

De la terre à la table

Le magazine de **tompress**

Décembre 2014

SPÉCIAL NOËL

CUISSON
À LA BROCHE

Le foie gras

LA VRAIE RACLETTE

FAIRE SON
SAUMON FUMÉ

La bûche 2014

DOSSIER
Pâtes maison

Kuvin'g's

Extracteur de jus à rotation lente

VITAMINES
À GOGO !

ROTATION LENTE

*Presser lentement :
c'est le secret !*

SILENCIEUX

Idéal quand tout le monde dort

GRANDE OUVERTURE

Pour gros morceaux et fruits entiers

Bouchon verseur SMART CAP

*Fruits, légumes, herbes : conservez le maximum de vitamines.
Avec ses 240 W. et son système à rotation lente, l'extracteur
Kuvin'g's vous permet de préparer des jus ultra vitaminés
aussi vite qu'un café, et en silence !*

Extracteur de jus électrique rouge grande ouverture Kuvin'g's.

Dim. 23x21x45 cm. **Prix : 399,00 €**

 Rouge. Réf. herkw60r  Gris. Réf. herkw60g  Blanc. Réf. herkw60b



Accessoire smoothie et sorbets Kuvin'g's
Réf. herkw60gsmo - 49,00 €



Sommaire

5 LES JUS FRAIS

6 Faites tourner les broches

9 Je ferais bien...
un excellent foie gras

10



17 LA VRAIE RACLETTE

18 Les outils magiques

22 LA CUISINE SOUS VIDE

24 BACS GASTRONORM

26 C'est fait chez vous !
Le saumon fumé

30 Comment choisir
"la" bonne cocotte ?

31 Un peu d'histoire...
Les marrons glacés

32 La bûche 2014

33 Un vin chaud ?

34 Les bonnes idées cadeaux

35 Les livres du moment

Bientôt Noël, la Saint Sylvestre, le jour de l'an, l'Épiphanie...

Une nouvelle année qui point avec son lot de fêtes, de vœux, de cadeaux, d'étrennes et... de repas, bien sûr!

Et oui, avez-vous déjà imaginé ce que seraient les fêtes sans repas ? Que seraient ces fêtes sans échanges de bûches, bonbons, crêpes, foie gras, saumons, dindes ...

On peut toujours trouver que d'une année à l'autre, c'est bien un peu pareil. Mais il y a des moyens de mettre de la nouveauté dans la tradition et dans ce numéro "Tom Press -de la terre à la table", nous avons essayé de vous donner des idées de petits changements pour vos repas de fêtes. Et puis, n'oublions pas que tous ces repas ne sont que de jolis prétextes à rassembler les familles, à échanger, à resserrer des liens, à partager aussi entre amis.

Ces repas d'échanges, toute l'équipe Tom Press se joint à moi pour vous souhaiter d'en partager le plus possible pendant ces fêtes et durant toute cette nouvelle année.

Bonne lecture et meilleurs vœux.

François Loubersac



Fier

de ma

bière !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Kit complet pour brasser sa bière à la maison :
 2 seaux de 30 L (brassage et fermentation) avec robinets et couvercles, 1 barboteur, 1 cuillère de brassage, 1 remplisseuse adaptable au robinet, 1 capsuleuse manuelle, 100 capsules à bière Ø 26 mm, 1 écouvillon, 1 désinfectant, 1 éprouvette et 1 densimètre.
 Réf. biekitcp - 90,50 €

COUTEAUX JAPONAIS

Retrouvez notre gamme à partir de 78,50 €

Bloc porte couteaux aimanté
 Réf. coujbloc - 140,00 €

**Acier de haute qualité
 lame fine,
 tranchante et légère**

- ① Couteau de cuisine japonais 15 cm Réf. coujcu15 - 92,50 €
- ② Couteau japonais Santoku 17,5 cm Réf. coujsa17 - 134,00 €
- ③ Couteau japonais Sujihiki 24 cm Réf. coujsu24 - 158,00 €
- ④ Couteau chef japonais 18 cm Réf. coujbo18 - 130,00 €
 24 cm Réf. coujbo24 - 160,00 €

Forges & Jardins

Fabrication française

**Pelles, poussoirs et traîneaux
 TOUT POUR DÉNEIGER**

Retrouvez toute la gamme sur www.forgesetjardins.com



Hurom HE Series

Jusqu'à 60 % de vitamines en plus*! Silencieux, rapide et pratiquement auto-nettoyant, le nouvel Hurom vous permet d'extraire facilement le jus de tous les végétaux. Grâce à son système à rotation lente, l'oxygène ne brûle pas les vitamines... Moteur garanti 5 ans. 150 W (basse consommation). Bouchon de sortie, 2 carafes, 1 poussoir, 1 brosse de nettoyage et 1 filtre standard.

Dim. 23x16x42 cm. Prix : **349,00 €**

Rouge. Réf. herjuher / Gris. Réf. herjuheg



Extracteur de jus Hurom

À rotation lente. Moteur garanti 5 ans. Puissance 150 W (basse consommation).

Livré avec 1 jeu de 2 carafes, 1 poussoir, 1 brosse de nettoyage et 1 filtre standard.

Dim. 23x16x42 cm. Poids 6 kg. Prix : **299,00 €**

Noir. Réf. herjuhno / Blanc. Réf. herjuhbl



Votre santé par les jus frais de légumes et de fruits

Guide du bien-être et de la santé. De bons jus frais de fruits et légumes pour votre santé ! Par N. W. WALKER. 128 pages. Dim. 21x15 cm.

Réf. lifutjus - **12,00 €**

*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par : ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database

Extracteur de jus à rotation lente :
découvrez les Kuvings
en page 2



Les jus frais c'est toute l'année !



Par Micaël - tompress

Assimilation express, véritables concentrés de nutriments, les jus sont si riches qu'ils ont le pouvoir de rééquilibrer notre organisme.

Après quelques abus alimentaires qui ont mis à mal l'équilibre de l'organisme, un peu de repos est salutaire. Et c'est justement là, que les jus sont d'une incomparable efficacité. La digestion d'un grand repas peut être épuisante pour le corps. Assimiler un jus ne demande quasiment pas d'énergie. Les excès ont affaibli l'appareil digestif et il trie moins bien les nutriments dont le corps a besoin. Donnez-lui ce qu'il réclame. C'est un moment où il faut tonifier et pour ça il n'y a pas mieux qu'un jus. 2 en 1 vous diraient les publicitaires : vous reposez vos organes et vous les fortifiez.

MD.

Jus de pomme et betterave

Calories : 138 kcals

Ingrédients : 10 g de betterave, 220 g de pomme, 50 g de framboises

Nutrition :
Vitamine E, potassium, vitamine C

Bénéfices :
Soulage l'anémie, favorise la perte de poids, antioxydants

Rehausser le goût en utilisant du citron à la place des framboises pour une saveur acidulée et rafraîchissante.



Jus de carotte

Calories : 170 kcals (pour 200 ml)

Nutrition :
Calcium, vitamine A, bêta-carotène

Bénéfices :
Propriétés anti-âge, renforce le système immunitaire

Rehausser le goût en ajoutant une pomme ! Comme les carottes ont une teneur faible en eau, ajouter une pomme favorise aussi l'extraction.



Faites tourner les broches !



J'ignore pourquoi partager un moment heureux se fait toujours autour d'une table ou le verre à la main. C'est ainsi. Pour recevoir, et favoriser ces moments privilégiés, nous multiplions les promesses en dressant de jolies tables avec plusieurs verres et plusieurs couverts. Passez à la vitesse supérieure ! Faites tourner les broches et offrez un véritable spectacle gourmand à vos convives !

PB



Broche anglaise - Elle maintient les pièces longues enserrées par un robuste système de doigts et de ressorts. 80 cm pour 60 cm de longueur utile.

Réf. [touhm200ang](#) - **30,00 €**



Broche gril - Acier chromé. Pour côtelettes, saucisses, poissons... sans avoir à les retourner comme sur un barbecue. Longueur 70 cm.

Gril 50x20 cm. Réf. [touhm200gri](#) - **35,00 €**



Broche parapluie - Broche à 4 baleines d'acier, à utiliser pour les petites volailles, les lapins, lièvres ou rôtis farcis qui ne se défont plus et cuisent régulièrement. 95 cm pour 80 cm de longueur utile.

Réf. [toufupar](#) - **77,00 €**



Thermomètre sonde digital

De -50°C à +200°C. Précision à 0,1°C. Sonde inox pour prise de température à coeur. Étanche, étui et clip de maintien. Pile 1,5V fournie. Long. 20 cm.

Réf. [thedigit](#) - **31,90 €**



Foyer vertical rôtisseur

Facile à recharger en cours de cuisson si la braise vient à manquer, il permet de maîtriser la cuisson. Plus de risque de brûler les rôtis avec les flammes, gain de place dans l'âtre. Peut être posé ou fixé au fond de la cheminée. Acier peint, rondins de 12 mm espacés de 20 mm, tôle épaisse de 3 mm. Dim. 60x20x40 cm. Poids 18,5 kg.

Réf. [chefoy60](#) - 179,00 €



Lèchefrite en inox

50x25 cm. Réf. [tougli50](#) - 49,00 €



Lèchefrites inox et acier

Tout inox, pieds et queue en acier forgé.

56x18,5 cm. Réf. [toufli56](#) - 109,00 €

68x20 cm. Réf. [toufli68](#) - 121,00 €



Lèchefrites en cuivre

Tout cuivre, queue en acier forgé.

45x19 cm. Réf. [touflc50](#) - 173,00 €

60x25 cm. Réf. [touflc60](#) - 204,00 €

75x25 cm. Réf. [touflc70](#) - 235,00 €

Le bouffadou

Il permet, en soufflant à travers, d'attiser les braises sans se brûler ni faire voler les cendres. Fabriqué artisanalement avec la cime d'un pin sylvestre évidée. 80 cm.

Réf. [chebouff](#) - 19,90 €

Flamboir à lard

Flamboir, capucin ou flambadou selon les régions. Cet ustensile très ancien est utilisé pour arroser facilement les viandes rôties. C'est un long manche pourvu d'un cône que l'on chauffe au rouge. Une fois chaud, on y introduit un morceau de lard qui fond. Le jus est alors réparti sur la viande pour la parfumer et éviter qu'elle ne se dessèche.

Le goût est incomparable.

Réf. [touflamb](#) - 34,00 €

Poire à jus inox

Pour pomper les jus et arroser les viandes proprement. Corps inox résistant à 300°C. Livrée avec 1 aiguille pour injecter les jus à coeur, 1 embout d'arrosage classique et 1 écouvillon. 29 cm.

Réf. [matpoiju](#) - 17,00 €



Mécanisme d'horlogerie

Tournebroche à mécanisme d'horlogerie

2 entraînements portant au total jusqu'à 12 kg, écartement des broches de 11 cm. Durée de fonctionnement une fois remonté : environ 15 mn. Livré avec 2 broches (7x7x1000 mm et 5x5x1000 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,5 kg.

Réf. [toucar06](#) - 568,00 €

Jusqu'à 8 kg de portée



Tournebroche électrique

1 moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours/mn. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques inox et pied à crémaillère. Dim. 12x17x30 cm. Poids 3,5 kg.

Réf. [touele01](#) - 139,00 €

Jusqu'à 2 fois 8 kg de portée



Tournebroche électrique

2 moteurs de 5 W qui entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun, écartement des broches 8 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 21x16x35 cm. Poids 5 kg.

Réf. [touleeco](#) - 189,00 €

Jusqu'à 2 fois 8 kg de portée



Tournebroche électrique

2 moteurs de 5 W entraînant 2 broches. Rotation à 2 tours/mn. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Écart de 15 cm entre les deux broches. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 23x18x40 cm. Poids 6,6 kg.

Réf. [touele04](#) - 316,00 €

Jusqu'à 30 kg de portée



Tournebroche électrique

1 moteur de 28 W. (moteur du haut) et 1 moteur de 5 W. (moteur du bas) entraînent respectivement 30 kg et 8 kg de portée, écartement des broches, 18 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 3 broches (10x10x1000mm, 7x7x1000mm et 5x5x1000mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,3 kg.

Réf. [toueles6](#) - 579,00 €

Haut de gamme



LE MEILLEUR ROBOT DU MONDE ?



11
couleurs
disponibles

Robot ménager multifonctions

Peut pétrir 5 kg de pâte

Livré avec : 1 bol inox de 7 litres,

1 crochet à pâte, 1 malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser, 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et 1 bol batteur de 3,5 L

Mode d'emploi + vidéos sur CD . 800 W.

Couleur crème. Réf.matascre - 639,00 €

Retrouvez les autres couleurs et les accessoires sur www.tompress.com

Fabriqué en Suède 

DÉSHYDRATEZ pour conserver VITAMINES et SAVEURS toute l'année !

Déshydrateur familial - Puissant, sèche rapidement végétaux et viandes.
Livré avec 4 grands plateaux de séchage Ø 34,5 cm. Réf. sec00abc - 99,90 €

Plateau supplémentaire - Réf. sec00abcpla - 12,00 €

Je ferais bien...

un excellent Foie gras



KIT foie gras

- 2 terrines à foie gras 40 cl
- 1 thermomètre à foie gras/chocolat
- 1 lyre à foie gras 10 cm
- le livre "La cuisine du foie gras"

Réf. terk04ly - **59,00 €**



Conditionneuse semi-automatique

2 boutons à actionner :

- 1/ déclencher l'action aspiration+soudure,
- 2/ actionner la valve de décompression pour retirer votre sachet. Barre de soudure de 32 cm. Dim. 38x17x10 cm.

GARANTIE 2 ANS. SAV tompress.

Réf. vids9340 - **189,00 €**

Lot de 2 rouleaux cuisson* et conservation. Triple couche. 105 microns

Dimensions	Référence	Prix
20x600 cm	vids9340rc2	13,50 €
30x600 cm	vids9340rc3	20,50 €

*Cuisson bain-marie et four à 100°C pour 4 h.

Vous avez repéré un beau foie gras frais ? Si l'envie vous prend de faire votre propre foie gras, n'hésitez pas : le jeu en vaut largement la chandelle. Vous n'allez pas être déçu(e).

Voici les conseils de Jacques Desplats, le spécialiste du foie gras à Revel (31).

Déveinage

D'abord nous allons déveiner. Une fois le foie en main vous constaterez qu'il est divisé en 2 lobes reliés entre eux par un système veineux. Écartez délicatement les lobes pour dégager les veines et tranchez. Les 2 parties sont désormais séparées. Tirez le bout de la veine principale pour comprendre où elle s'enfonce dans le foie, dégagez-la en incisant de la pointe du couteau. Gardez en tension et aidez-vous en passant le doigt sous le réseau veineux pour la soulever. Pas de panique si c'est votre coup d'essai : il vaut mieux laisser un petit morceau de veine que de s'acharner à tout retirer et faire de la purée.

L'assaisonnement

Tenez-vous en à 15 g de sel pour 4 g de poivre blanc au kilo. (Si vous utilisez du poivre noir, le jus sera foncé et vous risquez de tacher votre foie...) Pesez votre mélange en commençant par le sel et saupoudrez sur toutes les faces. Pour gagner en rondeur vous pouvez verser un trait de vin doux sur l'intérieur avant de mettre en terrine, mais attention assaisonner ne consiste pas à masquer les arômes de votre foie...

La terrine

Passons au moulage. Le gros lobe côté lisse est placé au fond de la terrine.

Chassez l'air en plaquant bien contre les parois. Ajoutez les petits morceaux et couvrez avec le petit lobe, face lisse vers le haut. Pressez pour que les différents morceaux soient en contact et mettez au four 50 minutes à 65°C à chaleur tournante dans un four préchauffé. Si vous avez un four ancien ou si vous doutez de la justesse du thermostat à basse température, placez un thermomètre dans votre four et travaillez au bain marie chaud entre 60 et 65°C. (À cœur, c'est cuit à 75°C, mi-cuit, c'est 55°C.)

La maturation

Une fois sorti du four, n'éliminez pas le gras et laissez refroidir à température ambiante avant de mettre "sous presse". Filmmez le dessus du foie et posez-y une planchette. Une simple boîte de conserve de 200g. sur la planchette fera office de poids.

Voilà, laisser maturer un jour ou deux et déguster...

Déveinez à température ambiante, c'est beaucoup plus facile. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Vous ne perdrez pas de poids, c'est délicieux et vous conserverez plus longtemps. 2 H ¼ entre 65 et 67°C.

Machines à pâtes : façonnez vos envies !



Généreuse ou sophistiquée, parfumée ou naturelle, la pâte fraîche se modèle au gré des envies en délicates ravioles, en nids, ou, plus traditionnellement, en formes longues comme les tagliatelles ou les spaghettis.

