

# tompress Magazine

N°36 / Automne 2023



Les petits farcis...  
**ÇA SENT BON LE SUD**

**LES PETITS SECRETS  
DES BOUTEILLES**



**FAITES VOTRE  
JUS DE POMME !**



**CONFITURE, MARMELADE ET GELÉE**  
découvrez les nuances fruitées



**PÂTÉ DE SANGLIER**  
par *Christophe*



Le N°1 dans la distribution de produits dédiés aux préparations culinaires, conservations et transformations alimentaires maison.



Aujourd'hui, **5 000 m<sup>2</sup>**  
pour la vente à distance



**300 m<sup>2</sup>** de hall d'expo



## Newsletters

Recevez par e-mail notre actualité, les articles de saison et même les nouveautés en avant-première.

## Hall d'expo de Sorèze (Tarn)



**25 salariés**  
+ de **8 000 références**  
pour les particuliers et professionnels  
+ de **250 000 produits** en stock

**6 sites marchands**  
en **4 langues**

**97%** de fournisseurs européens  
dont **50% français**

**7 livres** édités  
**tompress**  
EDITIONS

**7 blogs**  
thématiques



+ de **20 000 réponses/an**  
de nos **8 conseillers**

**3 tompress Magazine**  
publiés par an

## Magazines



## Service clients

**05 63 71 44 99**

**infos@tompress.com**

Des conseillers à votre écoute  
du lundi au vendredi de 9h à 18h.



## Catalogues en ligne

Feuilletez ou téléchargez nos catalogues complets par thème sur le site dans la rubrique : Nos catalogues

## Retrouvez nous sur ...

Jeux concours, idées cadeaux,  
promotions...



## EDITO

Jouez les prolongations ! Profitez de la douceur de l'arrière-saison pour cuisiner simplement de délicieux poissons au barbecue. Délectez-vous de petits farcis niçois préparés avec les derniers légumes de l'été en réalisant la recette de la championne du monde 2023 !

Regardez avec envie l'automne approchant et avec lui sa ribambelle de fabrications alléchantes. Franchissez le pas, faites votre jus de pomme maison, préparez quelques petits pâtés... confectionnez des confitures aux parfums variés et faites enfin la différence entre confiture et marmelade !

Pour les légumes et fruits de saison, comment assurer leur conservation dans des conditions optimales pour ne pas les gâcher et profiter pleinement de toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles ?

A découvrir, une entreprise unique en France. Nous vous emmenons visiter la dernière fabrique produisant artisanalement des mèches soufrées utilisées dans les chais et en apiculture.

Bonne rentrée.

Micaël Diancoff  
4ème génération



- 5** **Faites votre jus de pomme !**
- 11** **Le tour de France des terroirs**  
Les petits farcis...ça sent bon le sud
- 14** **Jointes en caoutchouc**  
sans eux, pas d'étanchéité
- 16** **Machine à pâtes Atlas 150**  
Marcato
- 18** **Confiture, marmelade et gelée**  
Découvrez les nuances fruitées
- 22** **Fish Grill,**  
Du poisson grillé en toute simplicité
- 24** **Conserver sans transformer**
- 28** **Les petits secrets des bouteilles**
- 32** **Fabrication française artisanale**  
des mèches soufrées
- 34** **Cèpes et châtaigne, préservez les**  
saveurs automnales
- 36** **Pâté de sanglier par Christophe**
- 40** **Qu'est ce que le compostage ?**
- 42** **Bibliothèque de saison**



Directeur de la publication : M. Jean-François LAFITTE  
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF  
Rédaction : Valérie DENIS,  
a participé à ce numéro Christine GROSSO  
Infographie : Myriam MONTAGNÉ ARTUS, Léa DUJOL

Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay, Adobe stock  
Couverture : Baumalu  
Coordination : Valérie DENIS  
Impression : MCC Graphics - Espagne

# Forges & Jardins



[forgesetjardins.com](http://forgesetjardins.com) - 05 63 71 90 65

# Faites votre jus de pomme !



**Vous avez un ou deux pommiers dans votre jardin et en pleine saison vos arbres croulent sous le poids des fruits.**

**Ce serait dommage de les laisser se gâter sur l'arbre ou au sol. Récoltez-les et réalisez votre propre jus de pomme au bon goût authentique.**

Les pommes, elles se croquent et se cuisinent de maintes façons. Elles sont divines en accompagnement et tout autant dans diverses versions sucrées : tartes, gâteaux, crumbles... mais au bout d'un moment vous ne savez plus quoi en faire. Réaliser sa petite production maison de jus de pomme permet de profiter de ses saveurs et de ses bienfaits. Sachant qu'un arbre peut produire une cinquantaine de kilos par saison, voire plus de trois cents kilos selon les variétés. Il y a de quoi faire quelques litres de jus.

**Mais pas avec n'importe quelles pommes.**

Devant les innombrables variétés de pommes cultivées en France, ce n'est pas toujours évident de s'y retrouver. Pour obtenir un bon jus, évitez les pommes farineuses qui donneront un jus épais sans intérêt. Il faut que les pommes soient fermes. Les pommes se classent dans trois catégories :

1/ les pommes à couteau, appelées aussi pommes de table, pommes à croquer... se dégustent crues essentiellement appréciées parce qu'elles sont croquantes, juteuses et pour la diversité de leurs arômes. Elles donnent un très bon jus de fruit.

2/ les pommes à cuire, supportent parfaitement la cuisson. Il y a celles qui sont fondantes à souhait après cuisson, d'autres un peu plus fermes sont idéales pour réaliser des beignets.

3/ les pommes à cidre, utilisées pour faire du jus, ces pommes peuvent être plus ou moins parfumées et sucrées, douces amères, acidulées ou encore amères... Pour des jus différents et des saveurs variées, n'hésitez pas à mélanger les variétés.

Transformez vos pommes et vous profiterez pleinement de vos délicieux fruits et de leurs nutriments. Rien à voir avec les jus de pomme industriels que l'on trouve dans les grandes surfaces.

**Faire son jus maison, c'est assez simple, avec un peu "d'huile de coude" et le matériel adapté à votre production. Cela peut même être une activité ludique réunissant grands et petits. Tous seront fiers et ravis de boire ce jus qu'ils auront fait.**

Pour obtenir un jus de qualité, cela commence par une cueillette faite dans les règles de l'art en respectant le fruit. Les pommes se cueillent à la main directement sur l'arbre, quand elles sont arrivées à maturité. Récoltées puis triées pour écarter celles qui sont abimées, lavez-les soigneusement pour supprimer toutes les saletés et les impuretés avant de passer aux deux étapes clés.

## 1 LE BROYAGE

Il consiste à réduire en morceaux les pommes, à les concasser pour pouvoir les presser et obtenir du jus.

## 2 LE PRESSAGE

Pour éviter au maximum que les pommes ne s'oxydent, le pressage doit se faire dans la foulée, immédiatement après le broyage.

**DE QUELQUES KILOS À PLUS DE 300 KILOS, QUEL MATÉRIEL UTILISER ?**

### 1 BROYEZ !

- de 10 kg de pommes



#### A - Le mixeur familial

Pratique, il s'utilise pour quelques pommes après avoir été faire un tour dans votre jardin. En quelques tours de lames, les pommes sont grossièrement coupées en morceau. Deux ou trois impulsions suffisent.

entre 10 et 100 kg



#### B - La râpe à pomme manuelle

Outil adapté pour réduire en copeaux entre quelques kilos et une quarantaine de kilos de pommes. Pour 40 kilos, comptez à peu près une heure. En vous aidant d'un poussoir l'entraînement des fruits sera facilité. Sous l'effet de la rotation du tambour, les pommes réduites sont récupérées dans un seau placé sous le collecteur déversoir de la râpe.

de 100 à 500 kg



#### C - Le broyeur manuel

Vous avez récolté plus de 100 kilos de pommes, le broyeur à volant, offrant une bonne inertie, actionne deux rouleaux crantés dotés de couteaux qui vont venir déchiqueter les pommes. Il suffit alors de positionner sous le broyeur un contenant profond pour récupérer au fur et à mesure les pommes broyées.



#### Râpe pomme coupe racines inox

- Haut. 78 cm  
tambour de 20x24 cm.  
Poids. 7 kg.  
Rendement 40 Kg/h.  
Réf. bro0rain -  
194,00 €



INOX



#### Petit broyeur à pommes manuel

Long. 100 cm - Larg. 57 cm - Haut. 48 cm -  
trémie inox de 40 x 40 cm - Poids. 15 kg.  
Réf. bropigmi - 334,00 €

**Au-delà de ces quantités pour une production quasi professionnelle, il existe un grand nombre de broyeurs électriques pour des rendements supérieurs.**

## 2 PRESSEZ !



### A - Pressoirs de 2 à 7 litres

Peu encombrants, **les petits pressoirs dits ménagers**, de faibles contenances, s'installent et se manipulent facilement pouvant ainsi rester à disposition et être utilisés au fur et à mesure de vos besoins. Vos pommes sont passées au mixeur, transvasez les morceaux récupérés dans la cuve du pressoir et tournez la manivelle pour obtenir une boisson fraîche, vitaminée que vous pouvez conserver 2 jours au réfrigérateur, voire congeler pour ne rien perdre.

**tompress**



INOX



### Pressoirs de table inox à vis

1,4 litres	<b>pripmino</b>	<b>64,60 €</b>
2,1 litres	<b>primmino</b>	<b>93,40 €</b>
4,9 litres	<b>prigmino</b>	<b>96,00 €</b>



### B - Pressoirs de 8 à 20 litres

#### Pressoir à vis manuel

Transvasez les pommes grossièrement râpées dans la claie du pressoir. Traditionnel, ce système à vis ne possède pas d'assistance, demandant un peu d'effort pour enclencher le mécanisme et la pression. En bois ou en inox, ils sont appropriés pour de petites productions.



INOX



#### Pressoir à vis 7,5 litres inox

Le système d'étrier basculant permet de vider le marc et de recharger la claie rapidement. Encombrement de 45x45x70 cm. Plateau de pressage en frêne. Maie et étrier en acier émaillé époxy. - La claie est percée de trous de 6 mm de diamètre.

Poids. 10 kg. Capacité 7,5 L

Réf. **primulti** - 293,90 €



INOX



#### Pressoir inox à étrier 20 litres

Pressoir à vis en inox, étrier basculant, claie de 25 cm de diamètre et 20 litres de capacité, son système à étrier permet de dégager complètement la claie. Toutes les parties en contact avec les fruits ou le jus (claie, sellette de pressage et bac de récupération) sont en inox. Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm - Haut. 80 cm - Poids. 35 kg.

Réf. **prvsti25** - 790,00 €

**tompress**  
Magazine



### C - Pressoirs + de 20 litres

#### Pressoirs à cliquets

Le système à cliquets démultiplie la force de l'utilisateur, permettant avec des efforts moindres de presser des quantités plus importantes de broyat pouvant aller jusqu'à 477 litres

#### ou hydrauliques

Ces modèles permettent d'atteindre une grande pression sans avoir à fournir beaucoup d'efforts et assurent un rendement maximum. Nombre de modèles sont également proposés dans une version électrique, gérant la pressée seul, les seules actions humaines seront de remplir la claie, d'appuyer sur un bouton et vider le moût.

**NOUVEAU**



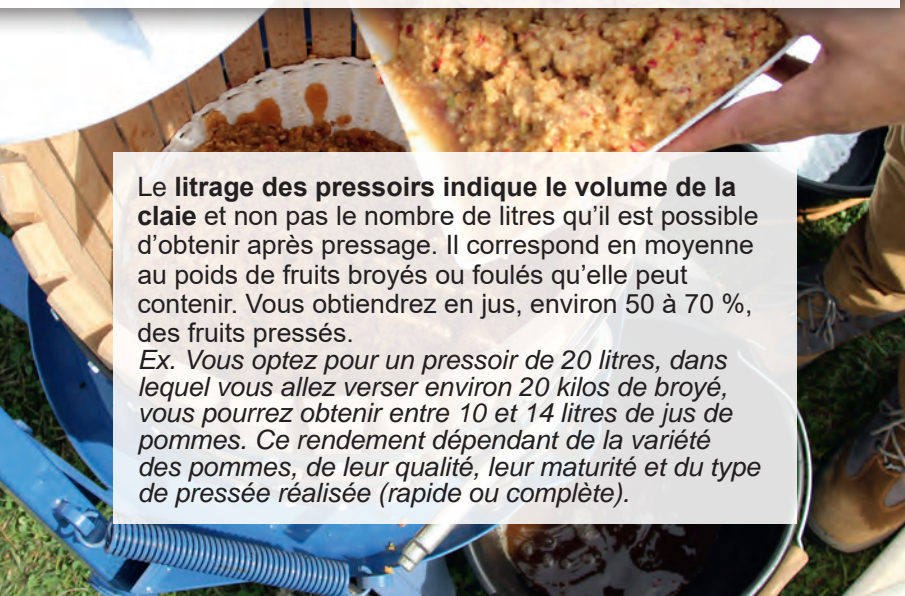
ACIER



#### Pressoirs mécaniques à cliquet pour faire jus vin cidre avec pommes raisins et autres fruits

20 litres	<b>prcmec25</b>	<b>419,00 €</b>
30 litres	<b>prcmec30</b>	<b>549,00 €</b>
45 litres	<b>prcmec35</b>	<b>595,00 €</b>
65 litres	<b>prcmec40</b>	<b>649,00 €</b>
90 litres	<b>prcmec45</b>	<b>865,30 €</b>
127 litres	<b>prcmec50</b>	<b>919,00 €</b>

Le jus écoulé du pressoir est trouble. Une décantation est nécessaire pour clarifier le jus. Transvasez-le dans un tonnelet muni d'une étamine pour éliminer une partie des particules. Stockez-le au frais pendant quelques heures laissant le temps au dépôt de descendre. Utilisez un contenant avec un robinet pour faciliter le soutirage sans remuer le dépôt. Enfin, pasteurisez et embouteillez le jus de pomme.



Le **litrage des pressoirs** indique le volume de la **claire** et non pas le nombre de litres qu'il est possible d'obtenir après pressage. Il correspond en moyenne au poids de fruits broyés ou foulés qu'elle peut contenir. Vous obtiendrez en jus, environ 50 à 70 %, des fruits pressés.

Ex. Vous optez pour un pressoir de 20 litres, dans lequel vous allez verser environ 20 kilos de broyé, vous pourrez obtenir entre 10 et 14 litres de jus de pommes. Ce rendement dépendant de la variété des pommes, de leur qualité, leur maturité et du type de pressée réalisée (rapide ou complète).



