



BIE

Bruno Evrard

Art de la Table depuis 1947

Instants de vie

bruno-evrard.com



Voyage, voyage...

2018 nous emmène au pays où, loin des clichés de la baguette et du béret, il est de bon ton en France de passer de bons et beaux moments de convivialité avec, au minimum, un verre à la main !

Boire et manger sont des habitudes bien françaises. Notion de vie, de plaisir, de partage, il est rare de passer outre du verre de l'amitié et de ne pas refaire le monde autour d'une belle assiette bien garnie.

La collection Bruno Evrard n'est pas figée. Elle est adaptée à tous ces moments de vie. Ne nous refusons pas cette invitation. Et continuons de sentir les évolutions de société tout en revendiquant le bien-fondé de nos habitudes de bien vivre.

Bruno Evrard



Les amis, c'est pour la vie

L'apéro c'est sacré - Le cocktail de l'été	04-05
Des petites bulles	06-07
Pur malt on the rock's	08-09
Bien choisir sa carafe	10-11
After Work	12-13

Recevoir, c'est tout un art

Comme un chef - Garden party	14-15
Avis de grand bleu	16-17
Blanc immaculé	18-19
Me raconte pas de salade - Fromage	20-21



Il y a quoi pour le dessert ?

Complètement givré - Envie de fruits ?	22-23
Amoureux de caféine - Découverte du thé	24-25
Pour faire passer tout cela...	26-27

L'apéro c'est sacré



Lâchez la Pression...

Déguster une bière est devenue tendance, grâce à l'explosion des micro-brasseries partout en France. Des jeunes passionnés ont mis au point de nouvelles bières, utilisant les matières premières produites sur place : houblon, orge, avoine et blé. Les brasseurs surfent sur le savoir-faire artisanal et reboostent le marché de la bière.

Quelques citations...

«Bue avec modération, la bière adoucit le tempérament, enjoue l'esprit et améliore la santé.»
Thomas Jefferson - 3ème président des Etats-Unis

«La bière est la preuve indéniable que Dieu nous aime et veut nous voir heureux.»
Benjamin Franklin.

«Une pinte de bière est le mets d'un roi.»
William Shakespeare

Open Bar 40cl

Avec ses formes arrondies délicatement déposées sur un solide pied, ce verre vous assure confort et plaisir à la dégustation. Élégant il convient aussi bien aux occasions spéciales qu'aux apéritifs quotidiens.

Open Bar Norma 33cl

Véritable verre de dégustation, grâce à ses courbes uniques qui libèrent les arômes distincts de chaque sorte de bière, vous découvrirez de nouvelles sensations. Expérience inédite garantie!

Birratèque 50cl

Prise en main agréable, quelques points au laser au fond du verre, la ligne Birratèque a mis au point une technique performante. Fabriquée en Son-Hy, ce matériau assure une transparence et une grande résistance. Les points au laser au fond du verre ...



Léo optique 33cl

Grâce à son anse, on a cette chopé bien en main. Ce verre s'inscrit sans la continuité du « bock » : ancêtre du verre à bière. Avis aux amateurs!

Birratèque 42cl

Ce verre «Beer Testen» est un verre à pied universel pour l'analyse sensorielle des bières artisanales, dessiné pour une prise en main légère et élégante : le parfait instrument des maîtres brasseurs. créent un flux persistant de fines bulles afin de maintenir la mousse et de favoriser le développement des arômes.

Birratèque 60cl

Entre lignes et courbes se dessine une nouvelle génération de verres à bière... Evasés au col pour libérer les saveurs et plus étroit au pied pour ne pas réchauffer la bière. C'est le compromis idéal ! Les points au laser au fond du verre ...

Daily 43cl

Élégant et fin, ce verre à bière met en valeur blonde ou brune. La qualité du verre en Luxion lui donne des atouts importants : la transparence et la résistance.

Le cocktail de l'été

TRUCS & ASTUCES

Idee de détournement d'objet

Comme au restaurant, les desserts se présentent en gobelet ! C'est joli et original. Allez, on se lance, on ose, on invente !



5

Pour accompagner l'apéro, on sort les recettes maison !