Laminez

En passant votre pâte entre les rouleaux, vous la laminez. En quelques tours de manivelle, votre abaisse devient fine et résistante et vous pourrez la découper sans difficulté. À la cuisson, l'action des rouleaux donne de la tenue : vos pâtes sont consistantes et fermes, les saveurs de blé dur restent intactes, elles mettent parfaitement en valeur la richesse des plats qu'elles accompagnent.



Extrudez

Les pâtes creuses ne peuvent-être obtenues avec une machine à rouleaux. Il faut forcer la pâte dans une forme en exerçant une forte pression. Poussés par une vis, modelés par la forme, vos fusillis, vos maccheronis sortent de la filière. Vous n'avez qu'à les couper avec un petit couteau pour avoir la longueur désirée. C'est très rapide et surtout très simple. À la cuisson, la forme creuse et la surface moins lisse que celle des pâtes laminées retient mieux les sauces.



Fourrez

Raviolis et ravioles, quel que soit le nom que vous leur donnez, sont de délicats chaussons. La régularité est importante. Le dosage doit être précis, car pour faire une bonne raviole, il faut respecter l'équilibre entre la pâte et la farce. Plusieurs solutions s'offrent à vous.

Avec une machine, vous disposez la pâte en double et vous chargez la trémie avec votre farce. En tournant, la farce est parfaitement dosée, vos raviolis sont remplis, soudés et découpés en une seule opération.

Au rouleau ou avec un cachet, vous déposez manuellement la quantité de farce et vous soudez. Une fois poché, l'extérieur de la pâte sera légèrement plus cuit que l'intérieur : idéal pour fixer la sauce d'accompagnement, la crème ou les beures parfumés.



Jouez sur la couleur

Vos pâtes se teignent très facilement en rouge, tomate et paprika, en vert, avec les traditionnelles pâtes à l'épinard ou en noir avec de l'encre de sèche. N'hésitez pas, c'est en voyant un mets que l'on commence à le savourer...



Raviolis truffes et trompettes

L'accompagnement idéal pour une poêlée de coquilles Saint Jacques !

Réhydratez vos trompettes dans de l'eau tiède, égouttez et conservez l'eau pour faire la pâte. Dans le beurre et l'huile, laissez suer vos échalotes à couvert dans une sauteuse et ajoutez les trompettes. Salez, poivrez et laissez à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau rendue.

Hachez finement vos trompettes avec les herbes aromatiques, ajoutez la crème et brassez de manière à obtenir une farce homogène. Rectifiez l'assaisonnement et réservez. C'est le moment d'ajouter les truffes. Tranchez-les au rasoir et découpez chaque tranche en tout petits carrés que vous mélangerez à la farce...

Pour la sauce, déglacez la poêle des coquilles à la crème et rehaussez avec des petits carrés de truffes. Assaisonnez et gardez chaud au bain marie. Au moment de servir, nappez vos raviolis d'un trait de sauce.

Prévoyez :

50 g de trompettes déshydratée, 10g de truffes, 50 g d'échalotes, 15 g de beurre, 1 cs d'huile d'olive, 50 cl de crème fraîche, 5 cs de mélange haché cerfeuil et persil, sel et poivre.



La bonne farine

Les pâtes alimentaires se font avec de la farine de blé dur. Plus riche et plus subtile en goût, elle est parfaitement adaptée à la confection des pâtes. Vous la trouverez généralement sous l'appellation "semoule extra fine". À la maison, rien ne vous empêche aussi d'utiliser de la farine ménagère T55 ou T45.



Détournement de laminoir..



N'hésitez pas à utiliser un laminoir pour vos desserts et préparations à base de pâte fine !

**Je vous donne ma recette
d'oreillettes du lauragais**

Faites une pâte avec 500 g de farine, 1 sachet de levure, 100 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 3 œufs, 50 g de beurre fondu, 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger. Laissez reposer 30 mn. L'étaler finement et la découper en rectangles. Préparez votre bassine à friture et faites frire les oreillettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter et les déposer sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre.
Un vrai délice !

Anne-Sophie (tompres)



Recette de base

250 g. de farine
+ 2 œufs

Gérer la texture avec de l'eau tiède. La pâte ne doit être ni trop sèche ni trop collante. Le sel est mis dans l'eau de cuisson.



LA VÉRITABLE



Atlas 150 et ses accessoires

Machine à pâtes Atlas150

La pâte préparée est laminée de plus en plus finement entre les rouleaux. Neuf épaisseurs sont possibles. Une fois la pâte laminée, on la passe dans les cylindres de découpe pour obtenir spaghetti, tagliatelles, etc. Le choix des matériaux employés et l'alliage retenu pour les rouleaux de ces machines diminuent l'adhérence et permettent d'obtenir des pâtes très fines. Rouleaux en acier nickelé de 150 mm, structure entièrement en acier chromé, engrenages en acier cémenté et trempé. Épaisseur de la pâte réglable de 0,2 à 3 mm. Autres accessoires en option pour la confection de différentes pâtes. Fixation par étau possible. Livrée avec mode d'emploi. Motorisable avec le moteur "patatlasmot". Dim. 20x20x13 cm.

Poids 2,7 kg. Réf. patatlas - **54,00 €**



Moteur adaptable

Motorisez vos machines à pâtes "patatlas", "patam180", "patmu150" et "patmulti". Moteur 100 W, 220 V.

Réf. patatlasmot - **89,00 €**

Largeur de travail : 15 cm.



Accessoire Spaghettis
Motorisable.

Réf. patatlasspa - **23,00 €**



Accessoire Mafaldines
Pâtes de 8 mm de large. Non motorisable. Réf. patatlasmaf - **23,00 €**



Accessoire Pappardelles
Pâtes de 50 mm de large. Non motorisable. Réf. patatlaspap - **23,00 €**



Accessoire Trenettes
Pâtes de 4 mm de large. Motorisable. Réf. patatlastre - **23,00 €**



Accessoire Raviolis
Taille des raviolis 4,2x4,2 cm. Non motorisable. Réf. patatlasrav - **47,00 €**



Accessoire Linguine
Section ovale de 3,5 mm de large. Motorisable. Réf. patatlaslin - **23,00 €**



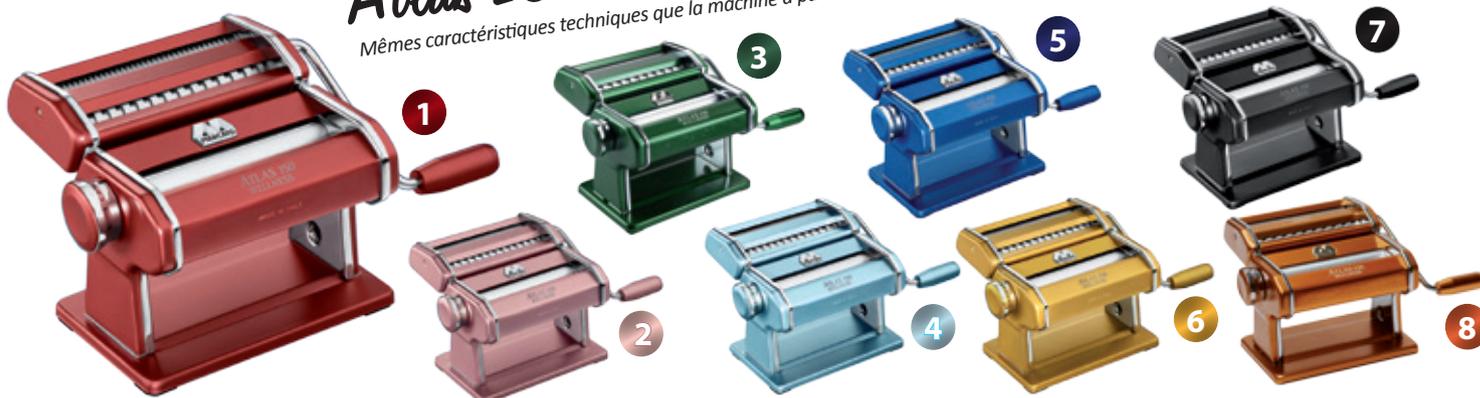
Accessoire Raviolinis
Taille des raviolinis 3x3 cm. Non motorisable. Réf. patatlasrin - **47,00 €**



Accessoire Cheveux d'ange
Motorisable. Réf. patatlasche - **23,00 €**

Atlas 150 couleur

Mêmes caractéristiques techniques que la machine à pâtes Atlas 150.

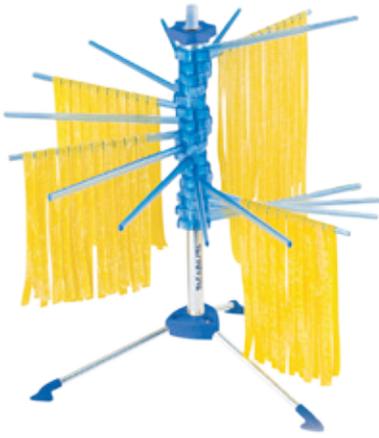


- 1 Atlas 150 rouge
Réf. patatrou - **79,00 €**
2 Atlas 150 rose
Réf. patatros - **79,00 €**

- 3 Atlas 150 vert
Réf. patatver - **79,00 €**
4 Atlas 150 ciel
Réf. patatbli - **79,00 €**

- 5 Atlas 150 bleu
Réf. patatble - **79,00 €**
6 Atlas 150 doré
Réf. patatdor - **79,00 €**

- 7 Atlas 150 noir
Réf. patatnoi - **79,00 €**
8 Atlas 150 cuivrée
Réf. patatott - **79,00 €**



Séchoir à pâtes

Pour sécher jusqu'à 2 kg de pâtes fraîches sur ses 16 bras repliables pour le rangement. Acier chromé et polycarbonate. H. 46 cm. Réf. [pattacap](#) - **29,90 €**



Séchoir à pâtes en hêtre

Déposez vos pâtes fraîches à sécher sur les dents de ce séchoir tout en hêtre. Une fois plié, il ne mesure plus que 2 cm d'épaisseur. Hauteur ouvert 29 cm. Longueur 35,5 cm. Largeur ouvert 23,5 cm.

Réf. [patbosec](#) - **12,50 €**



Plan de travail en tilleul massif

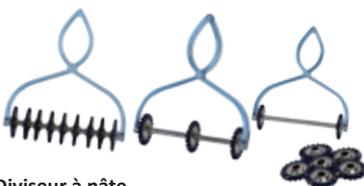
Conçue pour le travail naturel de la pâte et des farines, cette surface en tilleul et hêtre massif se cale au bord de votre table par un simple rebord qui l'empêche de reculer. Bois non traité 100% naturel.

Petit modèle. Dim. 59x40x2 cm. Poids 2,5 kg.

Réf. [patpla60](#) - **30,00 €**

Grand modèle. Dim. 79x59x2 cm. Poids 5 kg.

Réf. [patpla80](#) - **50,00 €**



Diviseur à pâte

À roulettes amovibles aux bords dentelés (Ø 4 cm), largeur de découpe réglable.

Dim. 14x15 cm. Réf. [patpbike](#) - **19,90 €**



Machine à pâtes Ampia 150

Avec ses 9 positions de réglage, elle étire et lamine précisément votre pâte à l'épaisseur souhaitée et découpe en "spaghettis" carrés de 1,5 mm (tagliolinis), tagliatelles, 6,5x1,5 mm. Laminoin en acier nickelé de 15 cm de large, d'écartement de 0,2 à 3 mm. Fixation par étoupe. Structure acier chromé. Motorisable avec le moteur "patatlasmot" (voir page 14). Dim. 21x18,5x14 cm. Poids 2,5 kg.

Réf. [patam150](#) - **49,00 €**

Le coffret Pasta 6



Coffret Pasta 6

Pour réaliser 6 types de pâtes différents et décliner selon vos envies les formes et les recettes. Pour la machine comme pour les accessoires, la qualité des matériaux et la précision des ajustages vous assurent une utilisation agréable, efficace et durable. La pâte est travaillée avec la plus grande douceur. Contient : **1 machine à pâtes "patatlas"** avec laminoin de 150 mm, **1 accessoire pour Raviolinis**, **1 accessoire pour Spaghettis**, **1 accessoire pour Reginettes**. Moteur "patatlasmot" en option (voir page 14). Structure en acier chromé, engrenages en acier cémenté et trempé. Fixation par presse. Livré avec mode d'emploi. Réf. [patmu150](#) - **119,00 €**

Pour réaliser 6 types de pâtes différents !

Machine à pâtes tubulaires SPÉCIAL MACARONIS, FUSILIS, PENNES...



Machine à pâtes tubulaires

Préparez votre pâte et coupez-la grossièrement en pâtons. En tournant la manivelle, les pâtes tubulaires sortent à la forme choisie. Fixation par presse. Fournie avec cinq filières : rigatonis, maccheronis, maccheroncinis, bucatinis, fusillis. En plastique très robuste (ABS alimentaire) et en acier chromé. Dim. 22x13x19 cm.

Poids 2 kg. Réf. [patregin](#) - **60,00 €**

La machine à pâtes tubulaires vous permet de réaliser très rapidement des pâtes fraîches avec un minimum de mise en œuvre. Avec l'accessoire "pétrin", la machine fait tout : vos premières pâtes sont prêtes en moins de 10 mn.



Accessoire pétrin manuel

Permet d'obtenir en quelques minutes 800 g de très bonne pâte à pains, à biscuits ou pâte pour raviolis, spaghettis. Uniquement pour appareil "patregin".

Réf. [patreginmix](#) - **27,00 €**



Râpe à fromage inox

Livré avec 3 râpes. 19 cm. Réf. [matrapin](#) - **28,00 €**

Grande râpe à tambour démultipliée

Pour noix, amandes, noisettes, chocolat et aussi les fromages durs, carottes, etc. Grand volume. Fixation ventouse ou presse à vis. Démultipliée, 2 tours de manivelle pour 1 tour de râpe. Nettoyage facile. Corps ABS. 2 râpes inox. Dim. 26x9x26 cm.

Réf. [matrapqm](#) - **43,00 €**



Râpe à fromage dur

Bâti bois, râpe ajourée à picots inox. Dim. 25x14x8 cm. Réf. [matrapar](#) - **30,00 €**



Moulin à râper

Tambour ajouré à picots en inox, le moulin en frêne massif. Haut. 20 cm. Largeur avec manivelle 22 cm. Réf. [matrapma](#) - **63,50 €**



Râpe électrique

Pour parmesan, fromages secs, amandes, noisettes, noix, pain sec, tablettes de chocolat... Bac de récupération amovible. Tambours pleins à picots inox. 140 W. Dim. 20x25x10 cm.

Réf. [matrapel](#) - **133,00 €**

Hiver comme Été Planchez sur la plancha

Fabrication française



Planchas électriques ou à gaz, retrouvez toute la gamme sur www.tompress.com



Plancha à gaz 2 feux :

- 2 boutons de régulation avec position ralenti, ainsi que deux allumages piezzo.
- Surface de cuisson : 59x38 cm. en acier émaillé, 5 mm épaisseur avec norme NF alimentaire.
- Brûleur en étoile pour une répartition homogène de la chaleur.
- Un récupérateur de jus de 1 L en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson.
- Injecteurs pour butane/propane montés, injecteurs pour gaz de ville fournis.
- Bâti en inox.

5 500 W. Dim. 49x60x23,5 cm. Poids 20,5 kg. Réf. recpgs60 - 579,00 €

Large gamme de trancheuses

à partir de
169.00 €



www.tompress.com

Modèle présenté : lame Ø 195 mm / Puissance 110 W
Dim. 43x30x29 cm / Réf. tra195rg - 339.00 €

Des bouteilles bien stockées

Fabrication Française



25 bouteilles : Dim. 50x26x50 cm. Réf. cavrg25 - 23,00 €
50 bouteilles : Dim. 50x26x100 cm. Réf. cavrg50 - 28,00 €
150 bouteilles : Dim. 100x26x150 cm. Réf. cavrg150 - 62,00 €

Casiers en acier entièrement rivetés, avec pattes de fixation murale. Présentent vos bouteilles légèrement inclinées sur l'avant pour éviter le dessèchement du bouchon.



© ValaisWallis Promotion - Christian Perret



1 rampe 1/2 fromage - S'oriente et se règle en hauteur pour griller les 1/2 fromages. Le support coulisse et bascule pour racler facilement toute la surface grillée. Jusqu'à 8 personnes. 900 W. Dim. 46x26,5x40 cm.