**Pressoirs hydrauliques manuels à étrier**

69 litres	<b>prhtic40</b>	<b>2 999,00 €</b>
128 litres	<b>prhtic50</b>	<b>3 689,00 €</b>
212 litres	<b>prhtic60</b>	<b>5 149,00 €</b>
327 litres	<b>prhtic70</b>	<b>7 800,00 €</b>

**NOUVEAU** Tonnelets alimentaires rectangulaires

Avec poignées de transport et robinet. Couvercle avec bouchon vissé et joint, il est possible d'y ajouter un barboteur pour une fermentation complète. Polyéthylène haute densité.



5 litres	- Larg. 18 cm - Haut. 27 cm - Poids. 370 g.	<b>tonrec05</b>	<b>19,90 €</b>
10 litres	Long. 30 cm - Larg. 24 cm - Haut. 37 cm - Poids. 650 g.	<b>tonrec10</b>	<b>23,90 €</b>
15 litres	- Larg. 24 cm - Haut. 41 cm - Poids. 754 g.	<b>tonrec15</b>	<b>29,90 €</b>
20 litres	- Larg. 28 cm - Haut. 41 cm - Poids. 968 g..	<b>tonrec20</b>	<b>34,00 €</b>
25 litres	Long. 30 cm - Larg. 26 cm - Haut. 49 cm - Poids. 1,2 Kg.	<b>tonrec25</b>	<b>39,90 €</b>
50 litres	- Larg. 26 cm - Haut. 57 cm - Poids. 1,96 kg.	<b>tonrec50</b>	<b>62,00 €</b>

**Barboteur pour tonnelets de fermentation de 5 à 100 litres**

Barboteur en polypropylène avec bouchon rouge permet de conserver votre liquide en fermentation de toute entrée d'air et de laisser s'échapper les gaz durant la fermentation. - Larg. 5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 50 g.

Réf. **tonbar24 - 9,00 €**



### 3 PASTEURISEZ !

Pour une **conservation longue**, il est nécessaire de pasteuriser votre jus à une température d'environ 75 /78 °C avant la dernière étape : l'embouteillage. Ensuite, collez de jolies étiquettes et entreposez votre production dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière pour une parfaite conservation.



#### A - Marmite et thermomètre

Pour pasteuriser de petites quantités, utilisez une simple marmite. Versez votre jus dedans et chauffez-le. Surveillez attentivement la température à l'aide d'un thermomètre pour ne pas dépasser les 75°C nécessaires. Le liquide ne doit surtout pas bouillir.



#### B - Stérilisateur à thermostat

La polyvalence du stérilisateur permet de pasteuriser votre jus. La cuve peut contenir jusqu'à 45 litres selon les modèles. Simple, il suffit de positionner le thermostat à la bonne température, pas besoin de thermomètre. Un modèle avec un robinet, simplifie le soutirage pour la mise en bouteille.



#### C - Un pasteurisateur

Le pasteurisateur à serpentin offre un rendement pouvant atteindre 70 litres par heure. Son système est basique. Placé dans une marmite remplie d'eau posée sur un réchaud, dès qu'elle bout faites circuler le jus et récupérez-le directement dans une bouteille. Pensez à toujours avoir les bouteilles à portée de main pour les remplir au fur et mesure.

NOUVEAU

INOX



**Braisière marmite traiteur induction avec couvercle 20 cm 4,4 litres inox professionnelle**

- Ø 20 cm - Haut. 13 cm  
Réf. mfbt20 - 58,00 €

2 ANS

tompress



**Stérilisateurs électriques émaillés 27 Litres Tom Press**

Email double couche résistant à l'acidité.

3 ANS

A thermostat	stemathe	134,00 €
A thermostat et robinet	stematro	172,00 €
Digital avec robinet	stemadir	299,00 €

Utilisation du serpentin



INOX

#### Pasteurisateur à jus à serpentin

Serpentin en inox pour pasteuriser et mettre en bouteille votre jus en une seule opération et ce, rapidement. Réglage du débit et de la chaleur du jus sur le tuyau de sortie. S'utilise avec une marmite de diamètre 36-40 cm non fournie et se branche sur un tuyau de 20 mm de diamètre. - Haut. 54 cm - Poids. 2,91 kg. - Rendement 70 l/h  
Réf. steserpi - 422,00 €

2 ANS

#### Thermomètre infrarouge électronique -50 +280°C

La visée infrarouge vous donne la température précise en surface et sans se brûler au contact de l'aliment. Long. 16 cm - Larg. 8 cm - Haut. 4 cm  
Réf. theifro - 65,50 €



2 ANS

#### Entonnoirs avec tamis

Entonnoir en polyéthylène haute densité avec tamis.



15 cm	cavent15	4,30 €
21 cm	cavent21	8,60 €
40 cm	cavent40	31,90 €



#### Bouteille de jus 1 litre par 20 avec capsules

Ces bouteilles conviennent pour tout type de boissons stérilisées (jus de pomme, raisin, poire, abricot, kiwi, ananas, mangue...).  
Réf. boicju48 - 34,00 €



## UTILISEZ DES SCOURTINS !

Mais qu'est-ce qu'un scourtin ?  
Visuellement, on peut le décrire comme une espèce de paillason ou un grand dessous de plat rond. Autrefois fabriqué avec des fibres naturelles (coco, chanvre...), aujourd'hui la plupart du temps ils sont en nylon.

A quoi servent-ils ?

Ils améliorent le rendement et permettent de drainer le jus des fruits à chair dense de l'intérieur de la claie vers l'extérieur.

Comment faire ?

Il suffit d'insérer des scourtins entre les différentes couches de pulpe.



### Scourtins sans trou

Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage.

Ø 30 cm	<b>prtscf30</b>	<b>29,80 €</b>
Ø 40 cm	<b>prtscf40</b>	<b>32,00 €</b>
Ø 50 cm	<b>prtscf50</b>	<b>35,00 €</b>
Ø 60 cm	<b>prtscf60</b>	<b>39,90 €</b>



### Scourtins troués non fendus

En fibre synthétique, adapté pour des pressoirs à vis centrale.

Ø 20 cm	<b>prtsc020</b>	<b>21,00 €</b>
Ø 25 cm	<b>prtsc025</b>	<b>21,30 €</b>
Ø 30 cm	<b>prtsc030</b>	<b>21,50 €</b>
Ø 35 cm	<b>prtsc035</b>	<b>21,90 €</b>
Ø 40 cm	<b>prtsc040</b>	<b>22,00 €</b>
Ø 45 cm	<b>prtsc045</b>	<b>22,50 €</b>
Ø 50 cm	<b>prtsc050</b>	<b>22,70 €</b>
Ø 55 cm	<b>prtsc055</b>	<b>25,00 €</b>
Ø 60 cm	<b>prtsc060</b>	<b>30,00 €</b>



### Scourtins fendus

Scourtin, en fibre synthétique, fendu pouvant être mis et enlevé sans sortir le mécanisme.

Ø 20 cm	<b>prtsfe20</b>	<b>22,50 €</b>
Ø 25 cm	<b>prtsfe25</b>	<b>24,90 €</b>
Ø 30 cm	<b>prtsfe30</b>	<b>26,70 €</b>
Ø 35 cm	<b>prtsfe35</b>	<b>39,00 €</b>
Ø 40 cm	<b>prtsfe40</b>	<b>41,00 €</b>
Ø 45 cm	<b>prtsfe45</b>	<b>42,50 €</b>
Ø 50 cm	<b>prtsfe50</b>	<b>43,00 €</b>
Ø 55 cm	<b>prtsfe55</b>	<b>43,50 €</b>
Ø 60 cm	<b>prtsfe60</b>	<b>47,00 €</b>
Ø 70 cm	<b>prtsfe70</b>	<b>44,50 €</b>

## ENVIE DE DIVERSIFIER VOTRE PRODUCTION ?

A partir de votre jus de pomme vous pouvez également fabriquer votre cidre, votre Calvados ou du pommeau...

« La France est le plus grand verger spécialisé de pommes à cidre d'Europe (et du monde) avec 9 000 ha et 250 000 tonnes de fruits récoltés en moyenne chaque année. 125 000 tonnes de pommes aux variétés spécifiques sont destinées à l'élaboration du cidre, 60 000 tonnes au jus de pomme, 40 000 tonnes aux spiritueux, 5 000 tonnes au vinaigre de cidre et le reste à l'export »

Source chambre d'agriculture - <https://chambres-agriculture.fr>- Fév. 2023.



## Le TOUR DE FRANCE des TERROIRS

tompress  
Magazine



*Une tradition culinaire populaire  
de PROVENCE-ALPES-CÔTÉ D'AZUR*

Les petits farcis...

# ÇA SENT BON LE SUD



**Il est encore temps de savourer les dernières tomates, courgettes, aubergines, poivrons et oignons qui prolifèrent encore dans un grand nombre de jardins. Alors prolongeons l'été dans nos assiettes avec un plat estival riche en saveurs, les petits farcis.**

Les petits farcis niçois sont une spécialité culinaire originaire de Nice, résultant de l'art d'accommoder les restes et d'utiliser les surplus de légumes du potager pour élaborer un plat délicieux. Les légumes évidés sont farcis d'un mélange de restes de viandes : daube de bœuf, sauté de veau ou de porc, accommodés d'herbes fraîches. Héritage culinaire transmis de génération en génération, cette spécialité nissarde est appréciée pour son authenticité et ses saveurs, perpétuant ainsi une tradition gastronomique bien ancrée dans la région.

Ce plat est un véritable voyage gustatif, invitant à découvrir les saveurs méditerranéennes avec une touche personnelle propre à chaque famille, à chaque cuisinier.

**Voici la recette de Christine Grosso qui lui a permis de remporter le Championnat du Monde des petits farcis niçois\* 2023.**

\* Championnat international qui se tient depuis 10 ans à Nice à la mi-mai.

### Les Petits Farcis Niçois de Christine Grosso

*"Il n'y a pas de recette avec des quantités précises, c'est plus une façon, une méthode de cuisson et une compréhension du résultat final qu'on souhaite obtenir ; des farcis confits, caramélisés dessous et moelleux".*



Une exclusivité  
**tompress**



**EH**  
Emile Henry



### Grand plat à four bi-couleur rouge et blanc en céramique émaillée Emile Henry

Plat à four en exclusivité pour Tom Press. Pour des gratins généreux, rôtis, volailles, lasagnes, poissons pour 8 à 12 personnes. Long. 42 cm - Larg. 26,5 cm - Haut. 9 cm - Poids. 2,5 kg. Capacité 4,5 L Réf. terprcl4 - 57,90 €





## LES LÉGUMES À FARCIR :

- Courgettes rondes (les plus petites possibles)
- Oignons jaunes paille  
(2 fois plus en quantité que pour farcir  
+ sauté de veau si nécessaire)
- Tomates de petite taille
- Poivrons rouges
- Aubergines mini si possible

## LE BOUILLON POUR POCHE LES LÉGUMES :

- Os à moëlle (au moins 5)
- Parure des viandes de la daube et du veau
- Bouquet garni, sel

## LES VIANDES :

Préparer ou utiliser des restes de :

Daube de bœuf

Sauté de veau façon sauce Genovese (autant d'oignons que de viandes. Garder une belle portion pour la farce) + 1 jambonneau (acheté)

## AUTRES ÉLÉMENTS DE LA FARCE :

- Ail
- Mie de pain au levain trempée dans du lait
- Parmesan fraîchement râpé
- Courgettes trompettes de Nice (les longues)
- Œufs entiers
- Chapelure de pain au levain poêlée à l'huile d'olive
- Huile d'olive
- Basilic, à peine de persil



## LA VEILLE :

### Faire le bouillon de viandes et os.

Griller les os au four puis les mettre dans une grande casserole avec la parure des viandes. Recouvrir largement d'eau, saler et écumer régulièrement. **Cuire 2 heures.**

Couper **les tomates en 2**, les évider (réserver la chair\* pour la farce) et saler. Pour qu'elles se tiennent mieux à la cuisson, les entreposer au frais sur du papier absorbant 12 heures, puis vider l'eau de végétation et les retourner.

**Cuire les légumes à farcir** (sauf les tomates) "al dente" dans le bouillon de viandes. Pour éviter l'amertume, les cuire dans cet ordre : courgettes, oignons puis aubergines.

### Profiter que le bouillon soit bien chaud pour cuire entièrement les courgettes pour la farce.

Couper les oignons cuits en 2, déposer les petits bouts correspondant à l'intérieur sur du papier absorbant. Evider courgettes et aubergines cuites, et les entreposer au frais sur du papier absorbant et le reste des oignons cuits dans un saladier également.



*\*Si on n'est pas dans la saison, préférer une boîte de tomates pelées de bonne qualité pour la farce.*



INOX

2 ANS

### Casserolles professionnelles inox induction

Cuve en inox 18/10 AISI 304 de 0,8 mm d'épaisseur, finition satinée et polissage brossé. Facile d'entretien, hygiénique et passe au lave-vaisselle.

- Ø 12 cm - Haut. 6 cm	<b>mfibca12</b>	<b>22,20 €</b>
- Ø 14 cm - Haut. 7 cm	<b>mfibca14</b>	<b>26,00 €</b>
- Ø 16 cm - Haut. 7,5 cm	<b>mfibca16</b>	<b>28,50 €</b>
- Ø 18 cm - Haut. 9 cm	<b>mfibca18</b>	<b>32,50 €</b>
- Ø 20 cm - Haut. 9 cm	<b>mfibca20</b>	<b>35,90 €</b>
- Ø 24 cm - Haut. 11 cm	<b>mfibca24</b>	<b>41,60 €</b>
- Ø 28 cm - Haut. 13 cm	<b>mfibca28</b>	<b>62,50 €</b>

tompress  
par Reber

### Hachoir à viande n°5 + râpe Tom Press par Reber

Corps en fonte. Trémie en inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique. L'accessoire râpe est livré avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins. Poids. 7,9 kg. Puissance 250 W

Réf. hac05rap - 285,00 €



3 ANS



**Plats à four "le bon plat" en céramique émaillée Emile Henry**

En céramique HR® (haute résistance) qui offre une résistance aux chocs mécaniques et aux chocs thermiques de -20°C à +270°C.