La fête des voisins, vous connaissez ? A l'arrivée du printemps (premier vendredi de mai), on provoque une rencontre simple et chaleureuse avec ceux qui partagent votre rue. C'est l'occasion de grignoter dans la bonne humeur et de faire connaissance.

C'est moi qui l'ai fait !



6



L'incontournable

Pour chaque verre :
6 à 8 feuilles de menthe
1 demi citron vert
10 glaçons
4 cl de rhum blanc
2 cl de sirop de sucre de canne
Un peu d'eau gazeuse

1



2



3



4



1.DRINKS & ADVENTURES : Ligne verres pour l'apéritif (Mojito, Caipirinha, Kir royal) 2.DROP : Bol à punch en verre soufflé bouche 4,1L 3.OPEN BAR : Verre à bière sur pied 38cl 4.TATTOO : Verre à whisky ou à cocktail 33cl 5.ROSALIE : Gobelet bas décor carré 22,5cl 6.PRO LINE : Verrine forme ovale 15cl, ronde 15cl, triangle 15cl, carrée 14cl



Des petites bulles !

Petite ou raffinée, originale ou simple,
la flûte nous joue un air de fête !



Skyline

TRUCS & ASTUCES

Comment rafraîchir votre bouteille de champagne ?

Pour rafraîchir votre champagne, oubliez le congélateur qui, même s'il accélère le processus de refroidissement, tue les arômes et anéantit les saveurs.

Si les professionnels utilisent le seau à champagne ce n'est pas que pour faire classe, c'est surtout parce que c'est la meilleure façon de préserver l'intégrité du goût. Alors si vous n'en avez pas, c'est le moment de le rajouter à votre liste de cadeaux.

Pour bien rafraîchir votre champagne, placez la bouteille dans un seau avec un mélange d'eau et de glaçons. En une vingtaine de minutes votre champagne sera à la bonne température.

Si vous n'avez pas de seau à champagne vous pouvez également déposer votre bouteille dans votre réfrigérateur, couchée dans le compartiment du bas, quatre heures avant de la servir.

Sachez aussi que les vins de champagne se boivent bien frais, mais jamais glacés. Plus le vin est jeune, plus il faudra le servir frais (8 ou 9 degrés). Un champagne plus ancien ou millésimé supportera dix degrés. Mais prenez garde, une fraîcheur trop vive perturbera la perception des arômes et des goûts.



Saga

Coupes ou flûtes, que choisir ?

Les coupes à champagne ont dans l'inconscient collectif, cette image obsolète qui nous renvoie à nos grands-mères. Et pourtant, chaque année, quand arrivent les fêtes, elles retrouvent une nouvelle jeunesse. Certes, les puristes parlent des bulles qui s'évaporent trop vite et des arômes qui nous échappent. Mais quel plaisir de sentir les bulles exploser sur notre visage et quel glamour ont ces coupes portées par de jolies dames.

La flûte, on le comprend, répond à plus de raison et de classicisme. La haute cheminée resserrée garde les bulles et les arômes plus longtemps. Aujourd'hui se développe une tendance à utiliser des flûtes plus galbées pour laisser les arômes se développer mieux encore.



Sublime Vinea Aria Silhouette Claudia Open bar

Flûtes



Dream Daily Sublime Attimo



Fiordaliso Ilona Cracky Piquito

Saga



Pur malt On the rock's



Verre à Whisky, lequel choisir ?

Le gobelet le plus répandu dans les bars et dans les foyers est le gobelet en verre droit à fond épais et de large diamètre (ex : BULLE).

Certains le voudront en cristal (ex : MARIA), d'autres taillés (ex : TRACY), ou alors de forme originale (ex : MATIAS).

Chaque amateur aura de toutes façons «son» verre préféré.

Si ce verre convient parfaitement aux whiskies allongés de glace ou de soda, il n'en va pas de même pour les autres catégories de whiskies.

Le verre à dégustation a alors pour objet principal de mettre en valeur la palette aromatique du whisky.

Un verre à vin de type «GLENCAIRN» conviendra parfaitement. Ce dernier est celui que l'on retrouve dans la plupart des distilleries d'Ecosse, d'Irlande et du Kentucky. Ce verre de forme tulipe permet une meilleure restitution des arômes en les concentrant.