Réf. raf12ra1 - **168,00 €**



2 rampes 1/3 de fromage - Vous chauffez les 2 côtés en même temps. Les rampes de chauffe s'orientent pour s'adapter à toutes les coupes de fromage (1/3 1/4 1/6...). Une fois plié l'appareil prend très peu de place. De 1 à 4 personnes. Inox, 1000 W. Dim. 44,5x21,5x30 cm.

Réf. raf12ra2 - **225,00 €**

1 rampe 1/4 de fromage - Le fromage est fixé sur un bras pivotant pour racler facilement au dessus de l'assiette.

Rampe de chauffe réglable, de 1 à 3 personnes. 600 W. Dim. 28x24x34 cm.

Réf. raf14ra1 - **189,00 €**



Couteau à raclette - Racler votre fromage fondu avec le côté spatule ou découpez la religieuse (c'est la croûte restant sur la meule) grâce au tranchant micro-denté. Réf. rafcoura - **16,50 €**



Seilles à patates

Fini les pommes de terre qui baignent dans l'eau ! Ces seilles en bois non traité gardent bien au chaud et absorbent la vapeur.

Ovale. 21x29x17,5 cm. Réf. rafser17 - **38,90 €**

Ronde. Ø 20,5x 17,5 cm. Réf. rafseo25 - **42,90 €**



La vraie raclette

Avant les appareils électriques c'est devant la cheminée qu'on laissait fondre le fromage. Direction le Valais suisse où un petit retour aux sources s'impose.

Les suisses vous le diront ; une vraie raclette ne se livre pas aux gens pressés ! Il faut prendre son temps, savourer, partager. La raclette c'est d'abord un état d'esprit fait de chaleur humaine et de simplicité, mais c'est aussi un fromage. Et dans le Valais, le fromage, on connaît.

Pour défendre vingt siècles* de tradition fromagère "le" raclette est devenu une appellation d'origine contrôlée (AOP). Le raclette, c'est le fromage ; une tome d'environ 6 kg préparée au lait cru ni écrémé ni pasteurisé. La pâte est pressée sans être cuite ce qui explique les arômes fruités et frais, la touche végétale et cette petite pointe d'acidité typique qui rehausse les saveurs. Le nez agréable est dû au savoir-faire des affineurs valaisans qui gardent leurs précieuses tomes plusieurs mois dans leurs caves. Oui, la raclette, c'est d'abord un fromage et n'importe quel fromage fondu ne fait pas l'affaire.

En ce qui concerne la préparation, prenez garde à ne pas laisser trop colorer le fromage. Le grillé n'apporte rien et vous allez masquer toutes les subtilités aromatiques par une amer-

tume mal venue. Alors, posé sur une ardoise devant le feu de cheminée ou sous la rampe d'un appareil électrique, ce qui compte c'est le fromage et surtout ceux avec qui vous le partagerez. Régalez-vous !

**Le fromage est attesté dans le Valais IV siècles avant JC. Très prisé des Romains qui en feront la réputation, il sera même utilisé comme monnaie d'échange !*



© Etat du Valais - François Perraudin



© ValaisWallis Promotion

LES OUTILS

Pièces garanties à vie

Dans la famille des mixeurs plongeurs, le Bamix® fait bande à part.

C'est le premier et donc le plus vieux. C'est sûrement l'un des plus solides. Question performance, il est toujours en tête. Et en plus il est suisse !

Le Bamix® est d'une surprenante efficacité. Les 4 outils brevetés s'adaptent en un clic pour réaliser toutes les purées, les émulsions, hacher ou moudre. Il se nettoie sous le robinet en un instant et reste toujours prêt. Sauces, chantilly, mousses ? Cette véritable baguette magique vous étonnera ... à vie puisque c'est le temps de garantie des pièces et que le fabricant suisse continue à réparer en usine des appareils vieux de trente ans !



Coffret anniversaire 60 ans Bamix Swissline rouge

200 W. Sur pied. 16000 ou 18000 tr/mn. Carafe 1 litre. 2 disques et 2 couteaux. Moulin 200 ml. Disque poudre pour moulin. DVD "mes recettes Bamix". Réf. matmis60 - **249,90 €**

Mousse de pommes express par Bamix®

4 pommes
1 cs de sucre
2 blancs d'œufs
jus d'1 citron



Dans un récipient haut, placez vos pommes pelées coupées en morceaux. Mouillez avec le jus de citron et ajoutez le sucre. Hachez avec l'outil couteau et ajoutez vos blancs d'œufs. Travaillez avec le disque-fouet pour obtenir une émulsion. C'est prêt !



Bamix Deluxe

160 W. Mural ou sur pied. 12000 ou 14000 tr/mn. 2 disques et 2 couteaux. Moulin 100 ml.

Réf. matmixdl - **189,90 €**



Coffret Bamix

200 W. Sur pied. 16000 ou 18000 tr/mn. Carafe 1 litre. SliceSy. 2 disques et 2 couteaux. Moulin 200 ml. Disque poudre pour moulin.

Réf. matmixbb - **299,90 €**

Créativité sans limites

Il existe deux types de machines à glace.

La plus simple, qui est aussi la moins chère, utilise un bol à accumulation que l'on charge en froid en le plaçant au congélateur. Les modèles plus performants génèrent leur propre froid, mais pour le reste, le principe est toujours le même : une pale brasse le mélange pour éviter les cristaux désagréables en bouche.

Le gros avantage des sorbetières autonomes c'est qu'en fin de cycle, elles gardent une température basse qui évite de "re-cristalliser au congélateur. La texture fine et aérée améliore la diffusion des parfums et si vous voulez ajouter des alcools qui gèlent à plus basse température, c'est carrément indispensable...



Turbine à glace avec groupe froid intégré

1 litre de glace à la fois et une texture très fine et aérée même si vous utilisez de l'alcool. Groupe froid à compresseur de 4,1 cm³. Moteur de 150 W. Vitesse de prise : entre 20 et 40 mn. Livrée avec palette à glace et mesureur. Dim. 35x30x24 cm. Poids 11,7 kg.

Réf. matturl - **399,00 €**



Sorbetière

Placez le bol à accumulation 24 H au congélateur pour qu'il se charge de froid. Sortez-le puis remplissez avec votre préparation. En moins de 30 mn, vous obtenez 1 litre de glace. Livrée avec recettes. Puissance 15 W. Dim. 21x19x21 cm. GARANTIE 2 ANS.

Réf. matsorbe - **67,00 €**

MAGIQUES



Curettes pour bulots et bigorneaux

Permettent de sortir facilement les mollusques de leur coquille. Tout inox.

Dim. 19x1 cm. Lot de 12.

Réf. matcurbb - 12,90 €



Ciseaux crustacés inox

Ouvrez les oursins, les queues de langoustes ou les homards et cassez pattes et pinces des crustacés les plus récalcitrants. Dim.

18,2x4x0,6 cm. Réf. poiciscr - 43,90 €



Lancette à huîtres

La lame en inox s'insère facilement. Manche en palissandre riveté laiton. Dim. 16 cm.

Long. lame 6,3 cm. Réf. matlahui - 11,90 €



Set à huîtres

Placez l'huître dans le logement, rabattez la protection et introduisez la lame en toute sécurité. Silicone épais. Livré avec le couteau à huître inox de Thiers. Dim. 10,5x6x3,5 cm.

Réf. mathuitr - 22,00 €



Pince homard ou crabe

Polypropylène. Bien en main même mouillée elle ne communique aucun goût et ne rouille pas. Dim. 13,5x5,2 cm. Coloris aléatoire.

Réf. poipincr - 4,20 €



Savon en Inox

Il débarrasse vos mains des odeurs désagréables ! Ail, oignon, poisson, tabac... Il suffit de s'y frotter les mains 30 secondes sous l'eau froide.

Réf. entsavin - 9,90 €



Set huîtres plates

Une grande cale en inox massif et semelle anti-glisse et un couteau tout inox à large garde. Dim. de la cale 12,5x13 cm. Couteau 20 cm.

Réf. matcahui - 82,00 €



Cisaille à oursins

Permet d'ouvrir des oursins de plus de 6 cm de Ø. Tout inox. Longueur 23 cm.

Réf. poipours - 15,90 €



Beaux plateaux de fruits de mer : le secret dégustation

Pic à bulots, fourchette à huîtres ou pince à homard, quand arrivent les fruits de mer, la table se pare de toute sorte d'instruments que l'on n'utilise qu'à cette occasion. Raison de plus pour choisir les bons !

Un plateau de fruits de mer, c'est un moment exceptionnel de gaîté et de convivialité. Imaginez le pire : vos huîtres décortiquées servies en assiettes individuelles... L'idée est absolument inacceptable. Alors, puisque le plateau traditionnel s'impose comme une évidence, autant en profiter pleinement. Choisissez les bons instruments.

Les huîtres tièdes fumées

Quand on parle d'huîtres, tout le monde imagine un grand plateau bien disposé ou chacun pioche avec gourmandise. Pourtant j'aimerais titiller un peu vos papilles avec mes huîtres fumées.

Choisissez des huîtres bien charnues.

Ouvrez-les et jetez l'eau pour éliminer les éclats. Disposez vos huîtres bien à plat sur une plaque, calées sur un petit monticule de sel. L'essentiel, c'est que l'eau qui se reforme reste dans la coquille.

Préparer une bonne quantité de braises et préchauffez votre fumoir. Vous devez pouvoir poser la main dessus sans vous brûler. Une fois chaud, il vous reste à enfourner. Pour un fumage moyen, comptez une vingtaine de minutes et vos huîtres sont prêtes.



PB

LES OUTILS

La nouvelle matière

TOUS FEUX DONT INDUCTION

Aluinox, La nouvelle alliance de l'Alu et de l'Inox !

L'aluinox est issu des dernières recherches techniques, l'alliance de deux feuilles d'inox où s'intercale une feuille d'aluminium ! La principale "force" de l'aluinox est de conjuguer les avantages de l'Inox et de l'Alu. : captation et répartition rapide de la chaleur sont les apanages de l'aluminium, solidité, brillance et entretien des plus faciles sont ceux de l'Inox.



Plats à oeufs aluinox

- Ø 20 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [gaipom20](#) - 43,50 €
- Ø 24 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [gaipom24](#) - 50,90 €
- Ø 28 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [gaipom28](#) - 64,00 €
- Ø 32 cm. Poids 1,5 kg. Réf. [gaipom32](#) - 76,50 €
- Ø 36 cm. Poids 1,8 kg. Réf. [gaipom36](#) - 92,00 €



Faitouts aluinox

- 2,4 L. Ø 16 cm. Haut. 12 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [qaifai16](#) - 51,50 €
- 4,4 L. Ø 20 cm. Haut. 14 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [qaifai20](#) - 67,00 €
- 7,2 L. Ø 24 cm. Haut. 16 cm. Poids 2 kg. Réf. [qaifai24](#) - 85,90 €
- 11,1 L. Ø 28 cm. Haut. 18 cm. Poids 2,4 kg. Réf. [qaifai28](#) - 103,50 €
- 14,5 L. Ø 32 cm. Haut. 20 cm. Poids 3 kg. Réf. [qaifai32](#) - 145,00 €



Casseroles saucières aluinox

- 2,2 L. Ø 16 cm. Haut. 12,5 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [gaicah16](#) - 51,50 €
- 3,5 L. Ø 18 cm. Haut. 13 cm. Poids 1,1 kg. Réf. [gaicah18](#) - 55,90 €
- 4 L. Ø 20 cm. Haut. 14 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [gaicah20](#) - 62,00 €
- 6,7 L. Ø 24 cm. Haut. 16 cm. Poids 2 kg. Réf. [gaicah24](#) - 79,50 €
- 10,3 L. Ø 28 cm. Haut. 18 cm. Poids 2,4 kg. Réf. [gaicah28](#) - 99,50 €



Sauteuses aluinox

- 1,5 L. Ø 16 cm. Haut. 7 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [gaicab16](#) - 31,00 €
- 2,8 L. Ø 18 cm. Haut. 8 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [gaicab18](#) - 46,50 €
- 4,5 L. Ø 20 cm. Haut. 8 cm. Poids 1 kg. Réf. [gaicab20](#) - 51,50 €
- 7,3 L. Ø 24 cm. Haut. 9,5 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [gaicab24](#) - 66,00 €
- 10,3 L. Ø 28 cm. Haut. 12 cm. Poids 1,9 kg. Réf. [gaicab28](#) - 72,50 €



Sautoirs aluinox

- 1,5 L. Ø 16 cm. Haut. 7 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [gaisau16](#) - 34,00 €
- 2,8 L. Ø 18 cm. Haut. 8 cm. Poids 0,8 kg. Réf. [gaisau18](#) - 49,90 €
- 4,5 L. Ø 20 cm. Haut. 8 cm. Poids 1 kg. Réf. [gaisau20](#) - 55,90 €
- 7,3 L. Ø 24 cm. Haut. 9,5 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [gaisau24](#) - 71,50 €
- 10,3 L. Ø 28 cm. Haut. 11 cm. Poids 1,7 kg. Réf. [gaisau28](#) - 78,50 €
- 12 L. Ø 32 cm. Haut. 16 cm. Poids 2,8 kg. Réf. [gaisau32](#) - 123,00 €
- 16,8 L. Ø 36 cm. Haut. 18 cm. Poids 3,5 kg. Réf. [gaisau36](#) - 170,00 €



Poêles aluinox

- Ø 20 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [poeali20](#) - 41,50 €
- Ø 24 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [poeali24](#) - 48,90 €
- Ø 28 cm. Poids 1,2 kg. Réf. [poeali28](#) - 61,00 €
- Ø 32 cm. Poids 1,6 kg. Réf. [poeali32](#) - 73,50 €
- Ø 36 cm. Poids 2 kg. Réf. [poeali36](#) - 88,90 €



Couvercles pour empiler en inox

- Ø 16 cm. Réf. [mficve16](#) - 7,90 €
- Ø 18 cm. Réf. [mficve18](#) - 8,80 €
- Ø 20 cm. Réf. [mficve20](#) - 9,90 €
- Ø 24 cm. Réf. [mficve24](#) - 12,50 €
- Ø 28 cm. Réf. [mficve28](#) - 15,00 €
- Ø 32 cm. Réf. [mficve32](#) - 22,90 €
- Ø 36 cm. Réf. [mficve36](#) - 30,00 €



Dressages de rêve

Pince chef en inox

Bout spatulé pour manipuler facilement des ingrédients comme le persil plat sans le marquer. Réf. [matpac15](#) - 14,90 €



Pince à dresser et à décorer

Grande pince à becs fins toute inox de 30 cm. de long pour manipuler vos décors et garnitures. Réf. [matpdc30](#) - 14,00 €



4 formes inox + Livre de recettes

Carré (6x6 cm), rectangle (3,5x9 cm) et 2 cercles Ø 7 et 9 cm avec leur poussoir. Permettent de façonner mousses, riz, tartares ou légumes directement à l'assiette. Vendues avec un livre de recettes (90 pages). Réf. [gatcer08](#) - 53,00 €

MAGIQUES



Mini fonte

Conçues pour servir en portions individuelles les gastronomes les plus exigeants, les mini-fontes valorisent vos préparations, elles gardent au chaud mais sont aussi d'authentiques instruments de cuisson. Malgré leurs dimensions réduites, les mini-fontes sont fabriquées selon les méthodes traditionnelles communes aux "grandes" cocottes. Elles conservent des épaisseurs importantes au vu de leurs tailles et, à la cuisson, se comportent tout comme "les grandes".

Mini-cocottes en fonte ovales

Cont. 0,36 litre.
Dim. 12x9x6 cm.

Prix : 40,00 €



- Orange. Réf. [fonmcovo](#)
- Aubergine. Réf. [fonmcova](#)
- Rouge. Réf. [fonmcovr](#)
- Bleu. Réf. [fonmcovb](#)
- Gris. Réf. [fonmcovy](#)
- Vert. Réf. [fonmcovg](#)
- Brillant noir. Réf. [fonmcovs](#)
- Noir mat*. Réf. [fonmcovm](#)

Mini-cocottes en fonte Ø10 cm

Cont. 0,36 litre.
Dim. Ø10x6 cm.

Prix : 40,00 €



- Orange. Réf. [fonmcroo](#)
- Aubergine. Réf. [fonmcroa](#)
- Rouge. Réf. [fonmcror](#)
- Bleu. Réf. [fonmcrob](#)
- Gris. Réf. [fonmcroy](#)
- Vert. Réf. [fonmcroq](#)
- Brillant noir. Réf. [fonmcros](#)
- Noir mat*. Réf. [fonmcrom](#)



A Support de présentation



B Plateau rond



C Plateau ovale

Accessoires mini-fontes rondes

A Support de présentation - En bois. Réf. [fonmcroosup](#) - 35,00 €

B Plateau en bois. Réf. [fonmcroopla](#) - 14,00 €

Accessoire mini-fontes ovales

C Plateau en bois. Réf. [fonmcovopla](#) - 14,00 €

Mini poêles

Dessinées pour les restaurateurs en quête d'originalité et de présentation soignée, les miniatures Tom Press s'inspirent d'une collection professionnelle lancée en 1932. Mêmes matières, mêmes épaisseurs, même mode de fabrication, ces véritables instruments de cuisson sont réalisés avec le plus grand soin et sont conçus pour un usage intensif en restauration : poignées en laiton massif rivetée corps en aluminium pur de 3 mm d'épaisseur...