	1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>8 Coloris</b>									<b>PU TTC</b>
<b>PLATS RECTANGULAIRES</b>									
<b>22x14,5 cm. H. 6 cm.</b>	terpr229	terpr224	terpr228	terpr227	terpr220	terpr226	terpr223	terpr225	<b>26,90 €</b>
<b>30x19 cm. H. 7 cm.</b>	terpr309	terpr304	terpr308	terpr307	terpr300	terpr306	terpr303	terpr305	<b>35,90 €</b>
<b>36x23 cm. H. 7 cm</b>	terpr369	terpr364	terpr368	terpr367	terpr360	terpr366	terpr363	terpr365	<b>45,90 €</b>
<b>42x27 cm. H. 9 cm.</b>	terpr429	terpr424	terpr428	terpr427	terpr420	terpr426	terpr423	terpr425	<b>58,90 €</b>
<b>PLATS CARRÉS</b>									
<b>23x23 cm H. 7,5 cm.</b>	terpc239	terpc234	terpc238	terpc237	terpc230	terpc236	terpc233	terpc235	<b>39,90 €</b>

- 1 Gris Fusain
- 2 Rouge Grand cru
- 3 Jaune Provence
- 4 Bleu Calanque
- 5 Blanc argile
- 6 Orange Toscane
- 7 Bleu Feu doux
- 8 Bleu Belle-Ile

**LE JOUR MÊME :**

**Composer la farce.** Hacher toutes les viandes et les légumes au hachoir, le ratio : 50 % de viandes, 50 % de légumes : courgettes, un peu de tomates, majoritairement des oignons (ça donne le moelleux). Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive, basilic et persil ciselés et ajouter les œufs, le parmesan et la mie de pain (pas trop de pain).

**Mettre la farce dans une poche à douille.** Déposer les légumes dans un plat huilé et les saupoudrer de sucre glace (le sucre va aider la caramélisation des fonds des farcis au contact du plat).

**Préchauffer le four à 210 °C.**  
**Farcir les légumes.** Pour la quantité de farce, cela doit faire un dôme bien visible. Garder les chapeaux des tomates et courgettes rondes sur les farcis pour l'élégance du plat. Parsemer d'un mélange de parmesan et de chapelure poêlée. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

**Enfourner à four bien chaud :** 15 minutes à 210 °C pour colorer, puis 1 heure au minimum à 130 °C. La cuisson est approximative, ça dépend de votre four. **L'idée est de les colorer puis de faire une cuisson douce afin de les confire et surtout de les garder très moelleux.** Attention à ne pas les brûler ! Si vous voyez qu'ils prennent trop de couleur, c'est que le four est trop chaud. N'hésitez pas à les recouvrir d'une feuille d'aluminium.

**"Après ces beaux efforts, invitez des gens que vous aimez et réglez-vous !"**



**Hache viande n°5 Tom Press par Reber**

Corps en aluminium. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique. - Poids. 7,15 kg. Puissance 400 W - Rotation 120 Trs/min. Réf. hac05reb - 249,00 €

# Joint en caoutchouc

## sans eux, pas d'étanchéité

Les joints, ces fameuses rondelles en caoutchouc généralement orange, sont-ils réutilisables ? Cette question résonne comme un leitmotiv à chaque saison. Nombreuses et nombreux sont ceux qui se la posent et cela fait souvent débat. Comme pour toutes les techniques de conservation, des précautions à suivre et la stérilisation demande de l'attention.



**Joint en caoutchouc 85 mm pour bocaux et terrines par 12**  
**Comptoir de la Conserve**  
 Correspondent à tous les bocaux à joint de 85 mm de diamètre avec fermeture mécanique : Comptoir de la Conserve, Le Parfait, Tom Press...  
 - Poids. 140 g.  
 Réf. boiocjn - 4,20 €

Les précautions à connaître :

- ☛ sélectionnez des produits frais de qualité. Triez-les pour écarter ceux qui sont abimés et lavez-les,
- ☛ respectez les règles d'hygiène élémentaires. Tout doit être impeccable : plan de travail, ustensiles, mains...
- ☛ nettoyez soigneusement les bocaux, couvercles, caoutchoucs... séchez-les sur un torchon propre,
- ☛ inspectez les bocaux un à un pour vérifier qu'ils ne sont ni ébréchés ni fissurés,
- ☛ après avoir rempli les bocaux, veillez à ce que les bords n'aient aucune salissure avant de les fermer.

**S'il est aussi important de suivre ces règles de base pour réussir vos bocaux, il semble tout aussi pertinent de porter la même attention à l'étanchéité de ceux-ci. Cette dernière jouant un rôle essentiel pour une conservation optimale.**



**Joints Le Parfait® par 10**

Diam.	Réf.	PU TTC
70 mm	boijnt70	3,10 €
70 mm 2 oreilles	boijnt07	4,40 €
85 mm	boijnt85	4,20 €
85 mm 2 oreilles	boijnt08	4,60 €
100 mm	boijnt10	4,90 €



**Verrines Le Parfait® par 6 avec joints.**

Cont.	Diam.	Référence	PU TTC
125 g	70 mm	boicl125	21,70 €
200 g	70 mm	boicl200	23,70 €
350 g	85 mm	boicl350	25,40 €
500 g	100 mm	boicl500	32,40 €
750 g	100 mm	boicl750	34,90 €
1 kg	100 mm	boicl100	37,90 €



**Bocaux Le Parfait® avec joints.**

Cont.	Diam.	Référence	PU TTC
500 ml par 6	85 mm	boicl012	19,80 €
750 ml par 6	85 mm	boicl034	24,90 €
1 l par 6	85 mm	boicl001	25,90 €
1,5 l par 6	85 mm	boicl015	27,20 €
2 l par 6	85 mm	boicl020	32,00 €
3 l par 3	100 mm	boicl030	34,90 €

Pourquoi est-il déconseillé de les réutiliser ?

Rappelons que les joints ont pour fonction de garantir l'étanchéité des bocaux.

Après une première utilisation, leur qualité risque de s'être dégradée, altérant une partie de leurs propriétés :

- ils peuvent s'être imprégnés des odeurs de vos dernières réalisations et les transmettre aux suivantes,
- avoir des micro-déchirures et se craqueler,
- perdre de leur élasticité, et donc de moins bien s'adapter à l'ouverture,
- s'être affaiblis, écrasés sous la pression plus ou moins longue de la précédente fermeture,
- être abîmés lors de l'ouverture,
- se déformer.



Quelles incidences cela peut avoir sur vos bocaux ?

- L'étanchéité n'est plus assurée, s'ils ne sont pas fermés hermétiquement,
- l'eau a pu entrer à l'intérieur des contenants pendant l'appertisation,
- le vide ne se fait plus correctement sachant que le couvercle doit impérativement être collé au bocal.

Si la fermeture hermétique n'est plus garantie, toute votre production risque d'être perdue. Vos conserves ne seront pas bonnes et vous devrez, la plupart du temps, les jeter. Si toutefois vous vous rendez immédiatement compte que vos bocaux ne sont pas fermés hermétiquement, et que par chance l'eau ne s'est pas infiltrée dedans, vous pourrez relancer une tournée de stérilisation avec des joints neufs. Alors est-ce que cela vaut la peine de risquer de perdre tous vos bons petits plats, vos légumes, vos soupes, vos pâtés, vos foies gras... ? Voilà pourquoi nous conseillons de changer les caoutchoucs après chaque utilisation pour optimiser les chances de réussir vos conserves.



**Verrines Weck avec joints et couvercles.**

Caract.	Diam.	Référence	PU TTC
80 ml par 12	60 mm	boiwve08	<b>21,90 €</b>
140 ml par 12	60 mm	boiwve14	<b>26,70 €</b>
160 ml par 12	60 mm	boiwve16	<b>27,80 €</b>
165 ml par 12	80 mm	boiwv165	<b>29,90 €</b>
290 ml par 6	100 mm	boiwve25	<b>14,60 €</b>
290 ml haute par 6	80 mm	boiwve29	<b>14,80 €</b>
370 ml par 6	100 mm	boiwve37	<b>15,80 €</b>
580 ml par 6	100 mm	boiwve50	<b>17,50 €</b>
850 ml par 6	100 mm	boiwve75	<b>20,70 €</b>

**Joints Weck par 10**



Caract.	Réf.	PU TTC
60 mm	boiwjt06	<b>2,70 €</b>
80 mm	boiwjt08	<b>2,90 €</b>
100 mm	boiwjt10	<b>3,80 €</b>



**Crochets Weck par 12**  
Réf. boiwpin8 - 5,40 €

**tompress**



**Verrines Tom Press. Livrées avec joints.**

Caract.	Diam.	Réf.	PU TTC
125 g par 16	70 mm	boitp125	<b>49,30 €</b>
200 g par 16	70 mm	boitp200	<b>54,30 €</b>
350 g par 16	85 mm	boitp350	<b>58,30 €</b>



**Joints caoutchouc Tom Press 60 mm par 10**  
Réf. boijnt60 - 4,10 €

# Machine à pâtes Atlas 150 Marcato

## 3 nouveaux coloris

Confectionner ses pâtes maison fait appel à tous les sens. Le plaisir d'avoir les mains dans la pâte, de la malaxer, sentir son odeur délicate, entendre l'eau bouillir et déguster un plat à la saveur unique et tout cela avec deux ou trois ingrédients que tout le monde a dans sa cuisine.

Faites-les à votre goût. Réaliser ses pâtes dans sa cuisine, c'est pouvoir répondre à ses envies, varier les formes, les couleurs et le goût en intégrant simplement à votre pâte des légumes : purée de betteraves, d'épinards..., des épices, des aromates et ajouter un grain de fantaisie en déposant des herbes fraîches ou des fleurs comestibles avant de repasser une dernière fois votre abaisse dans le laminoir.

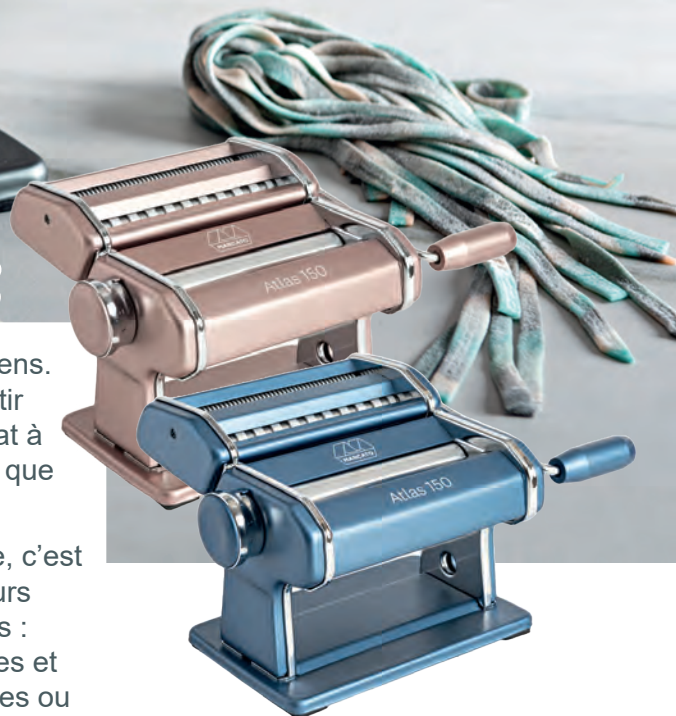
Travailler ses pâtes avec un laminoir, c'est se rendre la tâche plus aisée et obtenir une pâte parfaitement affinée de façon homogène sur toute la longueur de l'abaisse.

La machine à pâtes Atlas 150 est idéale. Elle est une référence pour tous ceux et celles qui font leurs pâtes maison. Son design emblématique représente parfaitement l'image traditionnelle d'une machine à pâtes italienne.

**Rien n'est laissé au hasard.** Fabriqué en Italie, le modèle phare de la marque, l'Atlas 150, est conçu avec des matériaux robustes et de grande qualité spécifiquement choisis pour être en contact direct avec des produits alimentaires.

Si sa version originale est en acier chromé, elle est depuis déclinée dans plusieurs coloris pour apporter une touche de couleur dans votre cuisine !

**La marque dévoile trois nouvelles couleurs poudrées :** gris, rose et bleu qui ne manquent pas d'éclat.






### Machines à pâtes manuelle Marcato Design

- étirer la pâte (laminage) pour lasagnes, pâtes à pizzas, à tartes, à quiches, à biscuits...

- découper des spaghettis carrés de 1,5 mm. ou des tagliatelles et nouilles de 6,5x1,5 mm.

Rouleaux du laminoir : 15 cm de large en acier nickelé. Réglable de 0,6 à 4,8 mm sur 10 positions l'épaisseur. En acier peint, engrenages en acier. Fixation par presse en bord de table ou plan de travail.

Autres accessoires en option. - Poids. 2,3 kg.

	bleu poudré	<b>patatblp</b>	<b>118,00 €</b>
	gris poudré	<b>patatgrp</b>	
	rose poudré	<b>patatrop</b>	



QUALITÉ 2 ANS

## Séchoirs à pâtes en bois Tom Press

Tout en hêtre.

Petit modèle	Long. 35 cm - Larg. 23,5 cm - Haut. 29 cm - Poids. 475 g.	<b>patbosec</b>	<b>15,90 €</b>
Modèle XL	Long. 42.5 cm - Larg. 44.5 cm - Haut. Hors tout: 28 cm - Poids. 0,980 kg.	<b>patboseg</b>	<b>22,00 €</b>



QUALITÉ 2 ANS

## Roulette à découper la pâte dentelée

Roulette en laiton. Fixation en acier. Manche en hêtre vernis.  
Réf. patrltte - 9,20 €



## Farine de blé dur pour pâtes 500 g

Farine de blé dur pour pâtes 500 grammes. La farine de blé dur est utilisée pour la fabrication des pâtes sèches, des pâtes fraîches et des nouilles asiatiques. Blé français transformé en France.  
- Poids. 500 g. Réf. petfadur - 2,40 €



## Accessoires pour machine à pâtes Atlas

Accessoires en acier chromé.

