

Consonnes

PAGE RÉALISÉE PAR LE SERVICE COMMERCIAL DE L'EXPRESS

LAURENT JEANNIN

PÂTISSERIES AU FIL DU JOUR, aux éditions Solar, est un livre de recettes qui réunit les secrets de pâtisserie de Laurent Jeannin, Chef Pâtissier du Bristol, suivant trois niveaux de difficultés. La réalisation des tours de main les plus ardues est facilitée grâce aux « bons gestes » décrits et imagés pas à pas. Transmettre son savoir, faire preuve de générosité, voici les ingrédients d'une recette réussie. Ne pas se laisser impressionner par des desserts qui sont de véritables œuvres d'art, mais se laisser porter par le plaisir de créer. Parole de Chef! Laurent Jeannin veut faire de ce livre de grands moments de complicité, de partage et d'inventivité. En pâtisserie rien n'est figé ! Sortie en librairie le 7 novembre 2013.



LIGNE ROSET

Ne résistez plus à vos envies du 8 au 18 novembre 2013 dans les 100 espaces décoration Ligne Roset de France qui vous accorderont exceptionnellement des prix tout doux sur l'ensemble du magasin. Retrouvons le plaisir délicieux du coup de foudre et laissons-nous transporter dans l'imaginaire des 100 créateurs de Ligne Roset. Ne manquez pas ce rendez-vous unique.

www.lignerose.fr



SEIKO

L'Astron GPS (réf. SAST100) du manufacturier japonais SEIKO est une des nouveautés présentées à Bâle cette année. Cette pièce exceptionnelle limitée à 5000 exemplaires dans le monde est dédiée à son fondateur Kintaro Hattori qui aspirait à ce que SEIKO conserve toujours un temps d'avance. Ajustement de l'heure et du fuseau horaire par GPS. Boîtier titane

haute intensité avec revêtement titane carboné et lunette céramique noire. Fournie avec un bracelet en cuir noir et un second en titane haute intensité avec revêtement titane carboné et boucle déployante.

Prix: 3500 euros.

N° lecteur : 03 81 54 24 00.

www.seiko.fr



HOTEL DE VENDOME

À l'initiative de Stéphane Wenz-Schuhler, le directeur de l'Hôtel de Vendôme, dont les origines alsaciennes ont inspiré cet événement gastronomique des plus originaux, le restaurant le « 1 Place Vendôme » se métamorphosera le temps des fêtes de fin d'année en une escale alsacienne. L'esprit de fête et de tradition du Noël alsacien sera ainsi réinterprété avec audace par le Chef Josselin Marie et Franck Wenz (second au concours du Mondial des Arts Sucrés). Cette région et la magie de Noël leur ont inspiré une carte de prestige pour célébrer et rendre ces festivités exceptionnelles ! Superposition de saveurs sucrées et épicées seront à l'honneur en cette période de festivités.

www.hoteldevendome.com