Rétro / version Aluminium pur & poignées en laiton



Sauteuse - Ø 10 cm, h. 4,5 cm. Réf. [din10710](#) - 15,00 €



Plats à œuf

Ø 10 cm, h. 3 cm. Réf. [din11010](#) - 19,00 €



Ø 12 cm, h. 3,5 cm. Réf. [din11012](#) - 20,00 €



Ø 14 cm, h. 4 cm. Réf. [din11014](#) - 22,00 €



Ø 16 cm, h. 4 cm. Réf. [din11016](#) - 23,00 €

Casserole droite

Ø 10 cm, h. 7 cm. Réf. [din10510](#) - 16,00 €



Marmite - Ø 10 cm, h. 7 cm. Réf. [din10410](#) - 19,90 €

Poêles

Ø 10 cm, h. 3 cm. Réf. [din11110](#) - 14,00 €



Ø 12 cm, h. 3,5 cm. Réf. [din11112](#) - 16,00 €



Ø 14 cm, h. 4 cm. Réf. [din11114](#) - 19,00 €



Ø 16 cm, h. 4 cm. Réf. [din11116](#) - 21,00 €

Faitout - Ø 10 cm, h. 4,5 cm. Réf. [din10610](#) - 19,00 €

Rétro / version anti-adhésive Eterna céramique & poignées en laiton



Sauteuse - Ø 10 cm, h. 4,5 cm. Réf. [din1w710](#) - 21,00 €



Plats à œuf

Ø 10 cm, h. 3 cm. Réf. [din1w010](#) - 24,00 €



Ø 12 cm, h. 3,5 cm. Réf. [din1w012](#) - 25,00 €



Ø 14 cm, h. 4 cm. Réf. [din1w014](#) - 25,50 €



Ø 16 cm, h. 4 cm. Réf. [din1w016](#) - 26,00 €

Casserole droite

Ø 10 cm, h. 7 cm. Réf. [din1w510](#) - 21,00 €



Marmite - Ø 10 cm, h. 7 cm. Réf. [din1w410](#) - 24,00 €

Poêles

Ø 10 cm, h. 3 cm. Réf. [din1w110](#) - 20,00 €



Ø 12 cm, h. 3,5 cm. Réf. [din1w112](#) - 21,00 €



Ø 14 cm, h. 4 cm. Réf. [din1w114](#) - 22,00 €



Ø 16 cm, h. 4 cm. Réf. [din1w116](#) - 23,00 €

Faitout - Ø 10 cm, h. 4,5 cm. Réf. [din1w610](#) - 24,00 €

Place à la convivialité : vive la cuisine sous vide !

Tout est prêt d'avance, vous n'avez rien à surveiller et vous êtes sûr de servir un canard rôti tout à fait exceptionnel. Détendez-vous et profitez de vos invités. S'ils se font tirer l'oreille pour passer à table, le carrosse ne se transformera pas en citrouille...

L'immense intérêt de la cuisine sous vide à basse température c'est que vous ne pouvez pas "rater" votre recette. Le temps importe peu. Vous ne pouvez pas brûler ou dessécher et si votre plat reste au chaud une heure de plus que prévu, ça n'a aucune importance. Ce qui compte c'est : d'avoir atteint la bonne température à cœur sans la dépasser, et d'avoir maintenu cette température suffisamment longtemps pour que les échanges se fassent.

CANARD RÔTI AUX PRUNEAUX, SAUCE ROQUETTE

INGRÉDIENTS : 1 canard, nettoyé et sans peau d'environ 1,5-2 kg (réservez la peau pour la réduction au vin rouge) / 150 gr de pruneaux dénoyautés / 8 prunes / 1 gousse d'ail / 2 verres de vin rouge qui a du corps / 1 bouquet garni / Huile d'olive extra vierge fumée / 60 gr de pignons de pin grillés / 2 bouquets de roquette / 2 petites feuilles de menthe

Trempez les pruneaux dans de l'eau et un peu de vin rouge pendant 3h. Hachez-en la moitié, avec un brin de romarin. Coupez les prunes en deux.

Salez et poivrez le canard à l'intérieur et à l'extérieur puis farcissez-le du mélange de pruneaux entiers et hachés.

Ajoutez quelques brins de romarin et conditionnez sous vide. Plongez le canard dans de l'eau à 70°C pendant 5 heures. Hachez l'ail, faites-le revenir avec de l'huile dans une poêle antiadhésive et ajoutez la peau du canard, faites cuire pendant 10 minutes.

Enlevez la peau du canard et ajoutez le bouquet garni et le vin rouge, faites réduire de moitié, filtrez et réservez.

Mixez les pignons de pin grillés, la roquette, les petites feuilles de menthe, l'huile d'olive, un filet de vinaigre de vin blanc et 3 glaçons, jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Si elle est trop fluide, vous pouvez y ajouter des graines de sésame afin de l'épaissir, au contraire, si elle est trop dense, ajoutez un glaçon. Ajustez l'assaisonnement en sel et en poivre et réservez. Allumez le four à 200°C.

Lorsque le canard est cuit, mettez-le sur une plaque au four, badigeonnez-le avec la réduction de vin rouge et passez-le au four 10 minutes pour dorer la surface. Coupez le canard en morceaux et servez avec la sauce de roquette, les prunes et quelques gouttes de réduction de vin rouge.





Pour vos fêtes, pourquoi ne pas préparer un succulent civet de chevreuil suivant votre recette préférée ? Et, pour que la maîtresse de maison participe à la fête, le conditionner et le réchauffer sous vide.

Voici quelques astuces et conseils afin de réussir un "bon vide".

1. Lorsque la cuisson du civet est terminée, séparez la viande de la sauce.
2. Il est nécessaire de surlier légèrement la sauce car la mise sous vide a tendance à relâcher les sauces.
3. Mettez à refroidir les différents éléments car, plus un produit est froid, mieux sera le vide sans danger de débordement.
4. Après refroidissement, faire l'assemblage dans les poches en répartissant viande, sauce et garniture sans dépasser les 2/3 de la hauteur du sac.
5. Afin de diminuer encore le risque d'un éventuel débordement, surélevez votre machine en la posant sur un support quelconque.
6. Avant de faire le vide, veillez à bien répartir la masse sur un seul lit pour faciliter le stockage et permettre une meilleure répartition de la chaleur lors de la remise en température.
7. Lorsque le vide est fait, contrôlez les soudures et placez les sacs au froid.
8. Pour réchauffer votre préparation, utilisez un bain-marie. Amenez l'eau à frémissement et immergez les sacs pendant 20 à 30 minutes.
9. Avant d'ouvrir les sacs, secouez-les afin d'homogénéiser la préparation.

Si vous désirez accompagner votre civet de tagliatelles, voici comment procéder.

1. Cuisez les pâtes "al dente" dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
2. Après cuisson, égouttez-les et rafraîchissez-les avec de l'eau glacée.
3. Ensuite, versez-les dans une passoire et huilez-les.
4. Mettez-les dans un sac sur un seul lit et conditionnez les sous vide.
5. Réchauffez-les au bain-marie pendant 5 minutes.
6. Ouvrez la poche et secouez afin de décoller les pâtes et versez-les dans le plat de service.

Serge Godeau

Serge Godeau est un expert de la cuisine sous vide. Élève de George Pralus il a longtemps enseigné les techniques du sous vide en Belgique à l'école hôtelière de Namur.



Thermoplongeur pour cuisson sous-vide

Précis au 1/2 degré, contrôlez la température de cuisson de vos aliments sous-vide ou au bain-marie. Se fixe sur tous récipients. Profondeur de plongée de 8 à 17 cm, pour 10 à 40 litres d'eau. Minuteur et température réglables. 1300 W. Dim. 35x9,8x15,8 cm.

Poids 2,4 kg. Réf. vidctch - **789,00 €**

Conservation et cuisson*

Sachets triple couche gauffrés.

Dimensions	Quantité	Référence	Prix
15x25 cm	100	vids9340152	11,00 €
15x40 cm	100	vids9340154	18,50 €
20x30 cm	100	vids9340203	18,00 €
30x40 cm	100	vids9340304	35,90 €
20x30 cm	20	vids9340223	10,50 €
22x65 cm	20	vids9340226	9,20 €
30x80 cm	20	vids9340308	15,90 €



Rouleaux triple couches. Lot de 2.

Dimensions	Référence	Prix
20x600 cm	vids9340rc2	13,50 €
30x600 cm	vids9340rc3	20,50 €

Conservation et cuisson*

Sachets double couche gauffrés. Lot de 30.

Dimensions	Référence	Prix
12x55 cm	vidr1255	10,90 €

Rouleaux triple couches. Lot de 5.

Dimensions	Référence	Prix
12x300 cm	vidr1230	10,90 €

*Cuisson bain-marie et four à 100°C pour 4 heures.



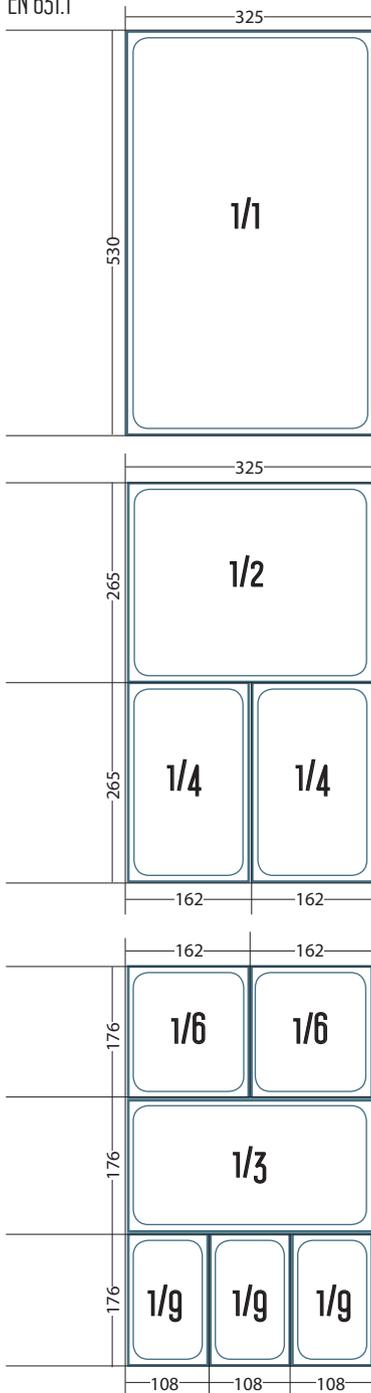
Conditionneuse sous vide inox

Conçue pour un usage intensif plusieurs heures d'affilé, sa barre de soudure reste toujours à bonne température : la qualité est constante, vous ne gâchez pas de sacs. Le système de récupération calorique diminue la consommation électrique. Manomètre de contrôle, pompe auto-lubrifiante sans entretien. Carénage inox. GARANTIE 2 ANS. SAV tompress. Barre de soudure 30 cm. Aspiration 18 L./mn. Dépression 850 mbars. 200 W. Dim. 38,5x27x14 cm. Réf. videpr30 - **445,00 €**

BACS GASTRONORM

6 surfaces*

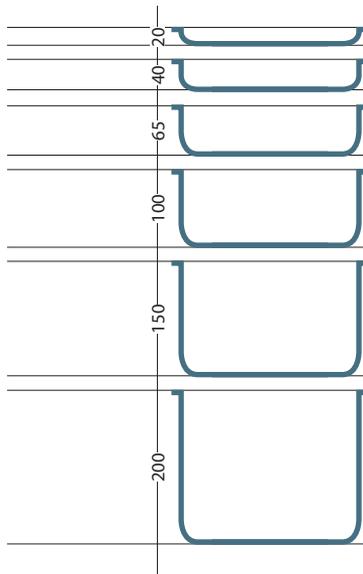
EN 631.1



3 matières



6 profondeurs*



BACS GASTRONORM

Economiques

Solides

Polyvalents

Empilables

* selon matières - dimensions indiquées en mm

Préparer/Cuire/Stockier/Transporter

1- uniquement gamme inox



COPOLYESTER

Équivalent polycarbonate / Sans bisphénol A

FORMAT CONFORME GASTRONORM (EN631-1)

Dimensions normalisées :

GN 1/1 = 530 x 325 mm

GN 1/4 = 265 x 162 mm

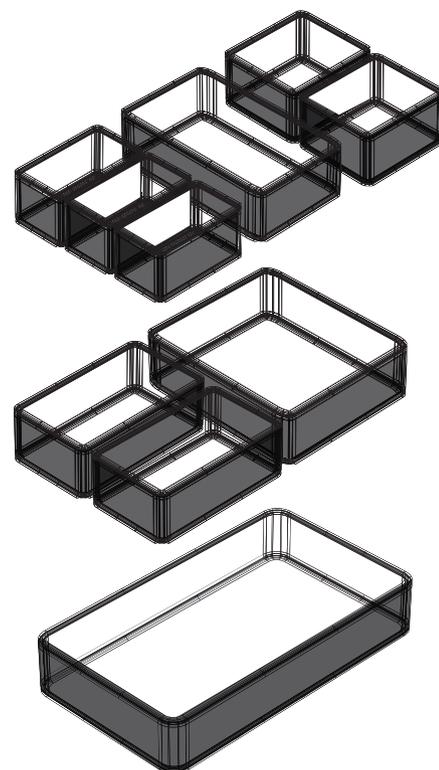
GN 1/2 = 265 x 325 mm

GN 1/6 = 176 x 162 mm

GN 1/3 = 176 x 325 mm

GN 1/9 = 176 x 108 mm

*Retrouvez toute la gamme
bacs gastro, drains et couvercles sur le
catalogue général tompress
ou sur www.tompress.com*



EN 631.1	POLYPROPYLÈNE	INOX	COPOLYESTER
GN 1/1 x 100 mm	Réf. gasp1110 - 12,00 €	Réf. gasi1110 - 25,00 €	Réf. qasa1110 - 19,90 €
GN 1/2 x 150 mm	Réf. gasp1215 - 7,90 €	Réf. gasi1215 - 25,90 €	Réf. qasa1215 - 12,90 €
GN 1/3 x 100 mm	Réf. gasp1310 - 5,00 €	Réf. gasi1310 - 13,50 €	Réf. qasa1310 - 9,80 €
GN 1/4 x 100 mm	Réf. gasp1410 - 4,50 €	Réf. gasi1410 - 12,50 €	Réf. qasa1410 - 7,90 €
GN 1/6 x 150 mm	Réf. gasp1615 - 4,90 €	Réf. gasi1615 - 10,50 €	Réf. qasa1615 - 7,90 €
GN 1/9 x 100 mm	Réf. gasp1910 - 3,10 €	Réf. gasi1910 - 7,00 €	Réf. qasa1910 - 4,50 €

C'EST FAIT CHEZ VOUS !

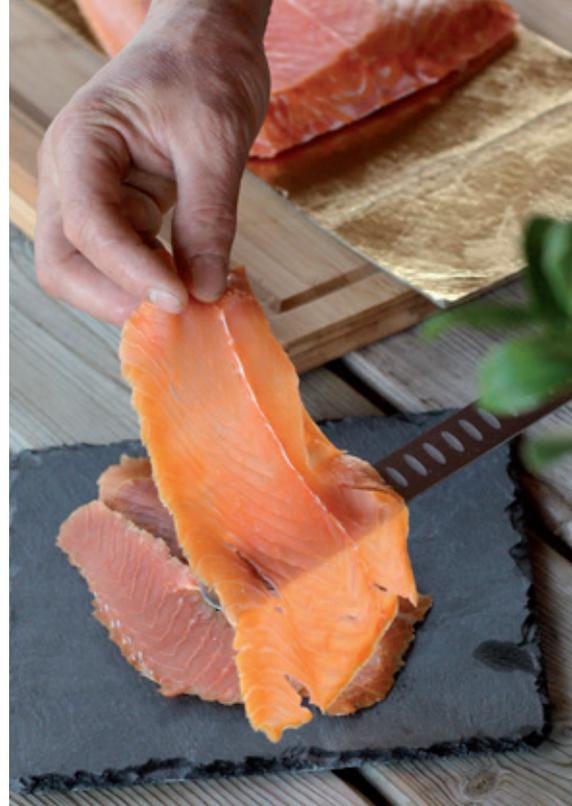


Le saumon fumé

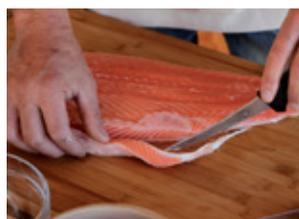
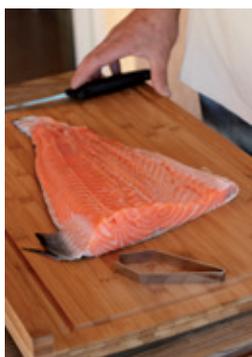
Bienvenue chez Didier

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion idéale pour se préparer un beau saumon fumé. C'est facile et si vous procédez à un fumage doux vous êtes assuré d'obtenir un produit de qualité. Démonstration chez Didier qui a eu la gentillesse de nous ouvrir sa porte...