QUALITÉ 5 ANS

	Linguine Section ovale de 3,5 mm de large. Motorisable.	<b>patatlaslin</b>	<b>35,50 €</b>
	Trenette 3 mm de large. Motorisable.	<b>patatlastre</b>	
	Spaghetti Motorisable.	<b>patatlasspa</b>	<b>36,00 €</b>
	Cheveux d'ange Pour les potages appelées aussi Capellini. Motorisable.	<b>patatlasche</b>	<b>36,40 €</b>
	Mafaldine 8 mm de large avec bords dentelés. Motorisable.	<b>patatlasmaf</b>	<b>38,00 €</b>
	Pappardelle 50 mm de large. Non motorisable.	<b>patatlaspap</b>	
	Raviolis Carré 4,2x4,2 cm. Non motorisable.	<b>patatlasrav</b>	<b>58,00 €</b>

## Moteur pour machine à pâte Marcato

Moteur pour machine à pâtes. Moteur de 100 W, 220 V, 50 Hz pour motoriser votre machine à pâtes PATATLAS, les autres machines à pâte Marcato et leurs accessoires motorisables.  
Poids. 1,14 kg. Puissance 100 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Réf. patatlasmot - 119,90 €



QUALITÉ 5 ANS



**tompress**

## Kit Tom Press pour la fabrication de raviolis et tortellinis

Coffret complet avec livret de recettes pour vous accompagner.  
- 1 plaque en aluminium pour 12 raviolis de Ø 52 mm,  
- 1 rouleau à pâtes en bois  
- 1 tampon à raviolis carré 40 mm en aluminium,  
- 1 tampon à raviolis carré 70 mm en aluminium,  
- 1 tampon à raviolis rond Ø 55 mm en aluminium,  
- 1 tampon à raviolis rond Ø 80 mm en aluminium,  
- 1 roulette en aluminium coupe pâtes,  
- 1 roulette coupe tortellinis en inox  
- Poids. 1,2 kg. Réf. patkdera - 45,00 €

QUALITÉ 2 ANS

**tompress**

## Kit pâtes et raviolis par Tom Press

- une machine à pâtes manuelle avec laminoinr de 15 cm, accessoire tagliatelles et accessoire tagliolis,  
- un séchoir à pâtes Tom Press en bois 8 bras repliable,  
- un moule à raviolis de 24 empreintes avec son rouleau en bois,  
- un emporte-pièce pour capelettis (raviolis ronds) de 4,8 cm,  
- une roulette découpe-pâtes dentelée.  
- une fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pâtes fraîches maison. Réf. patkamrav - 139,90 €



# CONFITURE, MARMELADE ET GELÉE

Découvrez les nuances fruitées

La confiture, la gelée et la marmelade sont toutes les trois des modes de transformations à base de fruits et de sucre. Similaires, elles nappent de leurs délicieuses saveurs tartines, crêpes, génoise... Toutefois, quelques subtilités les différencient. Découvrons-les ensemble.

## La confiture

À l'origine, la confiture est née de la volonté de conserver des fruits frais grâce au sucre et à la cuisson avant de devenir cette irrésistible gourmandise tartinable. D'ailleurs ce nom confiture vient du mot confire. Elle se réalise traditionnellement avec un grand nombre de fruits, exceptés les agrumes, entiers ou en morceaux : fruits rouges, abricots, pêches, figes, tomates vertes, mais aussi avec des légumes : carottes, courges... Après cuisson, sa texture devient lisse, avec, selon les recettes et les envies, quelques morceaux de fruits fondants et pour ceux que ça ne dérange pas quelques petits grains. La confiture offre une explosion de saveurs fruitées intenses et sucrées, mettant en valeur le goût naturel des fruits utilisés.

### Que signifie "confiture extra"

que l'on peut voir mentionnée sur certains pots dans le commerce ? C'est une question de composition, elle doit contenir plus de 45 % de fruits.

**tompres**



### Bassines à confitures 26 cm en cuivre massif 3,5 litres

Prête à l'emploi, ni étamée, ni vernie, garantie sans traitement de surface, vous permettra de réaliser toutes vos confitures maison. Poignées rivetées.

Epaisseur 1 mm	Long. 35 cm - Ø 26 cm -	<b>basfc26</b>	<b>73,00 €</b>
Epaisseur 1,2 mm Induction	Haut. 12 cm - Poids. 1,2 kg.	<b>basfi26</b>	<b>164,50 €</b>



**tompres**

### Cuillère ovale en bois avec bord droit 30 cm

100% bois de hêtre. respecte tout type de revêtements, résiste à la chaleur et reste froide. Réf. **ustcuo3** - 4,40 €



INOX



### Entonnoir à confitures et jus en inox avec réducteur

Acier inoxydable épais 18/10.  
- Ø 15 cm - Haut. 11 cm - Sortie grands pots Ø 6 cm Sortie petits pots Ø 3,5 cm  
- Poids. 275 g.  
Réf. **matentci** - 18,20 €



**tompres**



### Bassine à confitures

4 litres en cuivre massif

Prête à l'emploi, ni étamée, ni vernie, garantie sans traitement de surface. Poignées rivetées. Epaisseur : 1,2 mm. Tous feux sauf induction. Long. 32,5 cm - Ø 26,5 cm - Haut. 14,1 cm - Poids. 750 g. Réf. **basfcui** - 64,90 €

# La marmelade

Elle se prépare essentiellement avec la pulpe, le jus, des tranches fines ou coupées en morceaux, des zestes et des écorces d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses, clémentines... L'ensemble est cuit dans un mélange d'eau et de sucre.

La marmelade, contrairement à la confiture et la gelée, s'élabore avec moins de fruits et plus de sucre. La marmelade a une saveur plus complexe, combinant la douceur des fruits avec une légère amertume provenant des zestes confits, conférant à la marmelade une dimension gustative unique.

Savez-vous d'où vient le mot marmelade ?

Marmelade vient du mot portugais "marmelada", dérivé de "marmelo" qui veut dire coing. C'était à l'origine une purée de fruit sucrée et très épaisse, voire compacte, plus proche de la pâte de fruit.



INOX

## Bassine à confiture inox induction 10 litres 30 cm avec anse

Compatible tous feux dont l'induction. Dotée d'une anse pour la porter ainsi que d'un bec verseur et d'une poignée latérale permettant de verser. Autres dimensions : Ø base : 24 cm, épaisseur du fond : 5 mm. - Ø 30 cm - Haut. 29 cm - Poids. 2,2 kg. Réf. **bascfino** - 118,00 €



2 ANS GARANTIE



## Entonnoir à confiture en plastique avec adaptateur

Livré avec adaptateur pour pots de confiture ou bocaux. - Diamètre du haut intérieur : 16,5 cm, diamètre du bas avec l'embout : 4 cm. - Poids. 105 g. Réf. **matentcf** - 7,50 €

2 ANS GARANTIE

## Pots en verre bombés avec anses

Sa forme bombée est unique, les anses intégrées vous facilitent la prise en main. Sans capsules.

2 ANS GARANTIE

218 ml par 18	- Ø 9,2 cm - Haut. 5,2 cm	Ø 82 mm	<b>boiru218</b>	26,00 €
640 ml par 11	- Ø 12,4 cm - Haut. 8,1 cm	Ø 100 mm	<b>boiru640</b>	30,00 €
850 ml par 11	- Ø 12 cm - Haut. 10,7 cm	Ø 100 mm	<b>boiru850</b>	27,90 €

## Pots de confiture livrés avec capsules

Pots à confiture traditionnel 12 côtes.

200 g par 24	Ø 70 mm	<b>boiccf20</b>	27,45 €
370 g par 12	Ø 82 mm	<b>boiccf37</b>	22,00 €



## Bocaux en verre Ortolano avec couvercle à vis

Lot de 6 bocaux

314 ml	Ø 70 mm	<b>boiort31</b>	9,90 €
390 ml	Ø 70 mm	<b>boiort39</b>	10,50 €
780 ml	Ø 86 mm	<b>boiort78</b>	12,90 €



2 ANS GARANTIE

Capsules en vente p.38

## Thermomètre à confiture et sucre de 80 à 200°C sous gaine dit de confiseur

Étalonné de + 80° à + 200° C, précision à 1°C. Thermomètre en verre sous gaine en plastique alimentaire stérilisable avec crochet de suspension. Long. 35 cm

Réf. **theconfi** - 9,90 €

2 ANS GARANTIE





## La gelée

C'est le même principe que la confiture. Seul le jus des fruits est utilisé ou celui résultant de la macération de pétales de roses, de menthe, de thé... puis cuit avec du sucre. Pour qu'elle soit consistante, il faut ajouter un gélifiant comme l'agar-agar ou de la pectine de fruits.

Dans la gelée il n'y a aucun pépin, pas de résidus de peau ou de fibre, pour un tel résultat nous vous conseillons l'utilisation d'une épépineuse. La gelée est compacte et translucide attirant toutes les gourmandises... gelée de mûres, de groseilles, raisins, coing ou de pommes... La gelée a un goût plus subtil de fruit et est plus douce.

QUALITÉ 2 ANS



**Louche en cuivre 11 cm pour confiture avec manche en fonte** - Poids. 240 g.  
Capacité 0,500 L  
Réf. ustloucu - 14,90 €

NOUVEAU

INOX

QUALITÉ 2 ANS



**Louche monobloc inox diamètre 9 cm 0,20 litre** Long. 39 cm  
Réf. ustloi09 - 17,00 €

### Bocaux Weck tulipe

Idéal pour les conserves de fruits, fruits à l'alcool, fruits au sirop, conserves de légumes (haricots, tomates, fonds d'artichaud, cornichons...), champignons (cèpes, girolles, morilles...), conserves de sauces cuisinées, tomata, plats cuisinés en conserve (ratatouille...)

220 ml	- Ø 6 cm - Haut. 8,3 cm - Poids. 1,435 kg.	<b>boiwb022</b>	<b>26,00 €</b>
500 ml	- Ø 10 cm - Haut. 8,7 cm - Poids. 1,500 kg.	<b>boiwb050</b>	<b>18,20 €</b>
1 litre	- Ø 10 cm - Haut. 15 cm - Poids. 2,47 kg.	<b>boiwb100</b>	<b>21,00 €</b>

### Épépineuse manuelle en fonte

Corps en fonte doublement étamée et vis de travail en plastique alimentaire de haute qualité, collecteur et trémie (Ø 19) en plastique rigide.

Livrée avec une grille cône en inox perforée (Ø 1,5 mm). Long. 38,5 cm - Larg. 19 cm - Haut. 38,5 cm - Poids. 3,895 kg.

Réf. ptoclamm - 99,90 €



### Épépineuse presse tomates et fruits manuelle fonte et inox avec 4 grilles

Vis sans fin en résine acétale, résistante et facile d'entretien. Collecteur de jus et pulpe en inox. Trémie inox de 19 cm de diamètre.

4 grilles filtres perforées :

- perforations de 1,5 mm (standard)
- perforations gros trous de 2 mm
- perforations fines de 0,8 mm
- perforations très fines de 0,5 mm

Fabriquée en Europe.

Réf. ptoclsqj - 189,00 €



### Cônes spécial petits fruits

● Acier étamé. Trous de 1,25 mm.

Pour "ptoclamm", "ptoclaai", "ptosprto" et "ptobigel"  
Réf. ptoclamm125 - 22,00 €

● Inox. Trous de 1,1 mm.

Pour "pto5mamm", "pto5maii" et "pto5elii"  
Réf. pto5elii125 - 37,40 €

● Inox. Trous de 1,1 mm. Pour "pto3elii".  
Réf. pto3elii125 - 27,90 €

# L'ÉPÉPINEUSE pour vous simplifier la vie

Pour obtenir une pulpe de fruit dépourvue de peau, pépins, grains et autres résidus l'utilisation d'une épépineuse est idéale. Efficace, l'épépineuse sépare la chair des fruits des déchets. Cet ustensile est d'une aide précieuse et vous secondera efficacement pour maintes préparations auxquelles on ne pense pas toujours. Traditionnellement utilisé pour réaliser des coulis et sauces tomates, d'où son nom couramment employé : le presse-tomate, il peut vous rendre bien d'autres services séparant les matières molles des dures des fruits, des légumes, mais aussi des poissons. Pensez-y pour faire une délicieuse soupe de poisson sans arrêtes !



**tompress**  
par **Reber**

**NOUVEAUX  
MODELES**

## Epépineuses électriques Tom Press par Reber

Nouveau moteur au rendement amélioré et consommation réduite :

- baisse de consommation pour le même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant, plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,
- marche arrière.

Cône en inox perforé (Ø 1,5 mm).

Vis sans fin en résine acétale très résistante.

Corps en fonte vernie.



**Modèle trémie et collecteur  
en PLASTIQUE alimentaire**  
Puissance 450 W -  
Rendement 200 à 350 kg/h.  
Réf. **ptotp45p** - 379,00 €



**Modèle trémie et collecteur en INOX**  
Puissance 600 W . -  
Rendement 300 à 400 Kg/h.  
Réf. **ptotp60i** - 499,00 €



# Fish Grill,

## Du poisson grillé en toute simplicité

Le Fish Grill est un plat dédié à la cuisson du poisson. Conçu dans une céramique supportant de hautes températures, il est parfaitement adapté pour des cuissons au barbecue.

Fragile, le poisson demande une attention particulière, surtout pour des préparations sur la braise. Il a tendance à s'émietter facilement et sa chair délicate à se dessécher rapidement.



Le Fish Grill est la solution pour une cuisson maîtrisée et goûteuse. Une fois que vos braises sont prêtes, il suffit de poser le plat directement sur la grille. Sa céramique va alors emmagasiner la chaleur pour la diffuser de façon homogène sur toute sa surface préservant ainsi le moelleux du poisson tout en lui conférant ce petit goût supplémentaire de fumé que seules les cuissons au barbecue peuvent procurer. Ainsi protéger dans ce plat, aucun risque que votre poisson ne soit "calciner" par les braises ou une reprise de flammes.



Ce plat oblong permet de cuisiner facilement filets, darnes ou poissons entiers. Ses hauts bords permettent de les griller entourés de légumes précuits à la vapeur, de les faire mariner à l'intérieur avant de les cuire. Grâce à son bec verseur, il est aisé de transvaser la marinade dans un récipient pour en badigeonner votre préparation durant la cuisson.

La céramique, matière **100 % naturelle**, garantit une cuisson saine sans agresser les aliments. Conservant la chaleur, vous pouvez apporter le Fish Grill sur la table. Votre poisson restera chaud le temps que tout le monde se serve et puisse en reprendre. Résistante, vous pourrez couper à même le plat sans crainte de l'abîmer.

La saison de barbecue terminée, utilisez-le pour des cuissons au four.

**NOUVEAU**



  
Emile Henry

Jusqu'au 31/10/23

~~89,90 €~~

### Grils à poisson céramique

La céramique BBQ prend soin de vos ingrédients délicats et vous assure une cuisine saine au barbecue. Ce gril passe au lave-vaisselle sans risque d'altération.

