limitée signé Paul & Joe : french touch pour Parisienne chic et glamour, sauvage pour lionne de la jungle urbaine, et lamé pour des pauses bling bling étincelantes. À découvrir pendant la fashion week (puis durant tout l'hiver). E.R.

### SPICE GIRLS ATTITUDE

Des épices exotiques vendues dans de jolis petits pots colorés, qui donnent envie de se mettre direct aux fourneaux. Au menu, pavot bleu de Turquie, badiane de Chine ou poivre long d'Indonésie, et pour le plaisir d'offrir, le coffret Continent avec trois pots d'épices et une petite cuillère en bois. E.R. L'Arbre aux Épices, 14,50 € le coffret. www.larbreauxepices.com