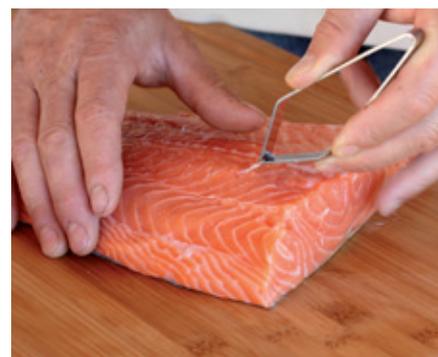
Grand sourire, accueil chaleureux, Didier nous invite à passer immédiatement en cuisine et tient d'emblée à préciser qu'il n'est pas un expert. Ce qu'il sait, il l'a appris en consultant nos fiches conseil et dans le livre fumage & fumaisons. Il s'est lancé, a obtenu un excellent saumon dès son coup d'essai et c'est pour ça qu'il a accepté de renouveler l'expérience devant l'objectif de notre photographe. - « Quand on fait quelque chose pour la première fois il y a toujours une petite appréhension » affirme-t-il. « Voilà pourquoi en tant que débutant, je suis content de m'adresser à d'autres débutants ».



1^{ÈRE} ÉTAPE : PRÉPARATION DU FILET



Filet posé côté peau sur une planche, coupez sans hésiter la nageoire dorsale et la partie grasse du ventre. Passez la main pour repérer les arêtes ; on les sent bien et il suffit de tirer dessus avec une pince.



« Pour les photos, j'avais commandé 2 filets d'1,5 kg. Erreur de mon poissonnier : les filets sont coupés ! Si ça vous arrive, pensez juste à adapter les temps de salage et de fumage par rapport au poids du filet entier. C'est l'épaisseur qui compte et plus le filet est épais, plus il faut de temps... »

2^{ÈME} ÉTAPE : LE SALAGE



Moi, j'utilise un bac gastro avec un drain. Une couche de papier absorbant, un lit de sel, je pose le saumon par dessus et je recouvre d'une grosse couche de sel fin.

Si comme Didier vous souhaitez partager votre savoir faire, contactez-nous !
partage@tompress.com

Fumage d'un filet de saumon - Temps moyens

Poids	Salage*	Rinçage	Dessalage	Fumage
500 g	1h00	obligatoire	non	1h30
1 kg	2h00	obligatoire	non	2h30
1,5 kg	2h30	obligatoire	30 mn	3h00
2 kg	4h00	obligatoire	1h00	3h30
2,5 kg	5h00	obligatoire	1h00	4h00
3 kg	5h00	obligatoire	1h30	4h00 ou plus



C'EST FAIT CHEZ VOUS ! (SUITE)

Le saumon fumé

3^{ÈME} ÉTAPE : RINÇAGE ET SÉCHAGE

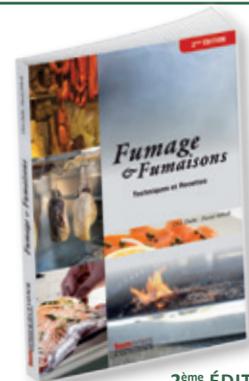


Après le passage au sel, je rince soigneusement à l'eau claire. Pour les gros filets je laisse tremper comme pour dessaler la morue. Comme la majorité des saveurs, la fumée se transporte par les graisses et l'eau qui ne se mélange pas au gras empêche la fumée de pénétrer. Une fois tamponné avec un torchon, je laisse mon saumon quelques heures au frigo sans le recouvrir.

4^{ÈME} ÉTAPE : LE FUMAGE



J'ai la chance d'avoir un fumoir utilisable dans les 2 sens, un accessoire de fumage à froid et un allume sciure. J'avais envie de me faire plaisir et je ne regrette pas ! J'installe mon filet à plat sur une grille, je ferme, et pour la sciure, il suffit de remplir le tiroir et de tourner le minuteur. Rien de plus simple. Avec l'accessoire fumée froide, la source de chaleur n'est plus dans le fumoir. La fumée est beaucoup moins chaude mais je contrôle régulièrement. Le saumon se fume à froid et ne doit pas "cuire".



2^{ÈME} ÉDITION

Fumage & Fumaisons

Référence pour les passionnés de fumaisons, ce livre se démarque par son approche naturelle et privilégie l'aspect concret du fumage à la maison. Accessible, détaillé : tout pour vous régaler ! Par D. HÉBERLÉ et C. DUBBS. 200 pages. Dim. 24x16x1,2 cm. Réf. [livtofum](#) - 19,90 €

ASTUCES ET INFOS

Ce que j'ai découvert...
La première fois, j'ai voulu goûter tout de suite. Franchement, c'est pas bon ! Si on tranche immédiatement à la sortie du fumoir, la fumée ne pénètre pas. Tranchez au moment de servir. Sous vide au frigo, je conserve 15 jours sans problème !



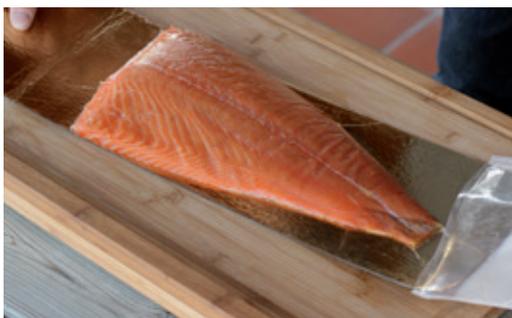
5 ÈME ÉTAPE : LA MATURATION



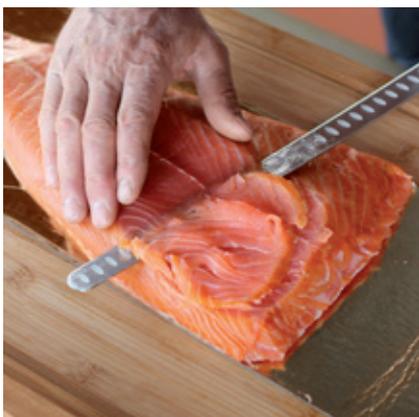
Le fumage terminé je récupère délicatement mon saumon pour le mettre à maturer le temps que toute la chair soit parfumée. Ne tranchez pas d'avance ! mettez sous film ou sous vide et laissez-le au moins 2 jours au frigo.



6 ÈME ÉTAPE : LA DÉCOUPE



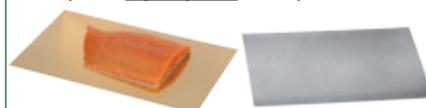
Pour la découpe, utilisez un couteau alvéolé et finissez vos tranches en longeant la peau.



COFFRET conditionneuse sous vide

- 1 conditionneuse "vids9348"
- 2 rouleaux de 20x600 cm "vids9340ro2",
- 2 rouleaux de 30x600 cm "vids9340ro3",
- 20 sachets de 20x30 cm "vids9340223",
- 1 tuyau d'aspiration "vidfamil727",
- 1 boîte sous vide 20x13 cm "vidfamil756".

Poids 5,2 kg. GARANTIE 2 ANS. SAV
tompres. Réf. [vidf9348](#) - **284,00 €**



Plaques dorées et argentées pour sacs sous vide

En carton. 1 face dorée et 1 face argentée. Vendues par 50.

Dim. de la plaque	Référence	Prix
34x11 cm	vidpl154	25,00 €
59x18 cm	vidpl226	69,50 €
24x16 cm	vidpl203	31,00 €
34x26 cm	vidpl304	57,00 €
44x26 cm	vidpl305	74,50 €
19x11 cm	vidpl152	14,00 €

LE MATÉRIEL

Pour son saumon fumé, Didier a utilisé :



Fumoir inox vertical / horizontal

Tout inox. Livré avec 1 kg de sciure et 10 crochets esses. Grilles supplémentaires disponibles en option. Dim. 21,5x28,5x103 cm. Livré sans grilles. (3 grilles sont nécessaires pour fumer horizontalement.)

Réf. [fumtpilo](#) - **249,00 €**

Grilles supplémentaires

Fumez horizontalement en utilisant toute la surface de votre fumoir. Inox aisi 304. Vendues à l'unité. Dim. 23x20 cm.

Réf. [fumtpiloqri](#) - **14,50 €**

Kit fumée froide - Composé d'un couvercle et de 3 tubes de raccord.

Réf. [fumtpilofro](#) - **69,00 €**



Brisure de 100% hêtre - Garantie sans produit chimique. Étuvée haute température, dépoussiérée et calibrée. Conforme aux normes professionnelles.

1 kg. Réf. [fuminores01](#) - **5,90 €**

5 kg. Réf. [fuminores05](#) - **19,90 €**

15 kg. Réf. [fuminores15](#) - **45,00 €**



Ensemble gastronorm

Inox. GN 1/1 (Dim. 53x32,5x70 cm.).

Conforme EN631-1.

Drain - haut. 1,5 cm.

Réf. [qasidr11](#) - **18,90 €**

Bac - haut. 15 cm. Réf. [qasi1115](#) - **39,50 €**



Planche de travail en bambou avec rebord

Dim. 58 x 38 cm.

Épaisseur 4 cm. Réf. [couplb58](#) - **37,50 €**



Pince à arêtes inox

Retirez facilement les arêtes. Utilisée aussi pour le plumage. Dim. 11,3 cm.

Réf. [coupinar](#) - **7,00 €**



Résistance allume sciure

Lancez la chauffe sans braises avec le minuteur, pendant que vous installez les produits à fumer. Pour tous les fumoirs, un trou de 16 mm suffit. Peut rester en place pendant la fumaison. Dim. 38x7x6 cm.

Réf. [fumres20](#) - **89,90 €**



Couteau à saumon ou à jambon 30 cm

Grande lame droite à bout rond pour éviter de piquer la chair. Voilà un long couteau que vous utiliserez avec bonheur chaque fois que vous voudrez faire de belles tranches ! Lame 30x2,5 cm. Longueur 42,5 cm.

Réf. [cousau30](#) - **49,90 €**

Comment choisir "la" bonne cocotte ?



Elle mijote, elle saisit ou elle rôtit, vous l'utilisez au four ou sur le fourneau : la cocotte est un pilier de notre cuisine traditionnelle et elle a plusieurs atouts. Chacun sa cocotte, chacun son style.

Toutes les bonnes cocottes ont un point commun. Elles gardent la chaleur. C'est parce qu'elles chauffent, et se refroidissent, lentement que nous pouvons obtenir ces plats inimitables. Essayez de faire une daube, un civet ou un pot-au-feu dans une casserole...



Pour les préparations acides ou les bouillons, choisissez **la fonte émaillée**. Vous pourrez laisser mijoter des heures à tout petit feu. L'émail résiste à tout et comme c'est une matière parfaitement neutre vos aliments ne subissent pas d'altération.



La fonte brute a d'autres avantages. Elle apporte une touche incomparable à la cuisson des viandes, favorise le grillé et une fois culottée, elle est anti-adhérente. Un civet cuisiné tout doucement dans une cocotte en fonte brute prend une toute autre dimension...



Et puis il y a l'option moderne avec les cocottes en **fonte d'aluminium**. Les plus dogmatiques d'entre nous crieront peut-être au scandale mais il faudra bien reconnaître qu'elles ont de sérieux avantages. Entretien et nettoyage minimum. Si elles sont vraiment épaisses, elles répartissent très bien la chaleur et se refroidissent lentement. Et surtout, elles ne pèsent rien. Au moment de la sortir du four quand elle est bien pleine, ça fait la différence !



Fonte émaillée

TOUS FEUX DONT INDUCTION



Cocottes ovales classiques en fonte émaillée à coeur

25x20x10 cm, 3,3 L. Réf. [fonom252](#) - **115,00 €**

29x22x14 cm, 4,8 L. Réf. [fonom292](#) - **140,00 €**



Cocottes rondes basses en fonte émaillée à coeur

Ø 24x6 cm, 2,4 L. Réf. [fonrbm24](#) - **125,00 €**

Ø 28x6 cm, 3,4 L. Réf. [fonrbm28](#) - **153,00 €**



Cocottes rondes classiques en fonte émaillée à coeur

Ø 20x10 cm, 2,6 L. Réf. [foncrm20](#) - **104,00 €**

Ø 24x11 cm, 4,5 L. Réf. [foncrm24](#) - **133,00 €**

Ø 28x12 cm, 6,7 L. Réf. [foncrm28](#) - **158,00 €**

Ø 32x13 cm, 10 L. Réf. [foncrm32](#) - **157,00 €**



Cocottes rondes classiques en fonte émaillée à coeur/rouge

Ø 32x13 cm, 10 L. Réf. [foncrr32](#) - **157,00 €**



Cocottes rondes classiques en fonte émaillée à coeur/orange

Ø 20x10 cm, 2,6 L. Réf. [foncro20](#) - **104,00 €**

Ø 24x11 cm, 4,5 L. Réf. [foncro24](#) - **133,00 €**

Ø 28x12 cm, 6,7 L. Réf. [foncro28](#) - **158,00 €**

Ø 32x13 cm, 10 L. Réf. [foncro32](#) - **157,00 €**

Fonte brute

TOUS FEUX DONT INDUCTION



Véritables cocottes en fonte pure - Elles s'utilisent dans un four et sur tous les feux, y compris l'induction. Convient aussi pour les cuissons en cheminée ou à l'extérieur sur un feu.

Ronde 4 L. Ø 25 cm. Dim. hors tout 33x25x18 cm.

Poids 5,4 kg. Réf. [fonro425](#) - **86,50 €**

Rectangulaire 6 L. Convient pour un poulet.

Dim. hors tout 42x22x21 cm. Poids 7,5 kg.

Réf. [fonco632](#) - **100,50 €**



Fonte d'aluminium



Cocotte en fonte d'aluminium revêtement Durit PROTECT+ avec couvercle pyrex Rectangulaires

6 L. 40x21x16,5 cm. Réf. [foncve40](#) - **74,50 €**

10 L. 48x25x20 cm. Réf. [foncve48](#) - **99,50 €**



Ovale. 5,3 L. 33x23 cm. Réf. [fonocv33](#) - **64,50 €**



Cocotte ovale avec couvercle grill

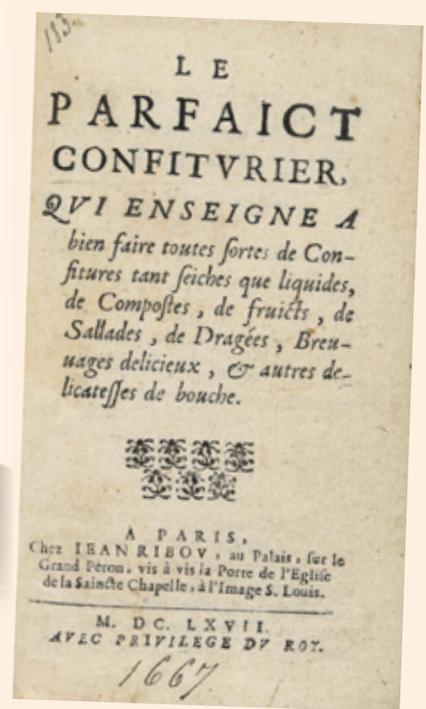
Le couvercle est un véritable grill qu'il est possible d'utiliser séparément.

5 L. 30x25 cm. Réf. [fonova30](#) - **80,00 €**



Un peu d'histoire...

Les marrons glacés



Mariage d'amour d'un prince et d'une roturière, le sucre et la châtaigne auront eu bien du mal à se trouver.

Les Perses gardèrent jalousement le secret de leur « roseau qui donne du miel sans les abeilles » et il faudra que les Croisés reviennent d'Orient, pour que l'Europe découvre le sucre. Au Moyen Âge, malgré l'existence de routes commerciales, le sucre de canne est si rare et si précieux que l'exclusivité de sa vente est confiée aux apothicaires.