Rouge Coquelicot	<b>bargrip4</b>
Noir Mat	<b>bargrip9</b>



**75,90 €**

## Filet de saumon grillé en marinade d'herbes fraîches

**Temps de cuisson :** 15-20 minutes

### Ingrédients :

1 filet de saumon de 800 g avec sa peau  
1 cuillère à soupe de fleur de sel  
Poivre du moulin  
1 cuillère à soupe de pignons de pin grillés  
100 g de copeaux de parmesan

### Pour la marinade :

20 cl d'huile d'olive vierge  
2 gousses d'ail écrasées  
1 cuillère à café de curcuma  
1 cuillère à café de sucre en poudre  
½ botte de basilic  
½ botte de ciboulette  
½ botte de cerfeuil  
5 cl de vinaigre de cidre

### La veille

Ciselez les herbes fraîches.  
Mélangez le vinaigre, l'huile d'olive, l'ail, le curcuma et le sucre en poudre.  
Disposez le saumon côté peau contre le fond du Fish Grill et badigeonnez-le généreusement avec la totalité de la marinade.  
Filmmez le plat et laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur.

### Le jour J

Retirez le film, récupérez la marinade grâce au bec verseur et posez le Fish Grill sur la grille de votre barbecue.  
Laissez monter en température.  
Arrosez régulièrement le poisson pendant la cuisson avec la marinade.  
Fermez le couvercle de votre barbecue pour accélérer la cuisson en le surveillant de près.  
Vérifiez la cuisson en écartant légèrement la chair du saumon à l'aide d'un couteau. Il doit être moelleux.  
En fin de cuisson, salez avec la fleur de sel, poivrez et parsemez de pignons de pin concassés.

Au moment de servir, déposez les copeaux de parmesan.



*Pour préparer votre poisson*



**tomp**ress

### Pochette Tom Press

#### 6 couteaux et ustensiles pour le poisson

- un couteau d'office 10 cm manche bleu
- une pince à arêtes 15/10ème
- une lancette à huîtres manche bleu
- un écailleur
- un couteau filet de sole de 20 cm
- une paire de ciseaux cranté de 28 cm

- Poids. 990 g.

Réf. coutpois - 99,00 €



# CONSERVER

## *sans transformer*

### *dans les meilleures conditions*



~~79,90 €~~

Jusqu'au 31/10/23

64,90 €



**NOUVEAU**

 Emile Henry



Boîtes à fromage Cheese Box pour conservation et présentation en céramique Emile Henry 



Blanc Craie	Long. 30,5 cm	froboit2
Noir Truffe	- Larg. 20,5 cm	froboit5
Rouge Grand Cru	- Haut. 11 cm	froboit4

**Conservez, affinez et présentez vos fromages avec élégance.**

Cette boîte à fromage a été développée en partenariat avec Hervé MONS, Meilleur Ouvrier de France fromager affineur.

**En céramique**, elle garde toute la fraîcheur de vos fromages agissant en véritable cave à fromages permettant de les conserver et de les affiner sans que des odeurs désagréables ne se propagent dans votre réfrigérateur, cuisine, cellier ou cave.

Retournez-la et vous avez une cloche à fromage qui gardera vos fromages dans les meilleures conditions jusqu'à son ouverture. Son couvercle devient alors un plateau de service pour de belles présentations sur table.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ARGENT, ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

La conservation des aliments présente des avantages considérables pour tous, en jouant un rôle crucial dans la réduction du gaspillage alimentaire et la maîtrise des coûts.

- ✓ **FAITES DES ÉCONOMIES** en préservant les qualités organoleptiques de vos aliments. En les conservant dans les meilleures conditions, vous pourrez les consommer plus longtemps.
- ✓ En gardant et stockant correctement vos aliments dans des conditions optimales, vous **RÉDUISEZ LE VOLUME DE DÉCHETS ALIMENTAIRES** qui finissent à la poubelle.



### 3 tissus alimentaires réutilisables en cire d'abeille remplacent le film d'emballage

Cet emballage est l'alternative écologique idéale pour abandonner l'usage du film plastique ou de l'aluminium. Craint la chaleur : ne pas mettre au lave-vaisselle, au four, micro-ondes ni à la machine à laver. Compatible avec le réfrigérateur. Ne pas mettre au congélateur. Lot de 3 tissus : S (18x20 cm), M (26x28 cm) et L (33x36 cm)  
Réf. entali03 - 17,80 €



Emile Henry



### Beurriers en céramique Emile Henry

Protège efficacement le beurre de l'air et de la lumière. En cuisine ou à table, il est pratique à utiliser : ses stries sur la base empêchent le beurre de glisser lors de la découpe.



blanc Argile	Long. 17 cm - Larg. 12 cm	<b>terbeubc</b>	<b>54,90 €</b>
blanc Farine	- Haut. 7 cm -	<b>terbeubl</b>	
rouge Grand Cru	Poids. 0,8 kg.	<b>terbeubo</b>	



tompress



### Set démarrage pour achat et stockage de courses en vrac

- 1 bouteille de 75 cl pour l'eau ou le vin.
- 1 bouteille à jus de 1 litre pour vos soupes, le lait, vos jus de fruits, ou même votre lessive ou assouplissant...
- 2 gros pots cylindriques de 100 cl, pour la farine, les céréales...
- 2 pots cylindriques de 85 cl pour le riz et autres céréales, les lentilles et légumes secs...
- 2 pots cylindriques de 75 cl pour le sucre, des flocons, des légumes secs, le coton hydrophile...
- 1 boîte à pâtes en métal idéale pour des spaghettis et autres pâtes sèches. Réf. boikvrac - 24,00 €



NOUVEAU

### Set de 3 boîtes de conservation en verre hermétiques 400 ml 900 ml et 1,4 l. pour vrac

Conservez à l'abri des céréales, de riz ou légumineuses, pâtes, achetés en vrac ou faits maison.

Boîtes carrées de 11x11 cm. Modèles de 400 ml à 7,5 cm de haut, 900 ml à 13,5 cm de haut et 1 400 ml à 20 cm de haut.

Réf. matbovs3 - 54,90 €



NOUVEAU

### Set de 4 boîtes de conservation en verre hermétiques 400 ml 2 x 900 ml et 1,4 l. pour vrac

Modèles de 400 ml à 7,5 cm de haut, 2 x 900 ml à 13,5 cm de haut et 1 400 ml à 20 cm de haut. Fourni avec 12 étiquettes autocollantes. Boîtes à vrac en verre borosilicate très résistant. Long. 11 cm - Larg. 11 cm  
Capacité 0,4 + 0,9 + 0,9 + 1,4 L  
Réf. matbovs4 - 74,90 €





# CONSERVER vos fruits et légumes

## POURQUOI LE LIÈGE OPTIMISE LA CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES ?

Le liège offre une combinaison unique de **respirabilité**, de **régulation de l'humidité**, d'**isolation thermique** et de **respect de l'environnement**, ce qui en fait un matériau prisé pour la conservation.

- ✓ **Matière naturellement poreuse**, elle permet aux fruits et légumes de **respirer**. Elle facilite l'échange d'oxygène et de dioxyde de carbone, prolongeant la durée de conservation des aliments en évitant l'accumulation de gaz nocifs, tel que l'éthylène, qui accélère la maturation et la détérioration des denrées.
- ✓ **Isolant naturel**, le liège aide à maintenir une température relativement stable à l'intérieur du récipient de conservation. Il protège ainsi les fruits et légumes des variations de température qui pourraient accélérer leur détérioration.
- ✓ Le liège est un **matériau neutre** qui **n'interfère pas** avec les **saveurs naturelles** des fruits et légumes.
- ✓ **Renouvelable et biodégradable**, il provient du chêne-liège dont seule l'écorce est prélevée sans avoir recours à l'abattage de l'arbre (celle-ci se régénère naturellement).



 **Emile Henry**

**Coupes à fruits haute 4,7 l. bol de conservation en céramique et plateau liège Emile Henry** 

*Large bol en céramique avec 3 trous d'aération dans le fonds assurent une bonne circulation de l'air. Couvercle en liège qui fait office de plateau.*

Jusqu'au 31/10/23

**99,90 €**

**79,90 €**

blanc Craie		<b>tercofp2</b>
bleu Feu Doux	- Ø 27 cm - Haut. 18 cm	<b>tercofp3</b>
rouge Grand Cru		<b>tercofp4</b>
noir Truffe		<b>tercofp5</b>

**Coupe à fruits et oignons grand modèle bol de conservation plateau liège Emile Henry** 

*Grande coupe de conservation en céramique 6,5 l. avec couvercle plateau en liège pour la conservation et la présentation de fruits, oignons et pomme de terre.*

blanc Craie	- Ø 35,8 cm - Haut. 15,7 cm	<b>tercofr2</b>	<b>144,90 €</b>
bleu Feu Doux		<b>tercofr3</b>	
noir Truffe		<b>tercofr5</b>	
rouge Grand Cru		<b>tercofr4</b>	



**LE GARDE-MANGER, LE GRAND RETOUR.**

**SES FAÇADES GRILLAGÉES LAISSENT PASSER L'AIR POUR UNE BONNE AÉRATION ET UNE CONSERVATION OPTIMALE DE VOS DENRÉES TOUT EN LES PROTÉGÉANT DES NUISIBLES.**

**Légumier fruitier bas en hêtre  
12 emplacements**

Double-portes indépendantes avec fermeture par targettes. Tiroirs de 48x39 cm intérieur avec 2 poignées pour la manipulation. - Larg. 96 cm - profondeur. 56,5 cm - Haut. 80 cm - Poids. 23,5 kg. **Réf. jarlegdb - 383,00 €**



**Tiroirs supplémentaires pour légumier fruitier**

En hêtre, pour modèles "jarlegdb", "jarleg06", "jarleg12".

48x39 cm intérieur Hauteur 5 cm	<b>jarlegti</b>	<b>25,00 €</b>
48x39x20 cm Spécial pomme de terre	<b>jarlegtp</b>	<b>32,00 €</b>



**Légumier fruitier bas en hêtre  
6 emplacements**

Tiroirs de 48x39 cm intérieur avec 2 poignées pour la manipulation. Livré avec 3 tiroirs. - Larg. 50 cm - profondeur. 56,4 cm - Haut. 80,3 cm **Réf. jarleg06 - 186,00 €**



**Légumier fruitier haut en pin 13 tiroirs**

Tiroirs à lattes pour une bonne ventilation équipés de 2 poignées pour la manipulation. Livré avec 13 tiroirs. - Larg. 54 cm - profondeur. 54 cm - Haut. 155 cm **Réf. jarleg13 - 349,00 €**



**Garde manger bois naturel  
50x50x40 cm**

Parois grillagées en aluminium sur trois côtés et le fond plein en bois naturel. Fermeture par une porte à targette. Deux étagères en bois permettent de stocker les denrées sur trois niveaux différents. Charnières en métal. Poignée de transport. - Larg. 50 cm - profondeur. 40 cm - Haut. 50 cm - Poids. 6,560 kg. **Réf. matgm40b - 153,00 €**



**Garde manger petit modèle  
36 cm de haut 2 claies**

Toile grillagée en métal galvanisé plastifié. Porte avec charnières en métal. Bouton de transport. - Larg. 32 cm - profondeur. 32 cm - Haut. 36 cm - Poids. 4 kg. **Réf. matgm35t - 69,90 €**



**NOUVEAU**

**Clayette empilable de stockage et mûrissement pour fruits et légumes en pin**

De 95x46 cm, vous pouvez y étaler vos récoltes jusqu'à 16 cm de haut entre deux plateaux. Chaque clayette s'empile l'une sur l'autre, le fond du plateau ajouré permet de ventiler. L'interstice entre chaque lame de bois est de 3 cm. Long. 99 cm - Larg. 50 cm - profondeur. 8,5 cm - Haut. 20 cm - Poids. 3,89 kg. **Réf. jarclay9 - 39,90 €**  
Par 3 unités - 34,90 €



# LES PETITS SECRETS DES BOUTEILLES

**SANS ELLE, LE VIN NE SERAIT JAMAIS DEvenu : DES VINS MILLÉSIMÉS, DES GRANDS CRUS... DU CHAMPAGNE. LA BOUTEILLE DE VIN A RÉVOLUTIONNÉ L'HISTOIRE DU MONDE VITICOLE.**

## Petite histoire de la bouteille de vin

Cette innovation, on la doit à l'Angleterre fin XVII<sup>e</sup> /début XVIII<sup>e</sup> siècle, avec l'invention et la maîtrise des fours à charbon leur permettant de produire des bouteilles plus résistantes et en quantité industrielle, de forme cylindrique, en verre épais et noir dotée d'une base solide.

Le bouchon de liège vint compléter le tout sur la même période. Et ce sont encore les anglais qui redécouvrent au Portugal les caractéristiques naturelles de cette matière, idéale pour obstruer parfaitement et hermétiquement les bouteilles. Son utilisation se démocratise et l'engouement pour la bouteille de vin se propage à toute l'Europe :

☞ d'une part, parce qu'il est constaté dès lors que le vin se conservait dans de meilleures conditions et bien plus longtemps qu'en tonneau. Et que de surcroît, il se bonifiait. C'est de ces constats qu'est née la pratique du vieillissement du vin,

☞ d'autre part, le vin ainsi conditionné a eu un fort impact sur le négoce générant un commerce florissant, les bouteilles étant plus facile à transporter et à stocker.



## 75 cl, une histoire d'équivalence

Il faudra attendre 1866 pour que soit définitivement standardisé la contenance d'une bouteille. Depuis cette date, les bouteilles de vin font 75 cl et ce n'est pas le fruit du hasard.

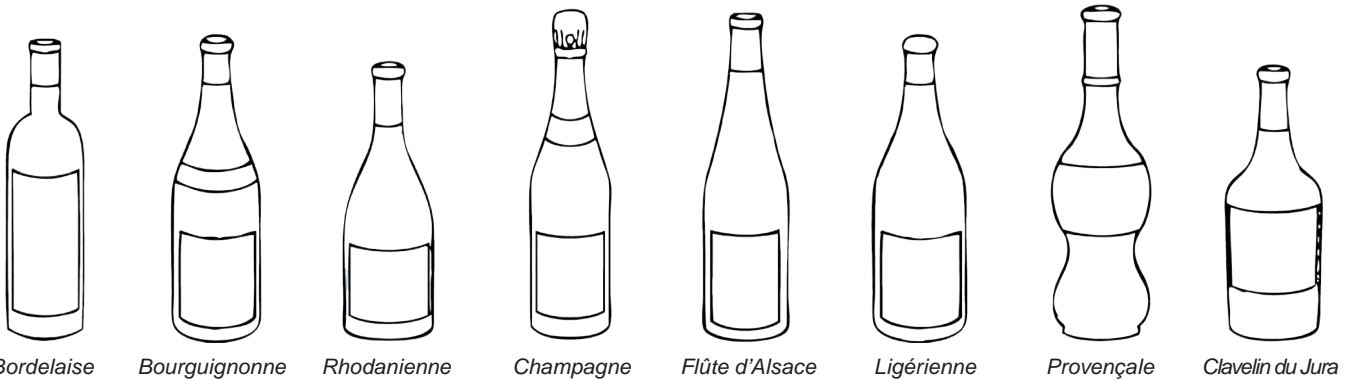
Grand importateur de vin, l'Angleterre achetait le vin en barrique de 225 litres, soit 50 gallons impériaux, mesure unitaire de nos voisins. Pour faciliter les échanges et faire simple, 50 gallons équivalents à 300 bouteilles de vins de 75 cl.

