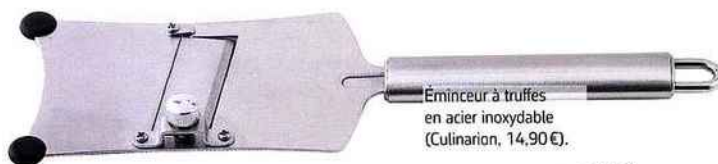




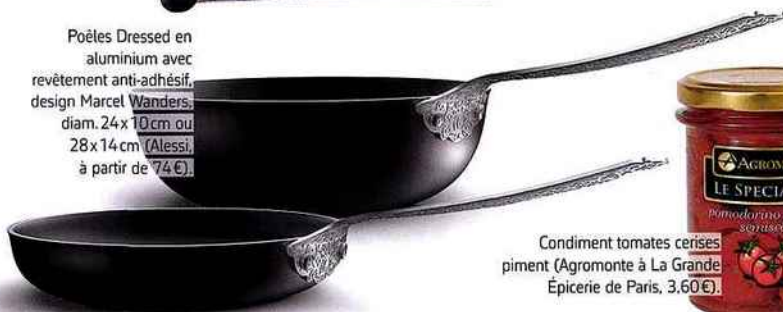
ET CHEZ VOUS

PAR JUDITH HABERBERG



Eminceur à truffes en acier inoxydable (Culinarion, 14,90 €).

Poêles Dressed en aluminium avec revêtement anti-adhésif, design Marcel Wanders, diam. 24 x 10 cm ou 28 x 14 cm (Alessi, à partir de 74 €).

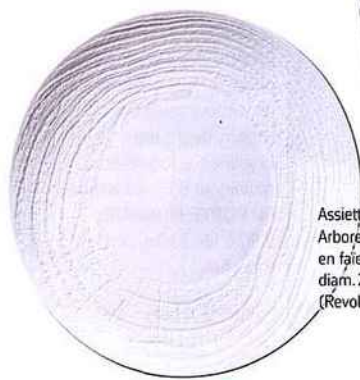


Condiment tomates cerises piment (Agromonte à La Grande Épicerie de Paris, 3,60 €).



Jus de citron de Sicile, 250g (Saponi del Borgo chez Les Bons Produits du Monde, 2,80 €).

Huile d'olive extra vierge à la truffe blanche, 22cl (Davoli à La Grande Épicerie de Paris, 32,90 €).



Assiette plate Arborecence en faïence, diam. 26,5 cm (Revol, 35 €).



Coupe à dessert Kastehelmi en verre mat, 35cl (Iittala, 42,90 €).



Truffes noires fraîches du Périgord, 100g, disponibles en décembre (Ronds de Sorcières, prix sur demande).



Panier de tomates composé de plusieurs variétés, 1,250kg (Le Petit Producteur, 9 €).



Fouet Quickstep en inox (Mathon, 14,99 €).



Huilier et vinaigrier en acier inoxydable (Matte W. Trousseau, 59 € l'ensemble).



Sel de camargue à la truffe noire, 50g (Aix & Terra, 7,90 €).



Pâte à lasagnes, 500g (Delverde chez Les Bons Produits du Monde, 6,20 €).



Planche en porcelaine (H&M Home, 19,99 €).



Petits poulpes assaisonnés, 212ml (Borelli chez Les Bons Produits du Monde, 9,50 €).