À l'exact inverse, la châtaigne - ou marron, c'est la même chose*, fût longtemps considérée comme une nourriture de pauvre. C'est grâce à la châtaigne qu'on survit aux famines. On la récolte dans les forêts pour se prémunir des pénuries de gruau et il n'est pas question de gaspiller un gramme de sucre pour agrémenter un aliment aussi trivial.

Au XVI^{ème} siècle tout va changer. Les voies de communication s'ouvrent. Les progrès de la Renaissance italienne bousculent l'ordre médiéval, Colomb a déjà découvert l'Amérique et Gutenberg l'imprimerie. Léonard de Vinci, qui est l'hôte de François 1^{er}, apporte dans ses malles la Joconde et ses pinceaux mais aussi la modernité. Chargé par le roi de faire rayonner la France, il organise les grandes festivités, et à ce titre, il supervise aussi les fastes gastronomiques. Or, dans ce domaine, les italiens ont de l'avance. Ils ont derrière eux

une tradition qui remonte à la splendeur de Rome. Et c'est notamment le cas pour la confiserie, qui à cette époque prend un essor certain. Après François 1^{er}, Henri II monte sur le trône et avec lui, Catherine de Médicis qui sera Régente de France. Riche, puissante, son influence marquera le siècle. Elle est l'héritière de la splendeur des Médicis et la légende voudrait que pour célébrer dignement son mariage, elle fit venir 40 cuisiniers d'Italie. Pour l'occasion, les français découvrent le sabayon et les sorbets. Jean Pastilla, l'un de ses trois pâtisseries confiseurs, répand la mode des pastilles à base de sirops parfumés et de gomme. Du sucre au marron, il ne restait qu'un pas à franchir, mais il fallait encore transgresser un tabou et marier le plus précieux avec le plus commun. C'est comme sertir un diamant sur une bague en plastique ; il faut oser. C'est très probablement à Coni en Italie que le pas aurait été franchi, mais rien ne certifie que les confiseurs italiens soient les premiers car, toujours au XVI^{ème} siècle, d'autres hypothèses situent l'origine du divin marron. à Lyon... Quoi qu'il en soit, le premier texte évoquant les marrons cuits au sucre paraît sous Louis XIV dans « Le parfait confiturier » du Sieur de François Pierre La Varenne écuyer de cuisine. À l'époque, le sucre n'est plus aussi rare mais il ne s'est pas démocratisé pour autant et il faudra attendre encore 2 siècles et l'avènement de la betterave sucrière pour qu'il devienne accessible à tous. Au XIX^{ème}, conserver au sucre n'est plus un non sens. On peut faire ses confitures, les fruits confits et les dragées ne sont plus réservés aux rois, et en 1882, Clément Faugier ouvre en Ardèche la première fabrique de marrons glacés. La maison existe toujours. Souhaitons que les gourmets fassent encore longtemps la différence et que la qualité perdure...

PB



L'Histoire de Nastagio degli Onesti - Le banquet nuptial, Sandro Botticelli, 1483. Tempera sur bois, 83x142 cm, Palais Pucci - Florence, Italie.

* La châtaigne est le fruit du châtaignier. Les marrons glacés sont simplement de très grosses châtaignes. Ne pas confondre avec les marrons d'Inde qui sont toxiques et sont les fruits du marronnier.



La recette de Bruno Tenailleau

LA BÛCHE 2014



Pour clore un grand repas de réveillon, quand tout le monde est repu, rien ne vaut un dessert léger. Cette année je vous propose une bavaroise de pommes caramel au tendre chocolat.



La préparation :

La Génoise

Préparer un appareil à génoise, vous l'étalez en couche assez fine sur un papier cuisson graissé au pinceau avec un beurre chaud clarifié. Mettez au four 15/20 minutes à 200°C et surveillez : la pâte est fine ! Une fois dorée, refroidissez sur une grille, hors de la plaque de cuisson.

Les pommes - Coupez en petit cubes 3 pommes Royal Gala. Sautez dans 50G de beurre sans sucre et sans colorer. Réservez.

La crème anglaise : ¼ de litre de lait, 125g de sucre, 5 jaunes d'œuf.
(Retrouvez ma recette sur Tompress.com.)

Le caramel - Mettez 60g. de sucre à cuire dans une casserole sans eau ! quand le sucre est blond, stoppez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans l'eau froide.

La bavaroise

Il vous faut : la crème anglaise, 5 feuilles de gélatine, 750 g de crème fouettée, le caramel et 2 bonnes pincées de sel.

Dans la crème anglaise tiède, incorporez la gélatine ramollie, le caramel refroidi et le sel. Soulevez au fouet pour incorporer la crème fouettée.

L'assemblage de la bûche

Pour éviter les accidents au démoulage, filmez votre gouttière et rabattez l'excédant de film sur l'extérieur. Votre bûche sera souple et vous pourrez la sortir en tirant sur le film. Tapissez le fond et les parois du moule de génoise que vous découperez au niveau du bord. Garnissez à moitié de bavaroise, répartissez les pommes puis ajoutez le reste de bavaroise sans aller jusqu'en haut pour garder l'épaisseur de la semelle que vous découperez pour qu'elle ferme bien votre bûche. Avant de fermer, tapez votre gouttière pour tasser. Fermez le film et laissez au froid une nuit.

Le nappage au chocolat tendre.

100 g de chocolat, 100 de beurre, 100 de sucre glace et 2 cl de lait.

Démoulez votre bûche et posez-la sur un tapis de cuisson. Dans une casserole faites chauffer le lait et votre beurre réduit en petit morceau pour le faire fondre rapidement. Ajoutez le sucre glace et le chocolat fondu. Mélangez doucement et laissez refroidir. Pour le nappage, pas de spatule ! Versez de haut en commençant par la milieu. Allez vers une extrémité, repartez vers l'autre et terminez au milieu. Le chocolat va se réparer tout seul.

L'astuce : pour découper votre bûche en belles parts, utilisez un couteau à dents trempé dans l'eau chaude.



Gouttière à bûche démontable inox

Une fois débarrassée de ses embouts, sa paroi lisse permet de démouler facilement les pâtisseries fragiles. La gouttière convient également pour les terrines de viande, de poisson ou de légumes et les biscuits roulés. Tout inox.

Modèle 30 cm. Dim. hors tout 30,5x8,6x7 cm.
Réf. gatgou30 - **33,50 €**

Modèle 50 cm. Dim. hors tout 50,5x8,6x7 cm.
Réf. gatgou50 - **49,90 €**



Fouets professionnels

Fils en inox qualité ressort et manche ergonomique anti-glisse, cette gamme de fouets de très belle qualité est conçue pour les professionnels qui cherchent efficacité et confort d'utilisation.

Modèle 25 cm. Réf. gatfoa25 - **16,50 €**

Modèle 30 cm. Réf. gatfoa30 - **19,00 €**

Modèle 35 cm. Réf. gatfoa35 - **21,50 €**



Cadre à pâtisserie extensible inox

Ce cadre rectangulaire en inox se règle aux dimensions souhaitées. Haut. 7,5 cm. Dim. Mini. 22x12 cm. Dim. Maxi. 40x21 cm. Réf. gatmoext - **33,50 €**



Plaque de cuisson anti-adhésive

En aluminium. Complément idéal des cercles pâtisseries. Dim. 39,5x29,5 cm. Réf. plfalu43 - **17,00 €**



Tissu de cuisson

Réutilisable 200 fois, ce tissu qui supporte des températures de 260°C est utilisable pour la cuisson et la congélation. En fibre de verre enduite PTFE 2 faces, il n'adhère pas et permet les cuissons sans apport de matière grasse. Dim. 40x30 cm.

Réf. gatis200 - **6,50 €**

Un vin chaud ?

Pour préparer votre vin chaud et le garder à bonne température, utilisez votre pasteurisateur. Sauf pour les vins épais que vous voudriez réduire, évitez de faire bouillir. Restez plutôt autour de 65°C, quand vous remplierez vos verres, ils seront à température idéale.



Stérilisateur électrique 9 L.

En acier émaillé avec thermostat et robinet de soutirage, livré avec un couvercle en verre. Puissance 1000 W. Hauteur 26, Ø 28,5 cm. Hauteur utile de la marmite 16 cm. Poids 3 kg. Réf. [steperob](#) - **140,00 €**



Stérilisateur électrique inox 29 L.

En inox avec thermostat et robinet de soutirage. 1800 W. Haut. cuve 30 cm, Ø 36 cm. Poids 4,9 kg. Réf. [steinrob](#) - **194,00 €**



Stérilisateur électrique émaillé 29 L.

En acier émaillé avec thermostat et robinet de soutirage. 2000 W. Haut. cuve 30 cm, Ø 35 cm. Poids 5,7 kg. Réf. [stemarob](#) - **134,00 €**



Serrez le verre dans vos mains, il vous réchauffe tout d'abord. Ensuite, humez profondément... la magie du vin chaud a opéré, votre sourire en est la preuve !

N'en déplaise aux puristes, le vin chaud est une boisson à part entière. Il n'y a ni recette miracle qu'il faudrait suivre à la lettre, ni cépage particulier. C'est un assemblage. Il faut bricoler, goûter et corriger. Hormis votre bon plaisir, et celui de vos convives, le dosage en épices et en sucre ne répond à aucune règle particulière. Même le type de vin est libre et vous pouvez utiliser des vins blancs sans complexe. Je vous aide un peu, voici quelques pistes. Commençons par le plus facile et démarrons par la base : le vin. Un vin rouge, bien rond, bien charpenté, du sud par exemple. N'hésitez pas si vous trouvez des parfums capiteux, poivrés, riches en épices et en fruits. Votre vin va tenir. Vous pouvez d'emblée sucrer à 150g/litre. Ajoutez le jus d'une orange, 10 ou 15 grains de poivre concassés, une tête de badiane et quelques clous de girofle. Pour retrouver le parfum d'un vin chaud classique ajoutez 2 bâtons de cannelle et c'est presque fini. Maintenant, faites chauffer, goûtez et corrigez selon votre goût, comme vous le feriez pour une sangria. Un autre exemple avec une base différente : un vin blanc sec un peu acide. Respectez sa personnalité, et travaillez plutôt avec du pamplemousse et du miel. Diminuez les épices forts et n'hésitez pas à employer la coriandre, la cardamome voire une pointe de gingembre. Comme vous le voyez, il n'y a pas de règle et le meilleur vin chaud du monde c'est celui qui vous plaît ! Vous savez, celui que l'on serre entre ses mains pour se réchauffer et qui nous fait sourire quand on y plonge le nez...



Les bonnes idées cadeaux SPÉCIAL NOËL



Vinaigriers à poser

En chêne avec vernis extérieur. Intérieur paraffiné. Livré avec robinet.

Modèle 3 litres. H. 27,3 cm. Ø bas 21 cm.

Poids 2,2 kg. Réf. [tonvov04](#) - **106,00 €**

Modèle 6 litres. H. 29,5 cm. Ø bas 26 cm.

Poids 3,5 kg. Réf. [tonvov06](#) - **116,00 €**

Modèle 10 litres. H. 35,5 cm. Ø bas 29 cm.

Poids 4,7 kg. Réf. [tonvov10](#) - **137,00 €**



Moulin à café

Les meules en acier trempé (garanties 25 ans) éclatent le grain de plus en plus finement sans l'écraser pour libérer un maximum d'arômes quelle que soit la finesse de la mouture. Menuiserie en hêtre massif aux finitions soignées.

Dim. 12,5x12,5x26 cm.

Réf. [moufacaf](#) - **87,00 €**



TOUS FEUX DONT INDUCTION

Véritables cafetières italiennes en inox

Tous feux dont induction. Bec verseur anti-gouttes, corps en inox, manche en bakélite.

4 tasses*. Ø9,5x17 cm. Réf. [cafiti04](#) - **24,90 €**

6 tasses*. Ø11x20 cm. Réf. [cafiti06](#) - **29,90 €**

10 tasses*. Ø12x17 cm. Réf. [cafiti10](#) - **39,90 €**

*Tasse de 5 cl.



QUALITÉ PRO

Siphon à crème professionnel

Réalisez de délicieuses crèmes chantilly, mousses froides et chaudes...

La cartouche de gaz est accessible sans démontage de la bouteille. Tête métal, structure en inox brossé, embout en inox.

0,5 litre. Réf. [gatsipr5](#) - **100,00 €**

1 litre. Réf. [gatsipr1](#) - **112,00 €**

Cartouches pour siphon à crème

Boîte de 10. Réf. [gatsiplc10](#) - **7,90 €**

Boîte de 50. Réf. [gatsiplc50](#) - **34,00 €**



Vinaigrier en grès rouge

3,5 litres. Livré avec robinet et support en bois.

Dim. 25x25x38 cm. Poids 1,6 kg.

Réf. [tonvgr35](#) - **59,50 €**



Casse-noix à levier

Amplifie la force de l'utilisateur grâce au levier. Butée réglable, reçoit les noix, noisettes, amandes et autres fruits à coque. En acier chromé et bois.

Dim. 21x5x18 cm.

Réf. [matcasnx](#) - **15,50 €**



Moulin à café de comptoir

Moulin traditionnel à volant et meules hélicoïdales en acier trempé. Pour le café, le poivre et les baies dures.

Mouture réglable. N'échauffe pas le grain.

Dim. 31x23x36,5cm. Poids 6 kg. Meules garanties 25 ans.

Cuivre. Réf. [mouca140](#) - **279,00 €**

Vert. Réf. [mouc140v](#) - **269,00 €**

Les livres du moment



Coffret je fais tout moi-même...

Dim du coffret 20x19,5 cm.

Réf. [lixmamoi](#) - **15,90 €**

3 livres dans un coffret composé de :

Confitures & conserves maison.

Par Amandine. 66 pages.

Pain maison à préparer soi-même à la machine. Par C. YTAK. 65 pages.

Yaourts maison natures, aux fruits, au chocolat... Par C. YTAK. 66 pages.



Desserts et douceurs de grand-mère

Par P. CHAVANNE. 112 pages.

Réf. [lixcadqm](#) - **17,90 €**

Plus de 70 recettes ludiques et faciles à préparer qui nous replongent en enfance ! L'auteur nous livre des recettes d'antan, autrefois préparées par nos grand-mères avec amour.



Espumas et chantilly

Par Paul Simon.

Relié, 64 pages couleur.

Dim. 21x27,5 cm.

Réf. [lixmaesp](#) - **8,00 €**

Il n'y a pas que la chantilly dans la vie d'un siphon ! Entrées, desserts, cocktails et digestifs gourmands : une trentaine de recettes superbes pour faire danser vos siphons...



Charcuterie et salaisons

Par J. BERNADOU.

230 pages.

Dim. 24,5x17 cm.

Réf. [livlocha](#) - **17,90 €**

250 recettes de tradition : crépinettes, pâtés, terrines, fritons et autres délices...

Suivre sans modération les conseils de J. BERNADOU.



Saucisses maison

Relié, 220 pages couleur.

Dim. 21x27,5 cm.

Réf. [livmasau](#) - **19,90 €**

Des saucisses, rien que des saucisses. Si fabriquer vos propres saucisses vous fait envie, vous ne saurez plus ou donner de la tête ! 220 pages de recettes à faire chez soi, de belles photos et des explications claires.



Faites votre vinaigre

Le vinaigre : son histoire, ses applications, utilisations et bienfaits... et ce que l'on doit savoir pour le réussir.

Par G. FOURNIL MARIETTA.

40 pages. Dim. 20x14 cm.

Réf. [lifutvng](#) - **6,00 €**



Faites vos apéritifs et vos liqueurs

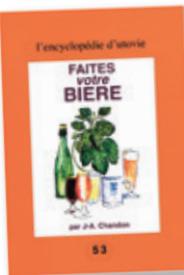
Manuel clair et concis.

Recettes simples et originales : liqueurs de fruits, fleurs, feuilles et noyaux.

Par J-P CHANDON. 48 pages.

Dim. 20x14 cm.

Réf. [lifutape](#) - **6,00 €**



Faites votre bière

Principes de base, conseils sur la fabrication de tous les types de bières. Ouvrage très didactique. Par J-A CHANDON. 48 pages. Dim. 20x14 cm.

Réf. [lifutbie](#) - **6,00 €**



Agissez pour le recyclage des papiers avec Tom Press et Ecofolio.

Tom Press SAS (siège social) ZA de la condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - www.tompress.com

Directeur de publication : François LOUBERSAC
 Coordination et rédaction : Philippe BRACQUEMOND
 Direction artistique et maquette : Elise RABAUDY
 Graphisme : Elise RABAUDY, Maxime SOMMAGGIO
 Photographies : Angélique SEGUIS, JL SARDA, Fotolia
 Régie publicitaire : Anne-Sophie GISBERT
 Marketing et partenariat : Anne-Sophie GISBERT
 Impression : MCC GRAPHICS - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.

