



Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 1117  
N° de page : 4-5



**16 +**  
**fiches**  
**cuisine à**  
**collectionner**



Président d'honneur : Daniel Filipacchi  
Secrétaire : 01 41 34 60 00 ou composer le  
01 41 34 60 00 en poste de votre interlocuteur

Directeur de la Rédaction :  
Thierry Moreau 60 20

Assistante : Gordana Petrovic 65 66

Rédacteur en chef : Claude Boile 67 15

Assistante : Marie-France Dumas-Mansard 60 38

Secrétaire administrative :  
Roselyne Jézéquel 60 68

Rédaction en chef adjointe :  
Fabienne Habert 74 12

Direction artistique : Gérald Calzavara 74 14

Maquette : Françoise Moulins 74 86

Secrétariat de rédaction :  
Clémence Laforge 74 13,  
Brigitte Reynaud 74 85

Rédaction : Michèle Mère Péro 74 84,  
Sabine Roche, 87 35

Photo : Maud Imbach 60 36, Elodie Raffaud 61 92

Documentaliste : Sylvie Garnier 66 05

Fabrication : Stéphanie Puteau 67 51

Service Relations lecteurs : 01 41 34 63 81

Dominique Foisette

PUBLICITE : LAGARDERE PUBLICITE

31, rue de Calédo, 75008 Paris

Présidente : Constance Benquet

Directeur Général : Philippe Pignol

Directrice commerciale : Anouk Diamantopoulos

Directrice de Groupe commercial :  
Bernadette Martin Dupont

Équipe Commerciale : 01 53 96 35 41

Éditions régionales LAGARDERE Métropoles

Tel. : 01 41 34 65 41

Directeur général : Emmanuel Roy

Télé 7 Jours Cuisine facile est éditée par Hachette

Filipacchi Associés, SNC au capital de 70 300 €,

localisée géant

Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534

Levallois-Perret Cedex.

Associés : Hachette-Filipacchi SA,

Publications France-Monde SA

Directeur Général des Publications :  
Bruno Lesouff

Directeur Général des Rédactions :  
Christophe de Villeneuve

Directeur de la Publication : Bruno Lesouff

Éditeur : Oscar Becerra

Directrice déléguée adjointe : Irma Besan

Promotion :

Ludvine Marchand (responsable) 70 58

Catherine Luton (chef de produit) 66 67

Opérations spéciales : Nicolas Waintraub

Vente au numéro : Philippe Demsy

Promotion abonnement : Annelise Collin

Hachette Filipacchi Associés est une filiale

de Lagardère Active

Président du Directoire : Didier Quillot

N° de commission paritaire : 0312 K 90283

© 2010 HFA - dépôt légal : avril 2010

Imprimé en France. Printed in France.

Imprimeur :

NORD FRANCE IMPRESSION,

rue de la Maison-Françoise, 77305 Lognes



## Actu cuisine



**Nomade**  
Bien rangés dans la cuisine, ces tasses à café s'emportent facilement sur la terrasse. **Le Torchon à carreaux**, 6 minimugs en porcelaine, environ 19 €

### Trois-en-un

Cette cafetière sert en plus de mug et de thermos ! Grâce à un système de poussoir, on prépare son café, puis on le conserve dans le thermos-mug. Astucieux, 0,35 l, environ 0,45 l, environ



# Couleur CA

Allongé, serré, noir, gourmand ?  
Choisissez votre café et suivez  
notre sélection pour le préparer  
et le servir comme vous l'aimez.



### Futuriste

Cette machine à café est un minibar à elle toute seule. Elle permet de préparer trois sortes d'expresso, des cafés gourmands et même du chocolat. Les enfants vont être ravis !

en blanc et gris,  
environ  
en rouge et métal  
environ

Voir adresses p. 82



**Tourne, joli moulin**

Un moulin électrique pour moulin le café et préserver l'arôme des grains. Il peut aussi servir à broyer épices et fruits secs...



**C'est dans la boîte !**

Pour préserver l'arôme du café, mieux vaut le conserver dans une boîte en métal hermétique. Celle-ci est bien pratique avec sa cuillère doseuse, aimantée sur le flanc.

**Graphique**

Parce que le long café du matin est plus agréable à boire dans un mug que dans une tasse. Et que plus le mug est joli, plus c'est agréable !

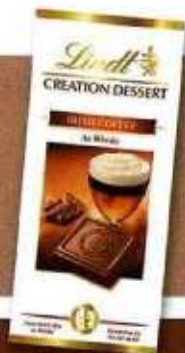


fé



**Vitaminé**

Ces tasses à café et ces sous-tasses en porcelaine jouent les duos pour égayer la table.



**Enivrant**

Quoi de mieux pour accompagner un petit noir qu'un carré de chocolat ? Et quand celui-ci a un parfum d'irish coffee, on en reprend deux fois !



**Café gourmand**

C'est à la mode dans tous les restaurants ! À la maison, on s'y met aussi avec cette préparation pour réaliser six portions de trois minidesserts : mousses, cookies et fondants au chocolat. Le tout en dix minutes seulement ! Impressionnant.