



ELLE À TABLE INFOS



Château Durfort-Vivens Entre tradition et modernité
Fidèle à son histoire et à son terroir, tout en s'ouvrant aux moyens techniques les plus innovants, le château est plus que jamais présent sur le territoire de Margaux. Retour à l'édition originale de l'étiquette de 1855, création d'une carte géologique décimétrique, pour obtenir une maturité optimale du raisin sur chaque micro-terroir, nouveaux chais et cuivres dotés d'un outil ultra-moderne de gestion des fermentations, autant d'initiatives illustrées par leur nouveau site www.durfort-vivens.com. En vente chez les cavistes.



L'Atelier des Sens
Préparer les fêtes en douceur
L'Atelier propose des cours de cuisine originaux pour des repas de fête qui laisseront vos invités bouche bée : préparer son foie gras, ou son réveillon quand on se sent nul(le); créer des réveillons malins pour petits budgets, etc. Débutants ou fins cordons-bleus, classiques ou férus de tendances gastro, nos chefs vous donneront les clés pour épater vos invités ! Dates des cours et réservation sur www.atelier-des-sens.com

Cook & Coffee Un espace démonstration de prestige pour Kenwood et DéLonghi
Dédié à la détente, au plaisir et à la découverte, ce lieu original et convivial vous permet de découvrir les différents univers Kenwood et DéLonghi et de tester les principaux produits emblématiques. Des îlots de cuisine équipés des robots Kenwood, dont le tout nouveau Cooking Chef, sont à votre disposition. Côté DéLonghi, vous pourrez déguster gracieusement un café en découvrant tous les robots de la marque, même ceux inédits en France. **Ouverture mi-novembre.**
3, rue Paul Cézanne, 75008 Paris.



Beka Gamme d'ustensiles Eco-Logic totalement respectueuse de la santé et de l'environnement
Processus de fabrication entièrement propre et non polluant, la Technologie Pure de Beka propose des poêles et des sauteuses avec un revêtement anti-adhésif intérieur en céramique et un corps de cuisson extérieur en aluminium forgé durci offrant une qualité unique de résistance. Poêles entre 57 et 86 €, sauteuse, 99,90 €. Dans les grands magasins et magasins spécialisés Paris et province. Infos sur www.eco-beka.com

Options
Pour des tables somptueuses...
Pour les fêtes, le site de vente en ligne d'accessoires de décoration de table Options met en scène des ambiances de Noël ou de nouvelle année sur des thèmes tels que « Noël chic », « comme dans un conte », « fantaisie or ou argent », « norvégien », « polaire », « Black & White », etc. Tous les éléments de déco pour créer votre univers personnalisé sont en vente sur le site www.e-options.net



Gruyère AOC suisse
Une référence gastronomique
Outre le savoir-faire ancestral des maîtres fromagers et des affineurs de l'appellation, la finesse exceptionnelle et le goût unique du Gruyère AOC suisse sont les fruits d'un lait cru de première qualité, issu de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, sans OGM, sans additif ni ensilage. Toutes les infos sur www.fromagesdesuisse.com