



USTENSILES

Les tire-bouchons

Manuels ou électriques, ils sont bien plus variés qu'on ne croit !
Notre sélection pour préserver le bouchon... et vos mains.



Le plus simple FONCTIONNEL

Très prisé des sommeliers, à prix tout doux, ce tire-bouchon médaillé d'or au Concours Lépine extrait le bouchon par un mouvement de levier en deux temps, ce qui produit une réelle réduction de l'effort. Très compact, ce modèle est facile à glisser dans une poche. Mèche revêtue de Téflon et fonctions coupe-capsule et décapsuleur. Il est disponible dans des couleurs pimpantes ou en noir et blanc.
Innovation, 7 €, Coutale Sommelier.



Le plus confortable DESIGN

En polyamide, résistant et très agréable au toucher, ce tire-bouchon à large levier offre une prise en main ergonomique et fonctionne d'un simple mouvement de bas en haut. Pas trop encombrant, il est performant sur les bouchons naturels et sur les synthétiques. Il est garanti pendant dix ans, s'adapte à tous les goulots et sa mèche est remplaçable (2 500 ouvertures avec une seule vis).
Tire-bouchons LM-150 Jet, 119 €, Screwpull.



Le plus rétro INDÉMODABLE

Ce modèle classique possède deux grands leviers associés à une crémaillère et sa vis est téflonisée. Son puissant mécanisme permet d'extraire doucement tous les types de bouchons, en utilisant les deux mains, sans qu'il soit nécessaire d'avoir beaucoup de force. Sa tête sert de décapsuleur.
Black Black, 30 €, L'Atelier du Vin.



Le plus moderne ÉLECTRIQUE

Vous n'êtes pas à l'aise avec les tire-bouchons habituels ? Ce modèle électrique ne demande aucun effort ou savoir-faire particulier. Équipé d'un coupe-capsule, il débouche facilement toutes les bouteilles. Il fonctionne sur batterie, donc vous n'aurez pas à remplacer les piles sans cesse. Son petit plus : la marque est spécialisée dans les caves à vins de très bonne qualité !
Cela laisse présager un produit bien conçu.

TB5030, 50 €, Climadiff.



Le plus pro TOUT EN FINESSE

Traditionnel, voici l'ustensile des amateurs de vins, notamment des millésimes anciens sur lesquels les bouchons, parfois abîmés, demandent de la délicatesse. Ici, pas de vis qui risquerait de les faire éclater, mais deux lames qui se glissent de part et d'autre du liège. L'insertion, par de légers mouvements de balancier, demande un peu d'entraînement. L'outil permet aussi de reboucher les bouteilles entamées.
L'Expert, 50 €, Screwpull.



Le plus spécialisé POUR LES BULLES

Finie l'appréhension de déboucher une bonne bouteille de champagne ! Retirez le muselet, enfoncez ce modèle sur le bouchon puis tournez en maintenant bien la bouteille : le bouchon sort sans effort et sans risque de sauter au plafond, celui-ci étant freiné dans sa course, puis retenu dans le dispositif. Il est parfait aussi pour les vins effervescents, mais non adapté aux bouchons en plastique.
Rého, 26 €, Peugeot Saveurs.

CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT DE CHOISIR

■ **Où acheter ?** Il n'existe rien qui ressemble autant à un bon tire-bouchon qu'un mauvais tire-bouchon ! Sur des modèles semblables, aussi bien économiques que chers, l'un peut n'être qu'une pâle copie et proposer une mèche d'assez mauvaise qualité, une conception approximative.

Choisissez-le chez les cavistes ou dans les magasins d'arts de la table, et faites confiance à une marque connue et réputée.

■ **Quelle mèche ?** Préférez une vrille assez longue (appelée queue de cochon, mèche ronde ou spirale), avec cinq spires pas

trop épaisses. Et choisissez-la revêtue de Téflon pour assurer une pénétration plus facile dans le liège des bouchons. Évitez la vis d'Archimède, au bout droit et pointu, présente sur de nombreux produits bas de gamme, qui a tendance à enfoncer et à abîmer les bouchons.

■ **Les trucs qui comptent**
Êtes-vous à l'aise avec l'ouverture des bouteilles ? Combien en ouvrez-vous par an ? Avez-vous de la force ? Ces critères permettent de vous faire conseiller en boutique spécialisée. Inutile d'investir 100 € dans un modèle pour un usage occasionnel !



En vente dès le 6 juin

CARNET D'ADRESSES

Athezza : athezza-hanjel.com ; **Baume des Anges** : baumedesanges.fr ; **BHV Marais** : bhv.fr ; **Bonneterre** : bonneterre.fr ; **Bosch** : bosch-home.fr ; **Casa** : casashops.com ; **Caspari** : 01 55 42 15 00 ; **Cave l'Étoile** : banyuls-etoile.com ; **Climadiff** : climadiff.com ; **Conforama** : conforama.fr ; **Coutale** : coutale.com ; **Cuisinart** : cuisinart.fr ; **Delamaison** : www.delamaison.fr ; **Domaine Cauhapé** : jurancon-cauhape.com ; **Domaine du Clos Saint-Marc** : clos-st-marc.com ; **École Escoffier** : ecole-escoffier.ritzparis.com ; **E. Leclerc** : 09 69 32 42 52 ; **Electrolux** : electrolux.fr ; **Famille Mary** : 02 41 55 35 79, famillemary.fr ; **Galeries Lafayette** : galerieslafayette.com ; **Geneviève Lethu** : genevievelethu.com ; **Gobel** : gobel.fr ; **Harper** : harper.fr ; **Home Autour du Monde** : bensimon.com ; **Jardin d'Ulysse** : jardindulyse.com ; **La Citadelle, Le Magasin aux Vivres** : 5 avenue Ney, 57000 Metz, 03 87 17 17 17 et citadelle-metz.com ; **Lagrange** : lagrange.fr ; **Laiterie Les Fayes** : laiterielesfayes.com ; **L'Atelier du vin** : atelierduvin.com ; **Le** **Garde-Manger** : legardemanger-paris.fr ; **Le Jacquard Français** : le-jacquard-francais.fr ; **Lékué** : lekue.com/fr ; **Les Fables de La Fontaine** : lesfablesdelafontaine.net ; **Le Sillon** : lesillonfruitsec.fr ; **Les Tables de Nantes** : lestablesdenantes.fr ; **Luminarc** : latabledarc.com ; **Maison Kuentz-Bas** : kuentzbas.fr ; **Maisons du Monde** : maisonsdumonde.com ; **Marlette** : marlette.fr ; **Mathon** : www.mathon.fr ; **Meat Me** : meat-me.fr ; **Nature & Découvertes** : natureetdecouvertes.com ; **Peugeot** : peugeot-saveurs.com ; **Philips** : philips.fr ; **4 Murs** : 4murs.com ; **Rice** : rice-byrice.com ; **Riviera & Bar** : riviera-et-bar.fr ; **Rouge Garance** : rouge-garance.net ; **Sabre** : sabre.fr ; **Saint-Verny Vignobles** : saint-verny.com ; **ScrapCooking** : scrapcooking.fr ; **Screwpull** : lecreuset.fr ; **Sia** : sia-homefashion.fr ; **Sibo Sibon** : sibo-sibon.com ; **Tefal** : tefal.fr ; **Thiercelin** : thiercelin1809.com ; **Woouf** : woouf.com ; **YooCook** : 01 34 11 38 38 et yoocook.fr ; **Zara Home** : zarahome.com ; **Zoé Confetti** : zoeconfetti.fr