3



4



5



6



1



2



7



8



9



10



Verre soufflé bouche



11



12

1. GLENCAIRN : Gobelet 19cl 2. ENIGMA : Gobelet 37,2cl 3. MATIAS : Gobelet 30cl 4. OLGA : Gobelet 30cl 5. ULTIME : Gobelet 34cl 6. BACH : Gobelet 33cl 7. BULLE : Gobelet 25cl 8. TRACY : Carafe 0,70L et gobelet 30cl en cristal taillé 9. BLADE : Carafe 0,70L et gobelet 30cl en cristal 10. MARIA : Carafe 0,80L et gobelet 30cl en cristal 11. TRAPEZE : Carafe 0,75L en verre soufflé 12. NELSON : Carafe 0,75L en verre soufflé

Les amis, c'est pour la vie

TRUCS & ASTUCES

Comment différencier le cristal du verre ?

Observez, touchez, écoutez...

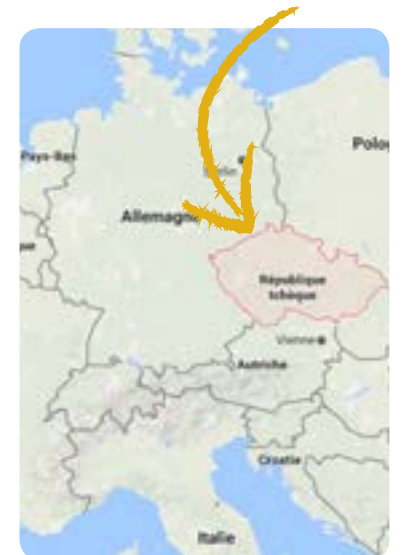
- Pesez-le... il est plus lourd car il est composé de 24% de plomb.
- Observez... sa brillance et son éclat sont incomparables.
- N'hésitez pas à donner un petit coup d'angle sur la paroi : le son produit par le cristal est inimitable.
- Passez le doigt sur le buvant et le gobelet doit se mettre à chanter. S'il reste silencieux, ce que vous tenez entre vos mains n'est définitivement pas du cristal !

Où est fabriqué notre cristal ?

Tradition de la Bohême : cette région produit depuis plus de 600 ans le plus beau cristal du monde !

Des artisans considérés experts en verre et en cristal taillé.

La désignation "Cristal de Bohême" : un gage d'excellence et de qualité.



Bien choisir sa carafe....

Même si l'usage le plus évident de la carafe est de servir le vin à table, la carafe à décanter sert avant tout à 2 opérations bien connues de tous les oenophiles : le décanter et le carafage.

Par ailleurs, comme nous allons le voir dans la page suivante, toutes les carafes ne peuvent pas être utilisées pour n'importe quel vin, au risque de voir votre meilleur vin se transformer en affreuse piquette en quelques instants !

+ de 35 modèles

Avis aux collectionneurs et aux chineurs, nos carafes à décanter ont toutes des spécificités pour vous plaire et vous satisfaire. Le choix d'une carafe est totalement subjectif et très perso. A vous de jouer !



TRUCS & ASTUCES

Devenez un spécialiste ...

DÉCANTER OU CARAFER ?

Selon les types de vin et aussi de leur âge, il conviendra de procéder à la décantation ou au carafage du vin.

Pour les vins vieux, on parlera de décantation et pour les vins jeunes de passage en carafe.

Néanmoins, si la décantation peut être conseillée pour certains vins, elle risque de ne pas convenir à d'autres. Les vins de faible ou moyenne constitution risquent d'être bien déstabilisés par une décantation du fait qu'ils sont, après autant d'années, fragilisés.

LE CARAFAGE

L'acte consiste à verser un vin dans une carafe sans grand ménagement dans le but de l'aérer.

Les molécules du vin ainsi secouées ont tendance à se libérer. Le vin se détend, s'assouplit, ses tanins ont tendance à se fondre, le vin devient finalement plus approchable qu'à l'ouverture.

Opération qui est surtout conseillée pour les vins jeunes, à faire une à plusieurs heures avant la dégustation. Pour cela, il est recommandé d'utiliser une carafe à base large car cela maximise la surface de contact avec l'air.