Spécial
NOËL !

Fumage

799€

Grand fumeur automatique à commande numérique



La gestion des temps de fumage, de la température de cuisson et du temps de cuisson est entièrement automatique et programmable. Il n'est pas nécessaire d'ajuster manuellement la puissance du four. Le volume utile est de 56,4 l sur 6 grilles. Hauteur utile de 60 cm. Autonomie 8 heures. Corps en acier protection époxy doublage intérieur inox. 220 V - 50 Hz. 500 W, générateur de fumée 125 W. Dim. 62x37,5x106,6 cm.

Ref. fumnumi6 - 799,00 €

Assortiment de 5 variétés de palets de sciure

Aulne, érable, noyer d'amérique, cerisier et mélange spécial. (4 heures de fumée pour chaque variété). 60 palets soit 20 heures de fumée. Ref. fumele04var - 45,50 €



Fumeur inox grand modèle

Vous voulez fumer un grand filet de poisson ? Mettez votre fumeur à plat. Pour vos saucisses et vos pièces longues : installez votre fumeur verticalement ! Très pratique, ultra polyvalent, cette solution ingénieuse vous permet de fumer toutes sortes d'aliments. Livré avec 1 kg de sciure, 10 crochets eses et 3 grilles pour le fumage à plat.

Dim. 42x75x98,5 cm

Ref. fumtpigm - 439,00 €



Fumeur polyvalent

Rectangulaire tout inox pour fumer poissons (truites, saumons...) et charcuteries, même les gros jambons.

Tiroir à braises en inox, livré avec trois grilles en acier chromé pour le fumage à plat, et 5 crochets en S, ainsi qu'un sachet de brisure naturelle.

Dim. 48,5x29x88,5 cm.

Haut utile 63 cm.

Ref. fumtpi88 - 299,00 €



Fumeur télescopique

Très pratique.

Avec ses 2 positions, il prend moins de place et permet de fumer facilement des pièces longues.

Fumage à chaud ou à froid.

Livrés avec 6 crochets en S et un sachet de brisure naturelle.

Ø 26 cm.

Hauteur utile 67 cm.

Ref. fumtrq26 - 69,90 €



Fumeur galvanisé

Pour fumage vertical à froid comme à chaud (anguilles, saumons, saucisses, petits jambons) ou à plat (magrets, petits filets). Livré avec 3 grilles de fumage à plat, une grille de suspension, 6 crochets en S pour le fumage vertical et un sachet de brisure naturelle.

Ø 33 cm. H. 78 cm. Hauteur utile 57 cm. Poids 7,5 kg.

Ref. fumrondo - 159,00 €

Cave

Garde-manger



Très grand modèle 2 caies

Dim. 60x35x55 cm. - Ref. matgm055 - 94,00 €



Grand modèle 2 caies

Dim. 52x37x47 cm. - Ref. matgm47t - 83,00 €



Modèle moyen 2 caies

Dim. 44x30x40 cm.

Ref. matgm40t - 66,00 €

à partir de
66€⁰⁰

Tire-bouchons

Tire-bouchons de comptoir

Chromé avec poignée de levier en bois. Le tire-bouchon est divisé en deux parties. La partie métallique permet de maintenir le goulot de la bouteille. La partie plastique protège la main de l'utilisateur lorsque la vis pénètre dans le bouchon en liège. Se fixe sur le rebord d'un bar, d'une table ou d'un comptoir. Ref. cavtbch - 179,00 €



Tire-bouchons mural

Permet d'ouvrir tout type de bouteille de vin. L'appareil contient un mécanisme qui fonctionne à l'aide de molettes permettant 3 positions de réglage en fonction du bouchon.

Livré avec chevilles et vis de fixation.

Chromé : Ref. cavtbmch - 169,00 €

Chromé mat : Ref. cavtbmcm - 199,00 €

Cuivre vieilli : Ref. cavtbmcy - 199,00 €

Nickelé noir : Ref. cavtbmnn - 199,00 €

Avec support en bois

Chromé : Ref. cavtbsch - 209,00 €

Chromé mat : Ref. cavtbscm - 229,00 €

Cuivre vieilli : Ref. cavtbscy - 229,00 €

Nickelé noir : Ref. cavtbsnn - 229,00 €



à partir de
169€

Spécial
NOËL !

La pâtisserie

49€⁹⁰

Kit de fabrication de macarons

Tous les ustensiles indispensables pour réaliser vos propres macarons.

- 1 Bol (cul-de-poule) en inox ø 20 cm.
- 1 tamis en inox ø 21 cm.
- 1 spatule souple maryse L. 24 cm.
- 1 feuille de cuisson non-adhésive réutilisable 30x40 cm.
- 1 douille unie en inox ø 8 mm.
- 1 poche à douille en coton 35 cm.
- 1 fiche recette pour macarons.

Réf. gatmacar - 49,90 €

45€⁹⁰

Tempéreuse à chocolat bain-marie inox induction



Capacité de 1,5 litres, intérieur gradué. La double paroi se remplit d'eau et permet de faire un bain marie efficace. Compatible tous feux dont induction.

Réf. gatcuibm - 45,90 €

Moules, tourtières...

Moules à marbré

Revêtement Téflon anti-adhésif.

Dim. 26x11x5 cm. Réf. gatmra26 - 15,90 €

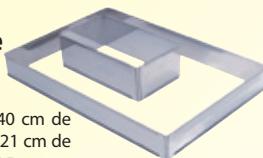
Dim. 30x11x5 cm. Réf. gatmra30 - 16,90 €



Cadre à pâtisserie rectangulaire

Extensible de 22 à 40 cm de longueur et de 12 à 21 cm de largeur, hauteur de 7,5 cm.

Réf. gatmoext - 33,50 €



Cadre à pâtisserie ou à pain ovale extensible

Coulisse pour former un pain à la longueur souhaitée. En inox. Longueur de 27 à 40 cm, largeur 11 cm, hauteur 6 cm. - Réf. gatmovpa - 12,00 €



Cadre rond extensible inox pour pâtisseries

Réglable Ø de 18 à 36 cm.

Réf. gatroe40 - 38,90 €



Moule à cake extensible

Revêtement anti-adhésif intérieur et extérieur. Extensible, il s'allonge de 20 à 35 cm.

Réf. gatmeccak - 14,00 €



Tourtières à fond démontable

Ø 24 cm. Réf. gatofd24 - 20,50 €

Ø 26 cm. Réf. gatofd26 - 23,00 €

Ø 29 cm. Réf. gatofd29 - 26,00 €

Ø 31 cm. Réf. gatofd31 - 29,00 €

Moule à manqué 22 cm

Revêtement Téflon anti-adhésif. Démontable par charnières avec un fond lisse et un fond sourire amovibles.

Réf. gatfsl22 - 19,50 €



Moules à manqué

Revêtement Téflon anti-adhésif. Ces moules à manqué sont démontables par charnières. Fond alvéolé amovible est idéal pour vos cheesecakes, génoises, charlottes.

Dim. 24 cm. Réf. gatmad24 - 14,90 €

Dim. 28 cm. Réf. gatmad28 - 15,90 €

Dim. 30 cm. Réf. gatmad30 - 17,50 €



Moule à manqué et savarin

Revêtement Téflon anti-adhésif.

Ce moule est démontable par charnière avec un fond lisse et un fond savarin.

Dim. Ø 22 cm. H 7 cm. Réf. gat2fa22 - 22,00 €

Dim. Ø 24 cm. H 7 cm. Réf. gat2fa24 - 24,00 €



Tourtières

Revêtement Téflon anti-adhésif.

Ø 20 cm. Réf. gatora20 - 4,90 €

Ø 22 cm. Réf. gatora22 - 5,90 €

Ø 26 cm. Réf. gatora26 - 6,90 €

Ø 30 cm. Réf. gatora30 - 7,90 €



Moules à cannelé

Véritables moules à canelé en cuivre étamé. Vendus à l'unité.

Grand : Dim. 5,5x5,5x5 cm. Réf. gatcangd - 19,50 €

Moyen : Dim. 4,7x4,7x4,5 cm. Réf. gatcanmo - 18,50 €

Petit : Dim. 3,7x3,7x3,5 cm. Réf. gatcanpt - 17,50 €



2 moules à brioche

Dim. h 6 cm. Ø 16 cm.

Réf. gatul216 - 16,00 €



Moule à kougelhof 23 cm

Revêtement Téflon anti-adhésif.

Dim. Ø 23 cm. h 30 cm. Réf. gatkog23 - 14,90 €

Moule à flan bain-marie

Son couvercle protège et garde au chaud.

Le puits central permet de fourrer la pâtisserie de caramel ou de fruits. Contenance : 2 litres. Ø 20 cm.

Réf. gatmpudd - 20,00 €



Cercles à tarte perforés

De 6 à 28 cm. Ces cercles perforés vous permettent de démouler facilement

vos tartes ou vos tartelettes. Le champs est percé de petits trous qui laissent passer l'air et la vapeur. La croûte cuit parfaitement, se dore et devient croustillante sans se dessécher.

Ø 6 cm. Réf. gatcta06 - 7,90 €

Ø 8 cm. Réf. gatcta08 - 8,70 €

Ø 10 cm. Réf. gatcta10 - 9,10 €

Ø 22 cm. Réf. gatcta22 - 12,90 €

Ø 26 cm. Réf. gatcta26 - 13,90 €

Ø 28 cm. Réf. gatcta28 - 14,90 €



12 emportes pièces pour biscuits Noël

Sapins, cloches, nounours ou bonhommes de neige, les 12 figurines «Noël» sont rangées dans une boîte en fer ronde fermée.

Taille moyenne 4 cm.

Réf. gatempno - 11,00 €



Spécial
NOËL!



39€⁹⁰

Presse à biscuit/churros

Machine à biscuits en aluminium, fournie avec 20 disques filières différents pour la réalisation d'autant de types de biscuits. Cylindre de Ø 5,5 cm, hauteur 16 cm. Livrée avec un mode d'emploi et recette.
Réf. gatbicro - 39,90 €



52€⁰⁰

Entonnoir doseur à piston 0,8 l.

En inox. Réglage du débit à la gachette.
Réf. gatpis08 - 52,00 €

79€⁹⁰

Seringue doseuse automatique pour pâtisseries

À chaque pression, vous déposez exactement la quantité souhaitée. Molette graduée de 1 à 5 millilitres. Inox et plastique alimentaire garanti sans bisphénol A. Contenance 750 ml. Réf. gatubp75 - 79,90 €

Recharge pour "gatubp75"

Livrée avec 2 couvercles hermétiques, cette recharge vous permet de stocker vos appareils. Contenance 750 ml. Réf. gatubp75rec - 11,50 €



29€⁹⁰



Chalumeau de cuisine

Ce chalumeau est un véritable outil de cuisson pour le mi-cuit, le travail du sucre ou du chocolat. Il permet aussi une parfaite finition du plumage des volailles. Flamme réglable, chauffe à 1 300°C. Allumage automatique (même mains mouillées). Sécurité d'allumage du chalumeau. Réglage de la flamme de 12 à 32 mm. Se recharge en gaz butane comme un briquet. Poignée « grip » en métal guilloché.
Réf. matchalc - 29,90 €

Poches et douilles

Réutilisables



Assortiment de 12 douilles pour poches pâtisseries

Longues de 6 cm, elles se positionnent facilement et offrent une meilleure visibilité en sortie de poche. Leur couleur bleue permet de les repérer facilement. Douilles polycarbonate monobloc à cône lisse pour une hygiène parfaite.
- 4 sorties rondes Ø 2, 4, 6, 8 mm
- 4 sorties étoiles B8, C6, D6, D8
- 2 sorties à dents (10 et 14)
- 1 sortie à bûches à 8 dents
- 1 sortie feuille.
Supportent le lave-vaisselle. Ø 2,8 cm.
Réf. gatdoupo - 46,90 €

Poche pâtissière

De 40 cm. Souple, doublée et imperméable.
Réf. gatpon40 - 7,00 €

Jetables



Rouleaux de poches pâtisseries jetables

Polyéthylène transparent. Poches à douilles. 70 microns, côtés renforcés.
Hauteur 30 cm - Lot de 100.
Réf. gatpoj30 - 19,50 €
Hauteur 40 cm - Lot de 20.
Réf. gatpoj40 - 9,70 €



Assortiment de 12 embouts

Plastique. Les embouts les plus utilisés en pâtisserie!
Réf. gatdou12 - 29,50 €

Bols pâtisseries ou "cul de poule" inox avec support

à partir de
37€⁹⁰



Sans angle vif ni anse pour faciliter le nettoyage.
Ø 20 cm. Réf. gatcup20 - 37,90 € - Ø 24 cm. Réf. gatcup20 - 43,00 €
Ø 30 cm. Réf. gatcup30 - 59,00 € - Ø 35 cm. Réf. gatcup35 - 70,00 €
Ø 40 cm. Réf. gatcup40 - 87,90 €



Tapis pâtissier

1 Tapis pâtissier en silicone

12 repères de remplissage et de cuisson. Anti-adhérent au recto et anti-dérapant au verso. Passe au four (-60° à +260° C). Dim. 26x11x5 cm. Réf. gatpa304 - 29,00 €

2 Tapis pâtissier spécial macarons

En silicone. Dim. 40x30 cm. Réf. gatma304 - 15,90 €

3 Tapis siliconé pour cuisson et congélation

Dim. 40x30 cm. Réf. gator304 - 30,50 €

4 Tapis silicone perforé pour pâtisseries

De 30x40 cm pour la cuisson au four des viennoiseries. Réf. gatpf304 - 24,00 €

Set de 4 mesures en inox

Contenance : 60 - 80 - 125 et 250 ml
Réf. gat4mein - 9,70 €



Spécial
NOËL !

Cocottes

Plus lisse qu'une fonte brute, cette matière noble favorise l'effet de Maillard et vous obtenez rapidement les arômes de grillé sans sécher votre produit. Les modèles brillants reçoivent un émailage traditionnel épais à l'extérieur*.

Tous feux dont
induction



à partir de

104€

Cocottes rondes aubergines

Ø 20 cm. Réf. foncra20 - **104,00 €** - Ø 24 cm. Réf. foncra24 - **133,00 €**
Ø 28 cm. Réf. foncra28 - **158,00 €** - Ø 32 cm. Réf. foncra32 - **157,00 €**



à partir de

104€

Cocottes rondes noires

Ø 20 cm. Réf. foncrm20 - **104,00 €** - Ø 24 cm. Réf. foncrm24 - **133,00 €**
Ø 28 cm. Réf. foncrm28 - **158,00 €** - Ø 32 cm. Réf. foncrm32 - **157,00 €**



à partir de

115€

Cocottes ovales noires

Dim. 25x20 cm. Réf. fonom252 - **115,00 €**
Dim. 29x22 cm. Réf. fonom292 - **140,00 €**



à partir de

115€

Cocottes ovales aubergines

Dim. 25x20 cm. Réf. fonoa252 - **115,00 €**
Dim. 29x22 cm. Réf. fonoa292 - **140,00 €**



à partir de

125€

Cocottes rondes basses aubergines

Ø 24 cm. Réf. fonrba24 - **125,00 €**
Ø 28 cm. Réf. fonrba28 - **153,00 €**



à partir de

125€

Cocottes rondes basses noires

Ø 24 cm. Réf. fonrbm24 - **125,00 €**
Ø 28 cm. Réf. fonrbm28 - **153,00 €**

* Tous les modèles ont un émailage à l'extérieur sauf les modèles noirs mat qui sont émaillés à cœur et n'ont pas de revêtement extérieur.

Kit à fromage



x 30

69€⁹⁰

Ensemble de matériel pour la fabrication de fromages frais maison comprenant :

- lot de **10 tubes de présure et ferments**.
- **30 faisselles** à fromage frais de 6 cm.
- **1 thermomètre** à fromage avec gaine et crochet.

Chaque tube de présure et ferments permet de transformer 5 litres de lait frais qui donneront une trentaine de fromages frais.

Ref. frokfrai - 69,90 €

Lot de **10 tubes de présure et ferments**.

Chaque tube de présure et ferments permet de transformer 5 litres de lait frais qui donneront une trentaine de fromages frais.

Ref. fropfrai - 39,90 €

Sauteuses et poêles



Sauteuses en fonte

Manche en bois. Tous feux dont induction.

Ø 20 cm. Ref. fonsab20 - 44,00 €

Ø 25 cm. Ref. fonsab25 - 48,00 €

Ø 28 cm. Ref. fonsab28 - 62,50 €



Sauteuses en fonte

Manche inox froid. Tous feux dont induction.

