

GALERIES LAFAYETTE
AUTOMNE / HIVER 14-15

L'ART DE DÉGUSTER

UN BOULANGER, DES PÂTISSIERS STARS, UN GLACIER ITALIEN... IL VA ÊTRE DIFFICILE DE SORTIR DU LAFAYETTE GOURMET SANS CRAQUER POUR UNE PETITE DOUCEUR PRÉPARÉE SOUS VOS YEUX !

LA BOULANGERIE

BAGUETTE DE TRADITION, PAINS SPÉCIAUX, BOULES INDIVIDUELLES... GRÂCE À BENOÎT CASTEL ET SES ARTISANS PASSIONNÉS, LE PAIN FRANÇAIS FAIT NOTRE FIERTÉ ! DÉMONSTRATION AU LAFAYETTE GOURMET.

Couteau à pain "1920",
JEAN DUBOST 20 cm,
manche chêne, 31 €.

LIBERTÉ

Benoît Castel imagine la boulangerie avec la même passion artisanale qu'en pâtisserie, mêlant dans ses recettes gourmandise et inventivité. Avec le fournil boulanger entièrement ouvert en boutique, vous assisterez en toute transparence à la fabrication du pain et dégusterez les surprenantes créations du Chef, comme le Pain du Coin au sel de Salish, la fougasse aux olives tagiasche ou encore la Tradition Chocolat, un pain au cacao extra brut avec pépites de chocolat noir et blanc.

« J'adore faire des gâteaux, alors je conçois mes pains un peu comme des gâteaux: gourmands, précis, avec des ingrédients premium et une petite note perso qui change tout, comme le sel Salish de mon pain signature. Quand je vois mes clients hésiter entre un Pain du Coin ou un Pain Granola comme ils hésiteraient entre une tarte aux pommes et une tarte au citron, je sais que j'ai gagné mon pari... »

Benoît Castel, Boulanger-Pâtissier

L'ART DE CUISINER

AU PAYS DE LA GASTRONOMIE, OÙ L'ON PARLE CUISINE MÊME EN MANGEANT, L'ENVIE DE PLATS « MAISON » EST ANCRÉE DANS NOS GÈNES. VOUS AVEZ L'INSPIRATION ? ON A FORCÉMENT LE MATÉRIEL.

LES USTENSILES DE PRO

CE N'EST PAS L'OUTIL QUI FAIT LE CHEF, MAIS UN BON CHEF A TOUJOURS, POUR CHAQUE GESTE, L'OUTIL PARFAIT. AVEC NOTRE SÉLECTION D'USTENSILES, VOUS AUSSI, DÉSORMAIS CUISINEZ COMME UN PRO !



Produit dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

« Ma cuisine est très végétale, très proche de la nature. De la même manière, j'aime que les ustensiles soient liés à une tradition, à un terroir. Sentir le travail de l'artisan derrière un couteau japonais ou la cocotte d'une vieille marque française. J'adore ce nouvel enthousiasme des gens pour les outils de pro, mais il ne faut pas croire : un chef aussi s'équipe au fil du temps, au fur et à mesure qu'il progresse. Mes ustensiles fétiches à conseiller à tout cuisinier amateur ? Le pilon et le mortier, pour les pestos, et la mandoline, pour le travail sur le cru... De vrais indispensables. »

David Toutain, Chef du restaurant David Toutain

PAGE DE GAUCHE :
 Robot "CS 5800 XL Premium noir", MAGIMIX, 1100 W, bol 3,6 L, goulotte extra large, presse-agrumes, 3 cuves, 3 coffrets, 4 disques, 499 € (dont 0,16 € d'éco-participation).
ABSOLUMENT MAISON, Pot à thé "Discult", porcelaine, 50 cl, 11 x 11 x 13 cm, 12,90 €, existe en 215 cl, 15 x 15 x 20 cm, 19,90 €.
Lot de 3 torchons "Tradi", coton, 50 x 70 cm, 12,90 €, **Manique**, 20 x 20 cm, 4,90 €, **Saladier "Ficelle"**, bambou, Ø 12 cm, H. 6,8 cm, 6,90 €, Ø 23 cm, H. 11,5 cm, 19,90 €, existe en Ø 15 cm, 8,90 €.
Ustensiles bois, hêtre, cuillère 30 cm, 2,90 €, pelle à trou 30 cm, 2,50 €, pelle plate, 29 cm, 2,50 €, existe différents ustensiles.
Moulin à sel ou poivre mécanique "Paris naturel", PEUGEOT, bois de hêtre, 16 cm, 36,70 €, 27 cm, 47,20 €.
Trio de flocons de sel Nature/Chili/Fumé ou Nature/Noir/Citron, FALKSALT, 3 x 70 g, 12,80 € soit 60,95 €/kg, exclusivité Galeries Lafayette.

PAGE DE DROITE :
Bloc bambou "Pro", 4 couteaux et 1 fusil, ZWILLING, lame acier forgé inoxydable, manche synthétique, 319 €.
Cocotte noire ovale, STAUB, 41 cm, 12 L, intérieur fonte émaillée, tous feux dont induction, 389 €, - 30 %, 272,30 €.
Planchette à saucisson, DUBOST bois d'olivier, avec couteau, 39,90 €.
Bol à mixer "Dela", ABSOLUMENT MAISON, porcelaine, Ø 23 cm, H. 13 cm, 29,90 €, Ø 15,5 cm, H. 10 cm, 24,90 €, Ø 13,5 cm, H. 7 cm, 16,90 €.