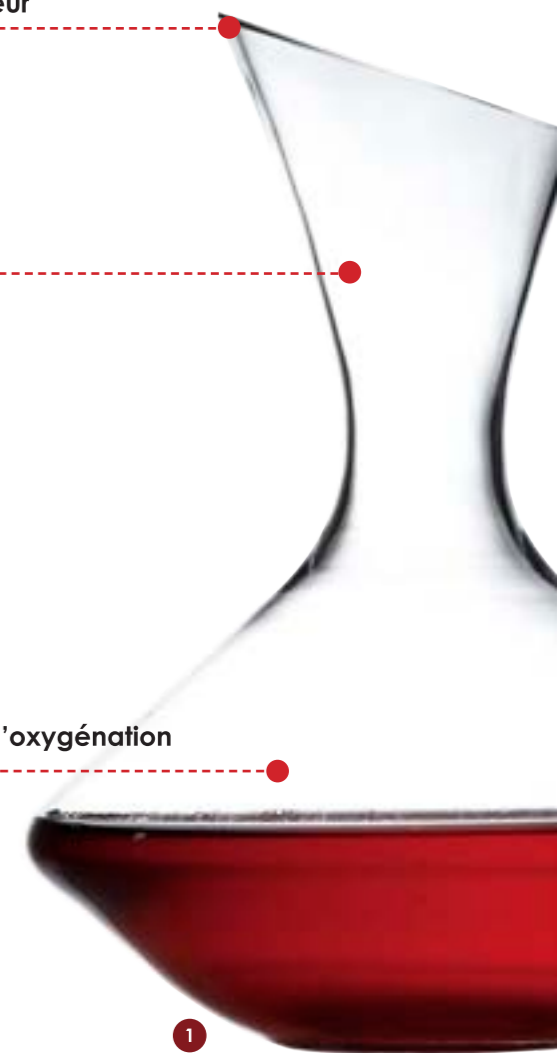
LA DECANTATION

La décantation consiste à verser le vin dans une carafe dans le but de séparer le dépôt solide reposant au fond de la bouteille, du liquide. La décantation est préconisée souvent pour les vins évolués ayant eu le temps de constituer du dépôt. Le sommelier verse alors le vin calmement et lentement. Il choisira de préférence une carafe à base étroite pour limiter l'oxygénation.

Bec verseur

Col

Surface d'oxygénation



LA BOUGIE tient un rôle important dans la mesure où elle permet de voir à travers le goulot de la bouteille. Ainsi, il est facile d'identifier le dépôt dès qu'il apparaît, alors le sommelier repose la bouteille. La carafe ne contient plus alors que le vin délivré de son dépôt, resté au fond de sa bouteille.

1.ALLROUND : Carafe à décanter en verre soufflé bouche 1,3L **2.MODENA** : Carafe à décanter + aérateur en verre soufflé bouche 1,3L **3.CAROLE** : Carafe à décanter en forme de verre 1,6L **4.UTOPIO** : Carafe à décanter en verre soufflé bouche 0,9L **5.GRANDES ALPES** : Carafe à décanter en verre soufflé bouche avec fond en relief 1L

After Work!

L'After Work,

c'est branché ! Le phénomène, super développé Outre-Manche, arrive en France. C'est le rendez-vous à la mode pour impliquer ses collaborateurs après le boulot, histoire de leur donner l'esprit de groupe.

Avec ses amis, il est devenu aussi fréquent de privilégier un bon vin en apéritif. Mais alors, on sort le grand jeu. Les verres à moutarde restent à la cuisine !

La finesse du buvant, agréable au contact des lèvres

Cheminée rétrécie pour une concentration des arômes

Chambre aromatique importante

Surface d'oxygénation importante idéal pour les vins puissants

Délicatesse d'une jambe sans couture

Cuvette plate qui lui donne une bonne stabilité



Direction le bar à vin...

Bordeaux ou Bourgogne ?

Le verre à Bordeaux de forme tulipe, large avec une cheminée haute pour oxygéner un maximum le vin. Le buvant est légèrement incliné pour verser le vin au fond de la bouche et mieux déceler les tanins.

Le verre à Bourgogne de forme ronde, se resserre sur lui-même pour concentrer les arômes subtils alors que le buvant très renfermé permet de verser le vin sur le bout de la langue pour mieux ressentir les arômes végétaux.