Ø 20 cm. Ref. fonsai20 - 44,00 €

Ø 25 cm. Ref. fonsai25 - 48,00 €

Ø 28 cm. Ref. fonsai28 - 62,50 €



Poêles aubergine en fonte

Avec contre-poignée.

Ø 16 cm. Ref. poefta16 - 57,00 €

Ø 20 cm. Ref. poefta20 - 65,50 €



Avec manche en bois.

Ø 24 cm. Ref. poefta24 - 88,50 €

Ø 28 cm. Ref. poefta28 - 96,50 €



Poêles à frire

En fonte induction, manche inox froid.

Ø 18 cm. Ref. poefon18 - 39,00 €

Ø 24 cm. Ref. poefon24 - 46,00 €

Ø 26 cm. Ref. poefon26 - 50,00 €

Ø 28 cm. Ref. poefon28 - 53,00 €



Poêles à frire

Poêle à frire lyonnaise 24 cm en acier épais poli. Tous feux dont induction. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Ø 24 cm. Ref. poefri24 - 22,50 €

Ø 26 cm. Ref. poefri26 - 27,00 €

Ø 28 cm. Ref. poefri28 - 29,90 €

Ø 30 cm. Ref. poefri30 - 34,00 €

Mandolines

à partir de
75€⁰⁰



Inox et polycarbonate

Avec lame double pour des coupes lisses ou gaufrées et peigne à julienne double.

Ref. matmansw - 75,00 €

À cubes

Permet de trancher parfaitement en une seule opération lamelles, bâtonnets ou cubes avec une extrême finesse. Long de 50 cm.

Ref. matmancu - 169,00 €

Fer à bricelets et curbelets électrique

En fonte d'aluminium. Ø 18,5 cm, manche 15 cm, poignées en bois.

Puissance : 600 W. Ref. gatferel - 123,00 €



123€

Spécial
NOËL!

Plats à four en fonte



Ce plat à four permet une excellente répartition de la chaleur pour une cuisson douce et homogène. Les préparations restent chaudes plus longtemps. Les 2 poignées permettent une bonne prise en main. Tous feux dont induction.

■ Dim. 37x22x5,5 cm. Ref. plffa223 - 92,50 € - Dim. 40x26x6 cm. Ref. plffa264 - 114,00 €

■ Dim. 37x22x5,5 cm. Ref. plffm223 - 92,50 € - Dim. 40x26x6 cm. Ref. plffm264 - 114,00 €

Bassine à confiture 12 litres

139€⁹⁰

En cuivre de 2 mm d'épaisseur, 40 cm de diamètre, 17 cm de haut. Poignées en fonte, fond de 28 cm de diamètre, tous feux sauf induction. Cette bassine est ni étamée ni vernie, garantie sans traitement de surface.

Ref. ustblc40 - 139,90 €



Plat à socca en cuivre

Plat utilisé pour élaborer la célèbre recette niçoise.

Cuisez cette spécialité provençale à base de farine de pois-chiche dans ces plats en cuivre martelés, étamés à la main.

À déguster bien chaud !

Ø 40 cm. - Ref. mfcoc40 - 70,50 €



Spécial
NOËL !

Coutellerie

Bloc couteaux forgés 6 pièces

221€



Toujours à portée de main, ce bloc en hêtre massif de 5 couteaux en inox forgés et 1 fusil à aiguiser présente un assortiment professionnel de coutellerie qui couvre l'essentiel de vos besoins en cuisine :

- 1 couteau bec d'oiseau 6 cm pour éplucher.
- 1 couteau d'office 10 cm polyvalent en cuisine.
- 1 couteau éminceur cuisine de 20 cm.
- 1 couteau à désosser de 15 cm.
- 1 couteau cuisine 15 cm.
- 1 fusil rond 20 cm pour garder vos couteaux toujours bien aiguisés.

Tous les couteaux sont montés avec des mitres métalliques rondes, manche pleine soie riveté. Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HCR.

Fabrication Française. Réf. [courbcom](#) - 221,00 €

Couteaux à steak

à partir de
72€⁵⁰



Lot de 6 couteaux à steak décor nature

Forgés avec manches décorés :

- 2 couteaux décor «montagne»
- 2 couteaux décor «chasse»
- 2 couteaux décor «pêche»

Couteaux en inox. Lame micro-dentée.

Longueur de la lame : 11 cm. Longueur du manche :

11,5 cm. Passe au lave vaisselle.

Livré dans un coffret. THIERS.

Fabrication française. Réf. [coustdna](#) - 119,90 €

Lot de 6 couteaux à steak

Forgés avec manche mat.

Couteaux en inox.

Lame micro-dentée.

Longueur de la lame : 11 cm

Longueur du manche : 11,5 cm

Passe au lave vaisselle.

Livré dans un coffret.

THIERS. Fabrication française.

Réf. [coustmat](#) - 72,50 €

Valise Boucher



359€

Composition : 1 feuille renforcée de 26 cm / 1 scie "américaine" de 20 pouces (50,8 cm.) / 1 fusil à mèche ovale chromée dur.

Pour les couteaux : 1 grand trancheur de boucher en 28 cm, 1 désosser de 14 cm, 1 couteau à dénervier de 20 cm, 1 couteau à saigner de 14 cm. Valise renforcée avec serrure, rangement sur 2 étages et calage par mousse alvéolée. Tout en qualité professionnelle et conforme aux normes alimentaires. Dim. 70x27x8,5 cm. Poids 5,4 kg. Réf. [couvabou](#) - 359,00 €



35€



Poche à couteaux

Grande trousse à couteaux polyvalente pour le transport des couteaux (jusqu'à 45 cm de long), spatules, pics et matériel de cuisine.

Dim. ouverte 49x49 cm.

Réf. [coumalro](#) - 35,00 €

Vendue sans couteaux.



Barre aimantée professionnelle

Tout inox. Vis de fixation inox fournies.

Dim. 57x8 cm. Livrée sans couteaux.

Réf. [coubnpro](#) - 160,00 €

Billot polyéthylène avec bacs de récupération

119€⁹⁰

La planche en polyéthylène mesure 46x30 cm. Cette planche de découpe réversible (un côté lisse, un côté avec gorge à jus) est montée sur glissière avec arrêt et se démonte facilement pour le service ou le nettoyage. Sous la planche, sur deux niveaux, se trouvent des bacs de récupération pour les épilchures et pour les aliments coupés. Ces bacs coulissent et peuvent ainsi dépasser de la planche pour récupérer facilement ce qui s'y trouve. Vous avez ainsi en permanence votre planche de travail propre et dégagée, les déchets ne sont pas mélangés et sont faciles à jeter. Les bacs peuvent également servir pour présenter directement à table les aliments. Un niveau avec 3 petits bacs de 29x13,5x3 cm, un autre avec un bac plus grand de 40x29x3,5 cm. La planche de travail existe aussi en bambou ou en chêne (vendue séparément).

Réf. [coushnp1](#) - **119,90 €**



Billots, plaches à découper



Planche de travail en bambou avec rebord

Avec rebord et rigole. Se cale au bord de la table. Dim. 40x38x4 cm.

Réf. [couplb40](#) - **29,90 €**



Billot professionnel

Véritable billot en hêtre assemblé bois debout. Très belle qualité, finition élégante bois huilé, résistant à l'humidité. Dim. 49,5x39,5x6,5 cm. Vendu sans couteaux. Réf. [coubip50](#) - **295,00 €**

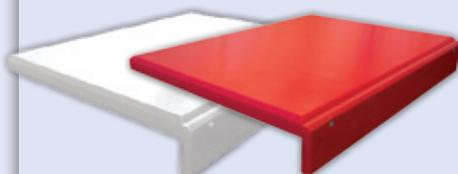


Planche à découper polyéthylène avec rebord

En polyéthylène avec rebord de calage démontable. Supporte le lave-vaisselle. Dim. 60x40x2 cm.

Blanc : Réf. [coupl6bl](#) - **50,00 €**

Rouge : Réf. [coupl6ro](#) - **50,00 €**



Table billot de boucher

Hêtre massif. Épaisseur du billot : 9,5 cm.

Dim. 80x59,5x84 cm. -

Réf. [coubitm8](#) - **899,00 €**



Billots de boucher sur pieds - En bois d'acacia, debout sur pieds. Il est conçu pour absorber les chocs lors de la découpe.

1. Épaisseur du billot : 20 cm. Dim. 40x40x110 cm.

Poids 35 kg. Réf. [coubit42](#) - **499,00 €**

2. Épaisseur du billot : 10 cm. Dim. 50x40x100 cm.

Poids 25 kg. Réf. [coubit51](#) - **419,00 €**



Couteaux à jambon alvéolé

Pour le jambon ou le saumon.

Dim. 28 cm. Réf. [courja28](#) - **30,90 €**

Dim. 33 cm. Réf. [courja33](#) - **33,00 €**



Couteaux de cuisine "chef"

Plutôt éminceurs ou plutôt trancheurs selon leur taille, ces couteaux sont très polyvalents. Parfaitement équilibrés. Leur qualité de coupe et la longévité de leur affûtage sont tout à fait remarquables.

Lame de 25x3 cm. Réf. [courbo15](#) - **31,00 €**

Lame de 32x4 cm. Réf. [courbo20](#) - **40,00 €**

Lame de 37x5 cm. Réf. [courbo25](#) - **52,00 €**

Lame de 43x6 cm. Réf. [courbo30](#) - **73,50 €**



Désosseur 13 cm

Cette lame à talon, fine et raide, s'utilise essentiellement pour préparer et désosser les viandes. Longueur totale 23,5 cm.

Lame de 12,5 cm, largeur 1,5 cm.

Réf. [courde13](#) - **29,90 €**



Couteau santoku

Eminceur de cuisine, sert à trancher, découper et hacher. Il est alvéolé pour diminuer la résistance à la coupe.

Dim 30,2x4,3 cm. Lame de 17,7 cm.

Réf. [coursant](#) - **44,00 €**



Tranchelards

C'est une lame étroite et raide qui permet de trancher et découper.

Tranchelard 20 cm. Long. totale 31 cm.

Lame de 20 x2,6 cm. Réf. [courtl20](#) - **44,00 €**

Tranchelard 25 cm. Long. totale 46 cm.

Lame de 25x3 cm. Réf. [courtl25](#) - **59,00 €**



Fusil diamant

Fusil mèche ovale 27 cm avec revêtement diamant très dur et très fin spécial pour aiguiser et affiler. Réf. [coufudia](#) - **52,90 €**



Fusil à aiguiser professionnel

extra large- La taille ultra fine, la mèche large et les rainures de ce fusil le destinent à l'entretien de couteaux de qualité pour des coupes dites «rasoir». Dim. 44x3,5 cm.

Réf. [coufuevo](#) - **119,00 €**

Spécial
NOËL !

Charcuterie

Guillottes à saucisse et saucisson

Trancheuse de table idéale pour vos apéros entre amis. Lame démontable pour un nettoyage facile, 3 patins anti-dérapants.

Ref. matguisa - 50,90 €



Guillottes à saucisse et saucisson avec plateau

Plateau en bois de 26 x 15 cm pour servir la charcuterie découpée. Petit bol en inox de 12 cl pour vos sauces. Piques incluses.

Lame démontable pour un nettoyage facile, 4 patins anti-dérapants.

Ref. matguipl - 74,90 €



à partir de
50[€]90

259€



Trancheuse électrique ménagère - Facile d'emploi, elle coupe finement les légumes, tomates, fromages, charcuteries ou pains. Réglage d'épaisseur par molette graduée. Lame de 170 mm crantée en inox et titane à verrouillage rapide. Sécurité par blocage du chariot. Pour vous faciliter le nettoyage, la lame se démonte. Puissance 65-170 W. Dim. 34,5x26x25,2 cm. Hauteur de coupe 15 cm.

Ref. tra170t9 - 259,00 €

Trancheuses

Trancheuse électrique

Ø 195 mm. Compacte. Jambon, pain, saucisson ou même légumes : une trancheuse pro aux dimensions d'une cuisine domestique.

En fonte d'aluminium laqué, guide et protection anodisés, lame chromée dure. Réglage d'épaisseur précis de 0 à 16 mm. Puissance 120 W.

Gris : Ref. tra195gl - 335,00 €

Rouge : Ref. tra195rg - 339,00 €



Trancheuse manuelle inox

Très stable, elle permet de tout trancher en sécurité jusqu'à 15 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur (réglable). Avec chariot de guidage. Lame de coupe dentée de Ø 190 mm en inox.

Ref. tramanue - 169,00 €



Trancheuse électrique 250 mm

Homologuée CE professionnel. Base en aluminium moulée sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé.

Arbre porte-lame monté sur palier à double billes, lame professionnelle de 250 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 23 cm de long par 16,5 à 18,5 cm de haut. Dimensions : 44,8x36,3x33,5 cm. 140 W.

La lame est entraînée par une courroie, un aiguiseur est fourni.

Ref. tra25gs0 - 499,00 €



Serres jambon



Serre-jambon professionnel pliable et réglable

Socle en bambou, plateau et bras en inox. Il dispose d'un cercle qui permet de tourner votre jambon à 360° sans avoir à le retirer. Machoire de serrage inférieure fixe, machoire supérieure réglable par vis.

Il dispose de 2 rangements à couteau dans le socle. Ref. trasepro - 424,00 €



Serre-jambon pliables

En bambou et inox / tout inox pour stocker et couper le jambon. Bras pliable permet de le ranger et le transporter facilement.

Socle bambou et inox. Ref. trasepbi - 127,00 €

Tout inox. Ref. trasepin - 144,00 €



Porte-jambon

à fixation par serrage

Serre-jambon, serrage par poignées en bois, base en bois, structure en acier.

Ref. tramorsa - 37,00 €



Serre-jambon bambou et inox

Le jambon est solidement maintenu par une presse à vis et des pics. Ref. traserba - 64,90 €

Boîte à saucisson avec couteau

Permettant de conserver le saucisson à l'abri des insectes tout en étant aéré. Le couvercle sert de support et de guide pour le couper en tranches.

Ref. matbsauc - 32,50 €



Pince à jambon en inox

Elle permet de dresser les tranches de jambon découpées et de les disposer dans les assiettes. Longueur 18,5 cm. Ref. trapijam - 16,90 €



En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !

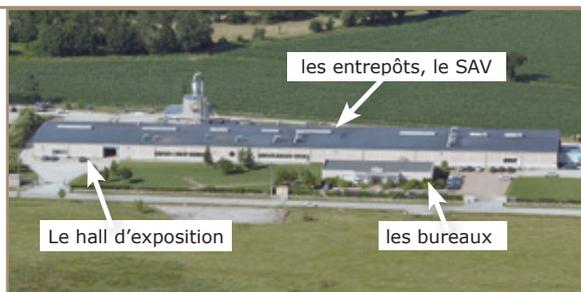
Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompson, nous vendons par internet, mais nos valeurs restent les mêmes. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompson, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis. Pour moi, l'avenir est au durable.

PS : 98% de nos clients sont prêts à recommander tompson (Enquête par questionnaire auprès de 3 600 clients tompson sur l'année 2012)

Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !



Comment commander ?



INTERNET
Paiement par chèque ou carte bancaire.

www.tompson.com



COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande



FAX au 05 63 71 44 98
J'envoie le bon de commande



HALL D'EXPOSITION
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Contact direct avec un conseiller tompson et choix du mode de paiement.

Les plus tompson

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées « clients ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contacterons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur) - Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

TRANSPORT et LIVRAISONS - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le réceptionné et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances

et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIÉTÉ - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation) - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompson.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » du site www.tompson.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

RESPONSABILITE - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226

De la terre à la table

Le magazine de **tompress**



Consultez les anciens numéros sur
www.magazine.tompress.com



Faites découvrir
tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir
tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir
tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

L'univers tompress, c'est d'abord le vôtre !



C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants !

Pour partager vos expériences, vos tours de main ou recettes, nous mettons à votre disposition la boîte mail : partage@tompres.com. Envoyez-nous vos astuces et photos, cette adresse vous est dédiée !

www.tompres.com

Faire soi-même La charcuterie, le fumage, le cidre, la choucroute...

Conseils et astuces Bien cuire son pain, réussir sa crème anglaise, culotter une poêle en fer...

Comment ça marche Un bon hachoir, la lacto-fermentation, une épépineuse, l'Aluinox..

Et plus de 4000 articles pour tout faire "maison"

tompres

HUROM[®]

Slow Juicer

**60 %
de vitamines
en plus***



www.tompress.com

Extracteur de jus à rotation lente - 349,00 €
Rouge - Réf. herjuher / Gris - Réf. herjuheg



*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par : ISO/IEC17025
- USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database

tompress