Certes singulière, cette mesure est devenue la norme. D'ailleurs, un gallon impérial correspond à 6 bouteilles de 75 cl, c'est pourquoi, encore aujourd'hui, sont vendus des cartons de 6 bouteilles ou de 12.



## Des formes révélatrices de leur contenu

La contenance étant normalisée, les régions viticoles françaises pour se démarquer les unes des autres et éviter les fraudes lors des échanges commerciaux, vont faire fabriquer des bouteilles aux formes différentes. Chacune ayant ainsi ses spécificités : des épaules plus ou moins accentuées, une ligne plus ou moins élancée, hautes, pansues...



### Reconnaisable d'un seul coup d'œil :

La Bordelaise appelée aussi "Frontignan" - Un cylindre avec une épaule prononcée pour retenir le dépôt des tanins accumulés durant l'élevage du bordeaux et un col assez court.

La Bourguignonne - Un fût conique ventru, une épaule douce et un col assez long avec un fond prononcé.

La Rhodanienne - Inspirée de la Bourguignonne, son fût est un peu plus large.

La bouteille de Champagne - Un verre épais - Une bague (goulot) rainurée adaptée à son système de fermeture. Une épaule élancée et un fond marqué.

**La flûte d'Alsace** - Tout en finesse et en hauteur. Un col fin sans épaule.

La Ligérienne - Bouteille du Val de Loire, sa particularité un blason est imbriqué dans le verre.

La Provençale - Deux formes possibles : en entonnoir sans épaule ou "à corset" une taille creusée avec un long col pour cette dernière.

La Clavelin du Jura - Trapue, des épaules très marquées, une base large bien droite.

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

## BOUTEILLES



**Bouteilles de vin Bordelaise vert foncé 75 cl par 12**

- Haut. 30 cm - diamètre goulot : 29 mm. - Poids. 6 kg.

Réf. boivin29 - 24,50 €

**NOUVEAU**

**Bouteille de vin Bourgogne vert foncé 75 cl**

- diamètre goulot : 29 mm.

Réf. boivib75 - 2,90 €



**NOUVEAU**

**Bouteilles à cidre et effervescents vert foncé 75 cl vides par 12**

- diamètre goulot : 29 mm.

Réf. boicid75 - 29,80 €



# Pourquoi y a-t-il un creux sous les bouteilles ?



Appelé "cul de bouteille", le nom utilisé par les professionnels viticole, est la "piqûre". Ce creux, dont les origines remontent au IV<sup>ème</sup> siècle, a été créé pour renforcer la stabilité de la bouteille. A l'époque, les souffleurs de verre n'arrivaient pas à fabriquer un fond plat sans irrégularité compromettant le bon équilibre des bouteilles.

Si cette spécificité était purement pratique, elle a toutefois été conservée sur un grand nombre de bouteilles, plus ou moins profonde.

Pour le champagne et tous les vins pétillants, la piqure permet de mieux répartir la pression du gaz carbonique réduisant les risques d'explosion des bouteilles. La piqure facilite également leur manipulation pendant le processus de remuage.

Traditionnellement fait à la main, elle facilite la prise des bouteilles pour les tourner sur elles-mêmes. Aujourd'hui cette opération est souvent mécanisée, ce creux permet d'emboîter les bouteilles les unes dans les autres et de les insérer en grand nombre dans les remueurs automatiques.

Pour les sommeliers, elle facilite le service en respectant le protocole avec élégance.

En plaçant leur pouce dans la piqure, ils peuvent d'une main servir le vin, sans cacher l'étiquette toujours tournée vers le client.

**Quelle que soit sa profondeur, en aucun cas la piqure joue un rôle sur la qualité du vin.**

## tompress



### 50 bouchons en liège

<i>pour vin de garde</i>	<b>cavblf49</b>	<b>59,00 €</b>
<i>pour vin de 3 à 5 ans</i>	<b>cavbls49</b>	<b>29,00 €</b>
<i>pour vins de 2 à 3 ans</i>	<b>cavblq45</b>	<b>19,90 €</b>

### 40 bouchons en liège naturel qualité supérieure pour grands vins de garde 45x24 mm.

*Pour conserver des grands vins de garde pendant plus de 10 ans. Ces bouchons haut de gamme ne nécessitent aucun trempage préalable, grâce à leur traitement de qualité «super-glisse». Long. 45 mm - Ø 24 mm*  
**Réf. cavbns45 - 22,70 €**



## BOUCHONS



### 100 bouchons en liège colmaté pour vin jeune et cidre 38x24 mm. catégorie 5

*Pour cidre et vins jeunes. Utilisables à sec, sans trempage et sont donc directement prêts à l'emploi grâce à leur traitement de qualité "super-glisse".*  
 Long. 38 mm - Ø 24 mm  
**Réf. cavbc538 - 9,50 €**

### 100 bouchons en liège colmaté pour vin de qualité supérieure VDQS 45x24 mm. catégorie 3

*Pour conserver le vin de qualité supérieure 5 à 7 ans. Ils s'utilisent sans trempage et sont donc directement prêts à l'emploi grâce à leur traitement de qualité "super-glisse".* Long. 45 mm - Ø 24 mm  
**Réf. cavbc345 - 22,90 €**



## NOUVEAU

### 45 bouchons en liège colmaté pour vin de qualité supérieure VDQS 45x24 mm. catégorie 2

*Plaquette de 45 bouchons convenant au goulot des bouteilles de vin ou cidre permettent de conserver le vin de qualité supérieure et millésimes de 6 à 8 ans.* Long. 45 mm - Ø 24 mm  
**Réf. cavbc2pl - 14,90 €**



# BOUCHEUSES

ACIER

## Boucheuse sur pieds pour bouchons liège en acier avec 4 mors plastique

Plateau de bouteille à ressort permettant de se régler automatiquement à la hauteur de la bouteille pour s'adapter à tout type de bouteille à vin (75 cl ou 1 litre, bordelaise ou bourgogne...). Fabriquée en Europe. - Poids. 5.5 Kg. Réf. cavbomap - 47,00 €



## Boucheuse de table pour bouchons liège

Pour bouchons de liège. Compacte, à fixer sur une table. Pour bouteilles de 24 à 34 cm de haut. Mors automatique de compression du bouchon en bronze. Dim. levier démonté Long. 40 cm - Larg. 19 cm - Haut. 37,5 cm - Poids. 5,5 kg. Réf. cavbotab - 149,90 €



## Boucheuse bouchon liège

Pour bouchons liège cylindriques jusqu'à 32 mm de diamètre. Non compatible avec les bouteilles de 33 et 37,5 cl. Ne nécessite pas le trempage des bouchons. Système de calage de la bouteille lors du bouchage. 4 mors en laiton. Long. 60 cm - Larg. 46 cm - Haut. 82 cm - Poids. 8 kg. Réf. cavboord - 169,90 €



## Capsules thermorétractables par 100

Capsules thermorétractables 31 x 55 mm par 100 pièces.



vert	- Ø 31 mm - Haut. 55 mm	cavcaptv	10,00 €  Par 5 lots 7,80 € Par 10 lots 6,70 € Par 84 lots 4,95 €
or satiné		cavcapto	
noir satiné		cavcaptn	
rouge satiné		cavcaptr	

# CAPSULES, CIRES & ETIQUETTES



## Cire à cacheter 500 g.

Cire à cacheter pour apposer sur les goulots. Convient pour 40 à 50 bouteilles. - Poids. 500 g.

rouge	cavcirou	6,90 €  Par 5 lots 5,95 € Par 24 lots 5,04 €
Lie de vin	cavciliv	
Blanche	cavcibla	
noire	cavcinoi	
Bleue	cavcible	
Verte	cavciver	
jaune	cavcijau	

## Etiquettes pour bouteille de vin adhésive "vignoble" par 20

- Larg. 10 cm - Haut. 7,1 cm  
Réf. matetvig - 3,60 €



# Fabrication artisanale des mèches soufrées

## À LA DÉCOUVERTE DE LA DERNIÈRE SOCIÉTÉ FRANÇAISE FABRIQUANT DES MÈCHES SOUFRÉES.

Nous vous emmenons chez l'un de nos fournisseurs, anciennement Puel, spécialisé dans la fabrication de mèches soufrées.

Une société **UNIQUE** en France, située à quelques kilomètres de Toulouse et proche de chez Tom Press.

Leur production artisanale, se déroule **UNE FOIS PAR AN** et **sur seulement trois jours**. Trois jours pour produire le stock d'une année, **soit 140 000 mèches**, des kilos de coton et quelques tonnes de soufre... imaginez la cadence.

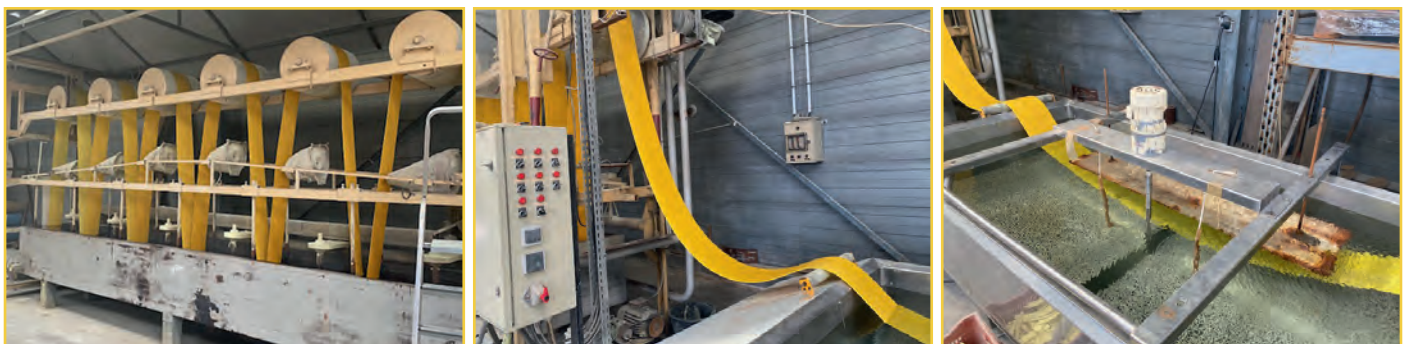
**C'est aux environs de 7 heures que tout commence.**

L'unique machine est mise en route. Il lui faut plusieurs heures pour qu'elle monte progressivement en température et atteigne les 140 °C nécessaires.

Nous avons donc rendez-vous en tout début d'après-midi. Nous arrivons devant un petit hangar, d'où s'échappent quelques effluves de soufre et le bruit sourd de la machine.

A peine rentrés, nous sommes conviés à revêtir des protections : combinaison, lunette, charlotte, masque, gants...

Nous nous retrouvons alors devant l'imposante et non moins surprenante machine hors du temps. Celle-ci, vrombissante, commence tout juste à entrainer la bande de coton naturel vers le bain de soufre.



Le coton est alors plongé successivement dans sept bains de soufre accumulant ainsi plusieurs couches. A chaque remontée, des ventilateurs assèchent et refroidissent la matière pour en fixer un maximum avant le plongeon suivant.

Après le septième, il est nécessaire d'immerger la bande dans une eau froide pour figer le soufre sur le tissu.



Ensuite, elle est automatiquement guidée vers le massicot pour transformer ces mètres de coton en de petites plaques de 20 cm sur 5 cm, formant ainsi les mèches.

### Tom Press à l'oeuvre...

En fin de chaîne, de l'autre côté du massicot, nous nous installons de chaque côté du tapis roulant, prêts à saisir les mèches déjà rassemblées par des mains expertes qui par expérience, rassemblent une douzaine de mèches d'un geste assuré. Rien qu'en les soupesant, elles savent si le poids est correct (environ 500 g.).

Novice, l'équipe Tom Press s'empare tour à tour d'une douzaine de plaquettes soufrées pour les insérer dans des boîtes. Au début le geste est gauche, mais au fur et mesure, il prend de l'assurance et nous arrivons à suivre le rythme. Résultat de notre après-midi, pas moins de 45 000 mèches mises en boîtes.

## Mèches soufrées : à quoi ça sert ?

Les mèches soufrées sont un vieux produit de niche, elles s'utilisent :



**EN VINICULTURE**, la pratique du méchage soufré remonte à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Elle était et elle est toujours utilisée pour éliminer les bactéries des tonneaux et fûts en bois entre deux utilisations. Traditionnel, cet usage consiste à insérer une mèche soufrée enflammée dans le tonneau.

En se consumant le soufre aseptise l'intérieur, éliminant toute la faune bactérienne du bois en contact avec le vin.

**EN APICULTURE**, c'est une méthode efficace pour désinfecter, protéger et traiter les cadres et les hausses des ruches contre la fausse teigne le "papillon de la ruche", nuisible pour les colonies d'abeilles se nourrissant de leur miel et de leurs larves.



**Mèches soufrées sur carton**  
désinfection des fûts et tonneaux  
bois et contre la teigne des ruches  
**paquet de 10** 🇫🇷 - Poids. 250 g.  
**Réf. cavmechs - 14,90 €**  
**Par 10 lots - 12,00 €**



**Mèches soufrées sur toile coton**  
pour fûts tonneaux et ruches  
**par 12** 🇫🇷 - Poids. 500 g.  
**Réf. cavmecot - 8,90 €**  
**Par 2 lots - 8,00 €**  
**Par 50 lots - 6,00 €**

# CÈPES & CHÂTAIGNES PRÉSERVEZ LES SAVEURS AUTOMNALES

**L'automne regorge de saveurs uniques aux promesses gustatives exceptionnelles : cèpes, châtaignes...**

Apprécies pour leurs arômes et leur polyvalence en cuisine, il est assez frustrant de ne pas pouvoir en profiter tout au long de l'année.

La conservation sous vide offre une alternative efficace pour préserver la fraîcheur de ces délices automnaux.

En éliminant l'oxygène et en scellant hermétiquement les sachets, la mise sous vide préserve les qualités organoleptiques des cèpes et des châtaignes et permet d'accroître leur conservation, trois à cinq fois plus longtemps selon les denrées.

Au réfrigérateur ou au congélateur, les sachets prennent bien moins de place et aucun risque que les cèpes ou les châtaignes ne soit "brûlés" par le froid, ou que des cristaux de glace viennent les abîmer.