Silhouette Vinea



Les amis, c'est pour la vie

Dégustation



Silhouette Karel Super Ultime Verdi Naomi



Vinea Aria Ego Universum

Version XXL!
15 litres



Big Glass

TRUCS & ASTUCES

Utiliser tous nos sens, pourquoi ?

Les yeux nous aident donc à apprécier un vin ou à le rejeter, à observer sa couleur, sa limpidité.

L'odorat nous apporte d'autres renseignements, tel que celui des arômes (végétal, floral, épicé...).

Le goût enfin confirmera ses arômes et sa longueur en bouche.



La robe du vin = l'aspect visuel

Elle varie selon les cépages, les sols, le millésime et les modes de vinification. Elle évolue également au cours du vieillissement.



Le nez du vin = les odeurs

L'odorat est un des sens qui travaillent le plus, lorsque l'on mange ou que l'on boit.



La bouche = le goût, l'odorat et le toucher

Ce sont toutes les sensations perçues en bouche, qui font appel à plusieurs de nos sens.

Pourquoi faire tourner le verre sur lui-même ?

Les mouvements de brassage et de turbulences accentuent le phénomène d'échanges et d'homogénéité des trois couches aromatiques du vin :

- Arômes primaires, volatils, légers, fruités et floraux que nous retrouvons dans la partie supérieure de la paraison, entre le niveau le plus haut du vin et l'extrémité du verre, le buvant.

- Arômes secondaires, de fruits, de terre situés dans le centre du verre.

- Arômes tertiaires, au fond de la paraison où se retrouvent l'alcool et les senteurs des bois.

Comme un chef...

Tendance, tendance ... Influencés que nous sommes par la médiatisation de nouveaux chefs, par les émissions télé sur la cuisine ou les pâtisseries, oui, on en rêve de cette cuisine de chef ! Cela nous inspire et nous oblige à y regarder de près. Est ce que ma vaisselle est bien au goût du jour ??



1.STRIA : Collection en porcelaine avec relief - 2.NEPAL : Ménagère 24 pièces en Inox 18.10
3.ASTRA : Collection en porcelaine avec relief



Garden party !

Un air de printemps nous pousse vers le jardin. Quel bonheur de rassembler la famille, les amis et de fêter un événement heureux au milieu de la nature !

TRUCS & ASTUCES

Bien recevoir ses invités avec quelques petites attentions !

Il n'est pas compliqué de bien recevoir ses amis à déjeuner ou à diner ... Voici quelques astuces pour leur faire plaisir en toute simplicité ! De petites attentions, bien pensées et personnalisées peuvent largement suffire, et ce, sans se ruiner !

Quelle que soit l'occasion, soignez la décoration de table (sans la surcharger) pour leur montrer que vous les attendez : dressez une belle table avec votre vaisselle préférée.

Si vous avez des fleurs dans le jardin, profitez-en pour poser un bouquet de fleurs fraîches au centre de la table. Ajoutez-y quelques objets, sans toutefois masquer votre belle vaisselle.

Choisissez un code couleur pour l'ensemble de la table qui harmonise les serviettes, les fleurs, les gobelets, les bougies... Votre vaisselle prendra à chaque fois une allure différente et vous surprendrez vos invités.

Vous pouvez aussi glisser dans chaque assiette une petite attention-surprise, à la manière des mariages : une carte personnalisée, un sachet de chocolats, une fleur...

Servez l'eau en carafe, pour éviter la bouteille en plastique qui dénotera à côté de votre jolie vaisselle. Une petite assiette placée à gauche de l'assiette plate avec un petit pain individuel, de préférence, sera du plus bel effet.

Même si on ne met pas les petits plats dans les grands à chaque fois (sauf si ça vous plaît !), toutes ces petites attentions montrent que vous faites attention aux gens que vous aimez.

Car même si vos amis sont plutôt du genre « bonne franquette », ils seront flattés et ravis d'être reçus en toute simplicité ou comme des princes !



1

2

3

1.GALATEE : Collection en porcelaine avec relief et filet platine, assiette plate 27cm 2.PIQUITO : Flûte taillée en verre cristallin 23cl 3.KLARA : Bonbonnière en verre soufflé bouche ht.35cm



Avis de grand bleu...

