

# ARTS & GASTRONOMIE®

L'art de vivre au fil des saisons | #03 Juillet-Août 2013



03

L'INVITÉ // ANNE-SOPHIE PIC • ÉVASION GOURMANDE // ANNECY - YOANN CONTE  
CHEFS • RECETTES • VIN • REPORTAGES • ART DE LA TABLE • BONNES ADRESSES



jus BORDERLINE



1

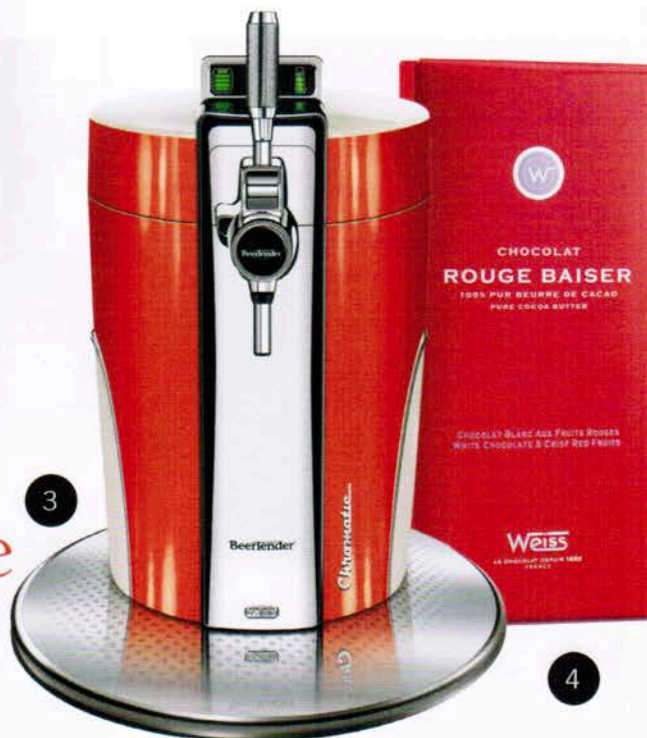
spatule  
- pince

2



pompe  
à bière

3

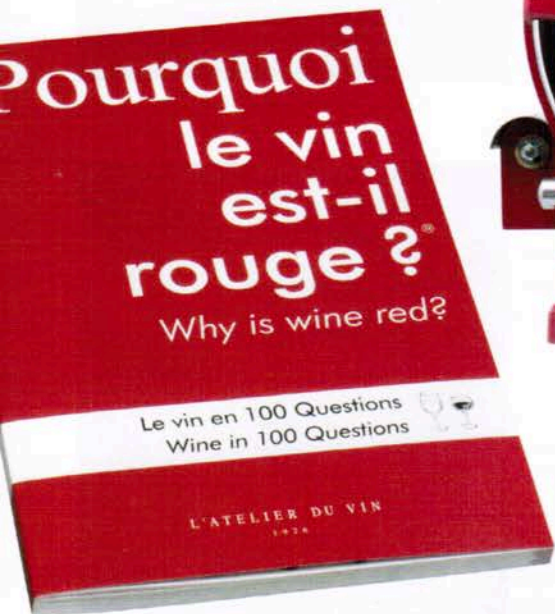


4

CHOCOLAT  
rouge  
baiser

5

POURQUOI  
LE VIN EST-IL  
ROUGE?



Shop



trancheuse  
TOMAGA 6

- 1 Jus «Geek chic» grenade, cranberry et guarana - «Tartuffe de Monte-Carl» pamplemousse rose, mûre et menthe 2,40 € Borderline 2 Spatule - pince 9,60 € Koziol 3 Pompe à bière Beertender B90 399 € Krups 4 Chocolat rouge baiser 3,80 € Weiss 5 Pourquoi le vin est-il rouge ? Livre à 21 € L'Atelier du Vin 6 Trancheuse manuelle à volant - modèle Berkel Indianina 4 500 € Tomaga