Les machines sous vide domestiques sont très simples d'utilisation. Il suffit d'une pression sur un bouton ou le capot pour déclencher les processus.



## LES CÈPES

Il faut des champignons fraîchement ramassés, nettoyés puis coupés en

lamelles ou en morceaux et

directement mis dans les sachets. Décongelés puis poêlés avec une persillade, ils seront tout aussi délicieux que des cèpes bien frais.

## LES CHÂTAIGNES

La préparation est un peu plus longue. Il y a deux couches à ôter, l'écorce et une fine peau, avant de les mettre sous vide. Pour ce faire, incisez la coque sur la partie inférieure et plongez-les dans une eau bouillante plusieurs minutes pour que ce soit plus facile. Attendre qu'elles soient sèches pour les insérer dans les sachets.



AINSI CONSERVER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, VOUS POURREZ, À LOISIR, PIOCHER DANS VOS RÉSERVES POUR RÉALISER DES ACCOMPAGNEMENTS, DES FARCES, DES TERRINES, DES SOUPES...



**NOUVEAU** NEXT FLEX

**Sachets sous vide RECYCLABLES 20x30 cm tompress par 50**

Sachets gauffrés pour machine sous vide de 90 microns d'épaisseur et de 20x30 cm. Triple épaisseur polyéthylène/evoh/polyéthylène. Réf. vidre203 - 11,90 €

**Rouleaux sous vide RECYCLABLES tompress par 2**

- 20x600 cm. Réf. vidrero2 - 10,90 €
- 27,5x600 cm. Réf. vidrero3 - 15,90 €

**tompress**



**Rouleaux sous vide gauffrés Tom Press par 2**

Découper la longueur que vous souhaitez pour vos sacs sous vide sans perdre de la place. Épaisseur 90 microns, triple couche nylon/polyéthylène/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale à l'eau et à l'air et une hygiène parfaite.

15x600 cm	vids9340ro1	9,00 €
20x600 cm	vids9340ro2	10,90 €
30x600 cm	vids9340ro3	15,90 €



tompress

**Coffret machine sous vide automatique Tom Press avec sachets et couvercles**

- 1 conditionneuse sous vide automatique
- Barre de soudure de 32 cm. Dim. 37,6x16,8x11 cm. SAV Tom Press. 900 mbars. Poids 6,6 kg. 16l/min.
- 100 sachets Tom Press gaufrés 15x25,
- 20 sachets Tom Press gaufrés 20x30,
- 100 sachets Tom Press gaufrés 25x35,
- 1 tuyau d'aspiration,
- 1 couvercle universel rond de 4 à 9 cm,
- 1 couvercle universel rond de 4 à 12 cm.
- Long. 37,6 cm **Réf. vidftpau - 289,00 €**



**100 Sachets gaufrés triple couche pour conservation et cuisson\* tompress Épaisseur 90 microns**



Dim.	Référence	PU TTC
12x20 cm	vids9340122	10,90 €
15x25 cm	vids9340152	15,90 €
15x30 cm	vids9340153	16,50 €
15x40 cm	vids9340154	21,50 €
20x25 cm	vids9340202	18,50 €
20x30 cm	vids9340203	20,00 €
25x35 cm	vids9340253	24,00 €
30x40 cm	vids9340304	50,00 €

\*Cuisson 2h à 100°C - 12h à 75°C et 44h à 60°C.



tompress



**Machine sous-vide Tom Press Takaje noire**

200W - Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large. Long. 36,5 cm - Larg. 18,5 cm - Haut. 10 cm - Poids. 3,2 kg. Puissance 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité aspiration à 16 l. par min. dépression de -800 mbars. **Réf. vidtakno - 248,00 €**



tompress



**Machine sous vide inox 35 cm avec manomètre Tom Press**

Une machine au fonctionnement basique pour une durabilité améliorée. Conservez plus longtemps et fini le gaspillage. Aspiration : 20 à 24 litres d'air par minute. Cette machine a une pression de 1 bar : elle gère un débit partant de 0 à - 1 bar (début/fin cycle). Elle fait le vide à plus de 99,9 % avec un débit résiduel de moins de 0,1 bar. - Larg. 37,3 cm - profondeur. 26 cm - Haut. 13 cm - Poids. 7,33 kg. Puissance 130 W **Réf. vidtpm35 - 389,00 €**



# PÂTÉ DE SANGLIER

## par Christophe

Assaisonnement pour 1 kg de viande:

- 18 g de sel
- 3 g de poivre
- 2 œufs



Chaque année, Christophe prépare cuissots, épaules et autres morceaux de poitrine de sanglier en pâté qui seront dégustés tout au long de l'année. La viande conservée sous vide au congélateur lors de la porchaison, est sortie pour être transformée dans l'arrière-cuisine.

## LA DÉCOUPE

Après décongélation, je désosse chaque morceau que je coupe ensuite en cubes afin de faciliter le passage au hachoir.

Cette étape minutieuse me demande de la dextérité pour ne pas y laisser un doigt.

La viande de sanglier étant peu grasse, j'achète de la poitrine de porc que je détaille également, je rajoute aussi quelques morceaux de foie de sanglier que j'avais congelé à part.

*"Je vous délivre aujourd'hui la recette de base pour faire des conserves de pâté de sanglier, celle que je détiens de mes souvenirs d'enfance. Mes goûts changeant avec le temps, j'ajoute souvent d'autres ingrédients (ail, épices, vin, cognac, échalotes, noisettes, herbes aromatiques...) pour varier les plaisirs et donner plus de caractère à mes bœufs."*

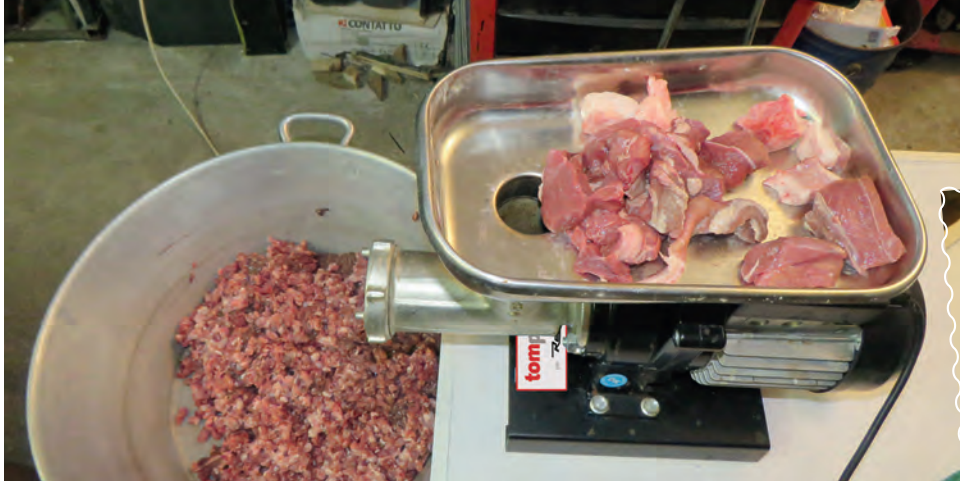


### Malette d'outils pour travailler la viande

Cette pochette comprend :

- 1 désosseur de 13 cm à dos renversé
- 1 désosseur de 14 cm à lame droite
- 1 couteau à saigner de 14 cm
- 1 fusil à aiguiser ovale de 25 cm
- 1 couteau office de 10 cm
- 1 couteau de boucher de 25 cm
- 1 couteau à dénervé de 20 cm

Réf. **coutpvia** - 159,90 €



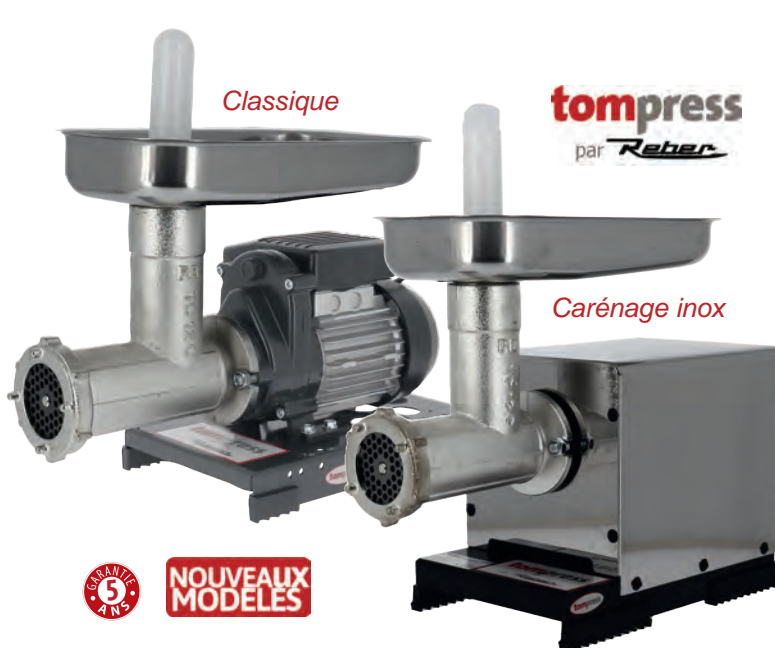
## 2 LE HACHAGE

La viande de sanglier, la gorge de porc et le foie sont passés au hachoir grille de 8 pour un hachage grossier. La gorge découennée passe sans problème dans mon hachoir n°12. Je commence par le foie pour éviter que le gras empêche le passage de celui-ci au travers de la grille.

Au niveau des proportions, je fais presque "à biste de nas"\*, comme l'on dit chez moi en occitan, soit environ **50 % de sanglier, 40 % de porc et le reste de foie**. Je pèse ensuite le hachis pour déterminer la quantité d'assaisonnement.

\* à vue de nez

# Hachoirs à viandes électriques



Hachoirs à viande électriques n°12 avec marche arrière Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré

- Moteur 450 Watts à rendement amélioré.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
- Consommation en baisse et puissance rendue en hausse.
- Rendement 60 à 100 kg/h.

Classique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 31 cm	<b>hactp12s</b>	<b>369,00 €</b>
Carénage inox	- Poids. 10,8 kg.	<b>hactp12c</b>	<b>399,00 €</b>

Hachoir à viande électrique n°22 Tom Press par Reber moteur 600 W à rendement amélioré

- Moteur 600 Watts à rendement amélioré.
  - Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
  - Puissance effective rendue en hausse.
  - Rendement reste donc de 80 à 120 kg/h.
- Réf. hactp22s - 519,00 €**



### 3 L'ASSAISONNEMENT DE LA MÊLÉE

J'ai l'habitude de verser l'ensemble du hachis sur la table parfaitement nettoyée afin de répartir uniformément les **18 g de sel, 3 g de poivre et 2 œufs par kg**. Une fois bien malaxée, je m'installe pour remplir mes bocaux.



### 4 LA MISE EN BOCAUX

Là aussi, je répète les gestes vus dans mon enfance en utilisant une cuillère humidifiée pour remplir mes bocaux préalablement passés au lave vaisselle. J'ai choisi des bocaux de type "Twist off" pour leurs bords droits aidant au démoulage et facilitant l'empilage dans mes placards. Chaque année, je change de couleur de capsules ce qui me permet de les identifier et d'établir un roulement. Une fois les bocaux remplis à environ 1 cm du bord, je les ferme solidement.



## Bocaux pour terrines



**Pots "Twist Off" à collerette**  
Pots à bords droits (démoulage facile) avec collerette de protection anti-choc. Vendus sans capsules.

Cont.	Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
130 ml	Ø 63 x60 mm	35	boipcp13	26,90 €
190 ml	Ø 82 x49 mm	20	boipcp19	17,90 €
255 ml	Ø 82 x62 mm	12	boipcp25	15,20 €



**Capsules "Twist Off"**   
Ouverture 1/4 de tour joint silicone intégré pour conserve jusqu'à 121° C (sauf Ø 43 mm. jusqu'à 100 °C). Lot de 20.

Dim.	Couleur	Réf.	PU TTC
Ø 63 mm	dorée	boicf228cap	5,90 €
	blanche	boisbs63	
	argent	boisas63	
	noire	boisns63	
Ø 82 mm	dorée	boiccf37cap	5,90 €
	blanche	boisbs82	
	argent	boisas82	
	noire	boisns82	



**Bocaux Familia Wiss® par 6**  
Idéal pour les conserves de foie gras, pâtés et charcuterie en conserve, jambonneau, les plats cuisinés (cassoulet,...). Vendus avec couvercles et capsules.

200 g	Ø 82 mm	boibf020	18,70 €
350 g	Ø 100 mm	boibf035	23,70 €
500 g	Ø 100 mm	boibf050	24,00 €

## 5 LA STÉRILISATION

Hermétiquement fermés, j'écris avec un marqueur sur le couvercle, faisant râler ma femme qui préfère de belles étiquettes. Puis j'empile les conserves dans le stérilisateur tout en veillant qu'elles soient bien calées.

J'ai depuis peu un stérilisateur électrique qui comme le disent mes parents "facilite la vie". Plus besoin de surveiller, si l'eau déborde du bouilleur, ou que le gaz ne s'éteigne. Maintenant, je règle sur **100 °C, température préconisée** pour de la stérilisation de viande, et ce, pour **3 heures**. Une fois refroidis, je sors mes bocaux, les essuie et vérifie que tous les couvercles sont bien scellés. Rangés dans mon cellier, ils feront mon plaisir étalés sur une bonne tranche de pain.



## Les stérilisateurs électriques

### MODÈLE INOX 27 LITRES



Avec tableau digital et robinet  
Réf. steinodir - 349,00 €



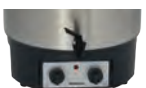
Avec thermostat uniquement

Réf. steinothe - 249,00 €



Avec thermostat et minuteur

Réf. steinotmi - 289,00 €



Avec thermostat, robinet et minuteur

Réf. steinotrm - 299,00 €



Pince à bocal Comptoir de la Conserve Pince à bocal en métal et plastique rouge. Réf. stepinbo - 5,90 €

tompress



Étiquettes pour conserves de charcuteries et plats cuisinés par 84

Facile à poser sur vos bocaux ou pots ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

- Larg. 5 cm - Haut. 3 cm  
Réf. matetcon - 9,30 €

### MODÈLE ÉMAILLÉ 27 LITRES



Avec tableau digital et robinet  
Réf. stemadir - 299,00 €



Avec thermostat uniquement

Réf. stemathe - 134,00 €



Avec thermostat et minuteur

Réf. stematmi - 174,00 €



Avec thermostat, robinet et minuteur

Réf. stematrm - 189,00 €



INOX

Tire languette inox pour ouvrir toutes les boîtes de conserve

Tire languette en inox pour ouvrir toutes les conserves. Il peut ouvrir les bocaux à joints, à capsule ou à couvercle vissé. Il sert également de décapsuleur. Long. 13 cm - Larg. 4,5 cm. Réf. matirlan - 4,90 €



# QU'EST-CE QUE LE COMPOSTAGE ?

A peu près tous les végétaux et un grand nombre de déchets ménagers peuvent être compostés. Leur décomposition naturelle va permettre d'obtenir un humus brun très riche, idéal pour entretenir la structure du sol et le fertiliser tout en contribuant à la réduction de déchets. Pour réussir votre compost, il faut un mélange équilibré en alternant des couches de **déchets verts** et de **déchets bruns**, pensez à l'aérer régulièrement en le remuant et veillez à ce qu'il soit toujours humide. Après quelques mois, il aura une couleur brune, dégagera une odeur de sous-bois signalant qu'il est prêt à l'emploi.

