



News gourmandes

Siroter de la glace

Mojito fraise, limon colada, punch tropical : des drôles de sorbets alcoolisés sans colorant ni additif, à déguster givrés. *Poptails by Lapp*, 5,50 € pièce. En vente dans les bars, clubs, restos... branchés durant tout l'été.



La Provence
fournit presque
40 % de la
production
nationale des vins
rosés AOP

Pistaches à tartiner

Sur vos brioches ou sur le fond d'une tarte aux fruits, cette pâte sucrée acide à base de pistaches et d'huile d'olive va vite devenir votre choucou. *Suprême aux Pistaches de Sicile, Oliviers & Co*, 10,90 € les 180 g. En vente sur le site de la marque.



Fraîcheur garantie

Versez de l'eau fraîche dans une carafe, glissez un sachet de thé glacé, mettez au frais 2 à 3 h et dégustez un thé vert aromatisé aux fruits de la passion ou un thé noir aux fruits rouges... *Thés Christine Dattner*, 1,30 € le sachet. En vente sur le site de la marque.

PLEINE FORME

C'est la meilleure saison pour investir dans cet extracteur de jus qui garantit au mieux la préservation des vitamines et des nutriments. À vous jus, smoothie et gaspacho, à déguster sans modération. *Extracteur de jus C9500 Kuving's*, 499 €. Existe en 3 coloris. Sur Internet.



Plaisir de jouer

Deux bouteilles de vacqueyras rouge, 1 sommelier, 1 tire-bouchon, 3 boules de pétanque, 1 cochonnet... Pour les apéros de l'été entre amis. *Climadiff*, 74,99 € le coffret *Vin & Pétanque*. Sur Internet.



ASTUCIEUX

La peau des kiwis et des tomates ne résistera pas à cet éplucheur de compétition en inox, muni d'une microdenture pour peler efficacement sans abîmer nos fruits de l'été. *Opinel*, 9,50 €. Disponible sur le site de la marque.