Le savez-vous ?

A partir du 1er janvier 2024, chaque foyer français devra avoir son composteur dans son jardin ou dans sa cuisine.

## ✓ Déchets du jardin

Feuilles mortes, tonte, mauvaises herbes, paille, fleurs fanées, brindilles...

## ✓ Déchets de cuisine

Epluchures, légumes et fruits abîmés (crus ou cuits), coquilles d'œuf, thé, marc de café, pain, restes de repas...

✗ Restes de viandes ou poisson, épluchures d'agrumes, noyaux ou coques de noix, coquilles de fruits de mer.

✗ Cailloux, sable, grosses branches, déchets de produits chimiques.

## ✓ Déchets ménagers

Essuie-tout, mouchoirs en papier, cartons non imprimés, quelques cendres...

✗ Litière, cendres de charbons, mégots de cigarettes.



**Macro et micro organismes**  
Vers, acariens, insectes, champignons, bactéries...



### Bacs à compost de cuisine 6,6 litres avec couvercle hygiénique et anti-odeurs

Stocker vos déchets végétaux, avant de les transférer dans votre compost extérieur.

blanc	Long. 30,5 cm - Larg. 25,8 cm - Haut. 21 cm	<b>ustbacob</b>	<b>34,90 €</b>
gris	Poids. 0,760 kg.	<b>ustbacog</b>	



### Composteur polypro 400 litres

En partie basse de deux portes détachables donnent accès au compost quand il est prêt. Long. 73,5 cm - Larg. 73,5 cm - Haut. 85,7 cm - Poids. 11,535 kg. Réf. jarcom40 - 89,00 €



### Silo composteur 200 litres en bois autoclave et acier galvanisé

Avec ce silo, vos déchets organiques humides et bien ventilés se transforment rapidement en compost sous l'action des bactéries. Long. 75 cm - profondeur. 38 cm - Haut. 75 cm Réf. jarcom20 - 150,10 €



### Je réussis mon compost et lombricompost

L. MARTIN, P. MARTIN et E. PREDINE - 79 pages. Les auteurs présentent de façon très pratique, grâce à des pas à pas en images, les techniques pour réaliser compost ou vermicompost, sans y passer des heures. Réf. lidtvcou - 12,00 €

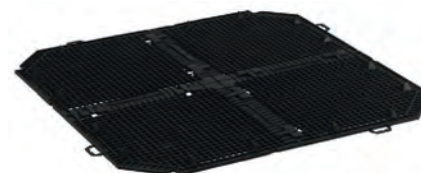


ACIER



### Aérateur de compost

En acier, sa poignée col de cygne vous permet de retourner votre compost accélérant la décomposition bactérienne. Long. 95 cm - Larg. 21,5 cm Réf. jaraerco - 34,00 €



### Grille anti nuisible pour composteur jarcom40

Laisse passer les insectes et les vers depuis le sol mais empêche les nuisibles de pénétrer et nicher dans votre compost. Long. 73,5 cm - Larg. 73,5 cm - Haut. 7 mm Réf. jarcom40gri - 29,00 €

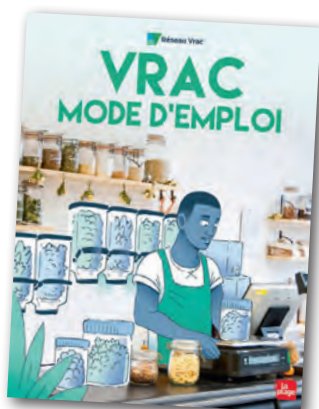


### Silo composteur 470 litres en bois autoclave et acier galvanisé

Bois traité en autoclave classe 4. Acier galvanisé à chaud pour une résistance accrue à l'oxydation. Long. 75 cm - Larg. 75 cm - Haut. 90 cm - Poids. 24 kg. Réf. jarcomp - 242,70 €



**Le traité de la conservation**  
 Relié couleur 543 pages. La 'bible' sur tous les moyens de conservations possibles. Plus de 600 recettes illustrées décrites étape par étape. Le chaud, le froid, l'alcool ou le vinaigre, le sel ou le sucre, la saumure ou le séchage, sous vide ou à l'huile, stérilisé ou congelé : vous aurez le choix.  
 Par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer. **Réf. licrutco - 33,00 €**



**Vrac mode d'emploi le livre pour se familiariser avec l'achat en vrac**  
 Vrac mode d'emploi - Réseau vrac - 80 pages.  
 - Larg. 17,6 cm **Réf. lixlvra - 9,95 €**

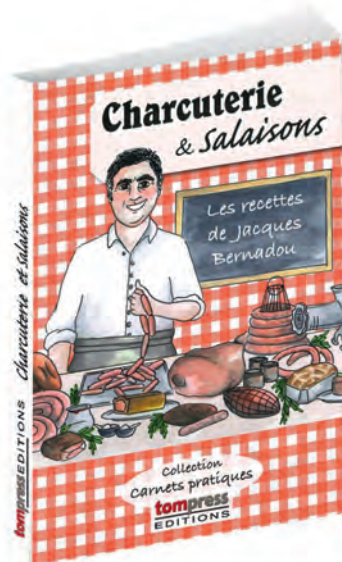


**NOUVEAU**

**Conserver les fruits et les légumes- Bocaux, conserves, coulis, confitures..**  
 Franck Schmitt - 160 pages illustrées  
 Toutes les méthodes de conservation : au vinaigre, dans le sel, l'huile ou l'alcool mais aussi dans le sucre, par la congélation, le séchage ou la stérilisation.  
 - Larg. 17 cm - Haut. 24 cm - Poids. 515 g..  
**Réf. lidulcon - 19,90 €**

**tompress**  
 EDITIONS

**Charcuterie et salaisons**  
 Les recettes de Jacques Bernadou carnets pratiques - 208 pages.  
 Plus de 250 recettes traditionnelles de charcuteries, pâtés, saucisses, saucissons, jambons, confits, andouillettes, rillettes, gratons, fritons, fromage de tête, mais aussi des conseils précis d'utilisation, des recettes de saumure, le tout agrémenté d'anecdotes personnelles de l'auteur.  
**Réf. livtocha - 19,90 €**



**MicroVino - Faire mon vin dans mon jardin**  
 Bérénice Chang Ricard  
 - 96 pages, 60 illustrations.  
 Ce petit livre, largement illustré, explique donc comment faire du vin dans son jardin, en relatant toutes les étapes, de la plantation à la mise en bouteille. Un manuel d'initiation.  
**Réf. lifcomic - 14,00 €**



**Faites votre cidre**  
 Ed. Utovie, - 40 pages.  
 Un manuel complet et simple pour faire son cidre maison. Conseils sur le choix des variétés de pommes, les techniques d'extraction, de fermentation. . .  
**Réf. lifutcid - 6,00 €**



**Faites votre vin à votre goût**  
 J.P. Chandon - Ed. Utovie - 48 pages.  
 Toutes les connaissances et techniques de base qu'un amateur doit avoir pour réussir son vin : des vendanges à la mise en bouteilles.  
**Réf. lifutvin - 6,00 €**



**Bocaux et conserves**  
 Collectif d'auteurs - 224 pages  
 Avec des ingrédients simples et faciles à trouver, vous serez guidé en fonction du type de recette que vous voulez préparer : il y en a 100 au choix !  
**Réf. livhaboc - 6,95 €**

Commandez les ANCIENS NUMÉROS sur **tompres.com**

3,50 €

42 pages consacrées au Fait maison



**GRATUIT - 3 magazines pour un ami**

Remplissez et envoyez ce coupon à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI Je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** 3 numéros\* de Tom Press Magazine à :

Mlle  Mme  M. Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP / Ville | | | | \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

De la part de : Nom / Prénom \_\_\_\_\_

CP / Ville | | | | \_\_\_\_\_

MAG36



\*1er par voie postale, suivants par voie numérique, couvertures non-contractuelles, numéros expédiés après impression, soit juin, août ou novembre.  
 Tom Press SAS - 5, avenue Jean Croux, ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE - Tél. 05 63 71 44 99 SAS au capital de 500 000 € - RCS Castres 438 153 272 TVA intracommunautaire FR 244 381 532 72 - Siret 438 153 272 000 36 Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de disposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre   
 Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, cochez cette case

# BON DE COMMANDE TOM PRESS MAGAZINE 35

Ce bon de commande est également téléchargeable sur [www.tompress.com](http://www.tompress.com)  
Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

**Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux - 81540 SORÈZE**

# tompress

## Adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

1

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Je souhaite recevoir la **newsletter** Tom Press à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) : [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

## Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ et le \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.  
Joignez votre règlement, nous ne l'encaissons qu'au moment de l'expédition.

## Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

Je souhaite être livré en point relais\*\* le plus proche de mon adresse de livraison.

\* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes.  
N'est communiqué qu'aux transporteurs.

\*\* Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

## COMMANDE EXPRESS

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

Tél: **05 63 71 44 99** - Fax: **05 63 71 44 98**  
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	19,30	38,60
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99				<b>SOUS-TOTAL</b>	

2

Livraison standard par Colissimo ou Geodis



Livraison 24 h :  
contactez-nous

## 4 Modes de règlement

**Par chèque joint**, à l'ordre de **Tom Press SAS**

**En 3 fois**, dès 120 € d'achat.

Par 3 chèques joints, à l'ordre de **Tom Press SAS** datés du jour de l'émission et avec la mention au dos des dates d'encaissement.

**Par carte bancaire**, en nous contactant au 05 63 71 44 99

Je préfère être rappelé à mon numéro.

3

Participation aux frais de port et d'emballage** +	
<b>À DOMICILE</b>	
Ma commande est <b>inférieure</b> ou <b>égale à 30 €</b> ▶	<b>5,90 € TTC</b>
Ma commande est <b>supérieure à 30 €</b> ▶	<b>7,90 € TTC</b>
Ma commande est <b>supérieure</b> ou <b>égale à 250 €</b> ▶	<b>GRATUIT</b>
<b>EN POINT RELAIS</b> (commande éligible*)	
Ma commande est <b>inférieure</b> ou <b>égale à 69 €</b> ▶	<b>6,90 € TTC</b>
Ma commande est <b>supérieure</b> ou <b>égale à 69 €</b> ▶	<b>GRATUIT</b>

\* Colis de dimension (L+H) inférieure à 1,5 m  
ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm  
ET de moins de 8 kg.

\*\*Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur [infos@tompress.com](mailto:infos@tompress.com)

**TOTAL** =

**Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.**

Date et signature obligatoires

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 30/06/2023. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous ne voulez pas recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre   
Si vous ne voulez pas recevoir des offres de nos partenaires, merci de cocher cette case



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** [www.tompress.com](http://www.tompress.com)  
Paiement par chèque ou carte bancaire.



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



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



## HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi de  
9h à 12h30 et de 14h à 17h30.  
ZA de la Condamine  
81540 - SORÈZE

# tompress

Les plus Tom Press

\* Voir les conditions générales de vente

05 63 71 44 99

**CONSEILS  
TOMPRESS**

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

**ENCAISSEMENT  
à l'EXPÉDITION**

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

**365\* JOURS  
POUR CHANGER  
D'AVIS**

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

**PAIEMENT  
3 fois  
sans frais\***

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

**LIVRAISON  
SOUS  
48h\***

**SAV  
tompress  
dans nos ateliers**

## Conditions générales de vente

### PREAMBULE

Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SAS 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 "le client". 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 contactons 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 e-mail). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

### RIX

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 30/06/2023, 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 5,90€ pour une commande jusqu'à 30 €, 7,90 € pour une commande entre 30 € et 250 €, gratuits pour une commande supérieure à 250 € ou offerts dès 69 € d'achat pour une livraison en Colissimo Point Retrait. 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 3 façons au choix.  
- Chèque postal ou bancaire.

### - Carte bancaire

- 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.

### 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 récépissé 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.

### RÉSERVE 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 nous 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 de 2 ans 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 a 14 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bon émargé du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client par courrier, téléphone, e-mail afin de retourner le ou les produits commandés en vue d'un échange ou d'un remboursement. Un formulaire est également à la disposition du client dans le rubrique "SAV garanties retour" du site internet. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client vous attribuera un "code-retour" à inscrire sur le colis. Vous avez ensuite 14 jours pour nous retourner le(s) produit(s) concerné(s). En cas d'exercice du droit de rétractation dans les délais mentionnés, seul le prix du ou des produits achetés puis retournés et les frais d'envoi correspondant au mode de livraison le moins onéreux seront remboursés. Les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode le moins onéreux ne seront pas remboursés. Les frais de retour restent à la charge du client. Le remboursement sera effectué sous 14 jours, à compter de la date à laquelle Tom Press est informé de la décision du consommateur de se rétracter et après réception du colis en retour ou de sa preuve formelle de réexpédition. Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'échange ou l'avis. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les frais de retour restent à la charge du client. Dans tous les cas, le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits sur mesure, confectionnés selon les spécifications du client ou personnalisés, les produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer comme les boyaux, les produits descellés par le consommateur et ne pouvant être retournés pour des raisons d'hygiène comme par exemple les poches sous-

**NOUVEAU**

# tompress

*La marque exigeante*



## Kit jus de raisin **tompress**

Kit complet "Essentiels" par Tom Press pour la fabrication de jus de raisin comprenant 19 articles de la pressée à l'embouteillage avec documentation pour faire un bon jus de raisin maison.  
Réf. prckjrb30 - 1 049,00 €



## POUSSOIR À VIANDE **tompress** horizontal 5 L.

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèle à vis par l'arrière, cylindre en inox AISI-304.

Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur: 15-23-29-38 mm.

Réf. pomtom5h - 229,00 €

**tompress**  
par **Reber**