Comment résister à l'appel du grand large quand le ciel est si bleu et l'eau si engageante ! Quelle chance d'imaginer cette belle ambiance au bord de l'eau ! Et si on mettait la table avec de la belle vaisselle et si on invitait quelques amis ?

Recevoir, c'est tout un art !

TRUCS & ASTUCES



Atelier enfants

Avec les galets ramassés sur la plage, on s'amuse ! Un message d'amitié, un prénom pour le plan de table, ou une oeuvre d'art, chacun met sa touche d'originalité !



1. **SOLNA BLEU** : Collection en porcelaine décorée (existe en gris) 2. **RITZ FILET MARINE** : Collection en porcelaine avec filet marine (existe en filet or et en platine) 3. **KAD MARINE** : Verre à vin 35cl et gobelet 33cl en verre coloré (existe en bordeaux, vert émeraude, rouge, blanc, noir) 4. **TIP TOP BLANC - TURQUOISE - MARINE** : Gobelet en faïence artisanale 8cl et 30cl (existe en mastic et rouge)



1. **LOUISON** : Paire-tasses café en porcelaine décorée (4 couleurs au choix) 11cl et 20cl 2. **JOE** : Gobelet 26cl (transparent, turquoise, vert, rose) 3. **BAYA TURQUOISE** : Saladier 29cm et couverts à salade en bambou laqué 4. **VERO BLEU** : Ménagère 24 pièces couleurs assorties 5. **AMALIA MARINE** : Plateau ovale en bois laqué avec poignées 46x41 cm et 37x33cm 6. **FARMHOUSE** : Théière en faïence avec filtre 2T, 4T et 6 Tasses 7. **PACIFIC** : Vases en verre soufflé bouche et coloré dans la masse (20 à 50cm)



Blanc immaculé pour quotidien sophistiqué



1. **PILA BLANC** : Collection en porcelaine aux formes déstructurées 2. **OPERA** : Ligne de couverts élégants en inox brillant 18/10 3. **KAD BLANC** : Verre à vin 35cl et gobelet 33cl et flûte 19cl en verre coloré (existe en bordeaux, vert émeraude, rouge, noir) 4. **SELECTION** : Carafe culbuto en verre soufflé avec bouchon satiné 1,3L



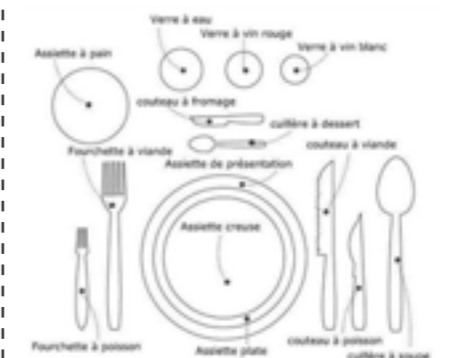
1. **MILANO RETRO** : Ligne de couverts en inox vieilli 18/10 2. **MARITZA** : Collection en porcelaine d'une forme ancienne réactualisée avec une aile mate 3. **CAJA** : Set huile et vinaigre en verre soufflé bouche 4. **LILIUM** : Collection de verres sur pied à paraison optique 5. **DELI BAGUETTE** : Ligne de couverts de forme originale en métal

Recevoir, c'est tout un art !

TRUCS & ASTUCES

Comment dresser sa table dans les règles de l'art

La gastronomie française est notre fierté. Le repas gastronomique des français est inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco. Quand même ! Alors mettre la table exige de se plier à quelques bonnes habitudes. Ce petit croquis nous les rappelle. Et pour le reste, à nous le plaisir et l'innovation.





Salade vert et agrumes

- 1 salade verte
- 1 pamplemousse, 2 oranges
- 1 citron vert, 6 petits oignons blancs
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 à 2 c. à soupe de vinaigre (selon votre goût)
- poivre

Recevoir, c'est tout un art !



Verre, bambou, porcelaine, on a le choix !
Pour la salade composée, rien n'est trop beau ni trop grand !

1. **MAGIC LINE** : Ligne de couverts en inox à manche coudé 2. **ASTRID** : Ligne de table en verre coloré, saladiers 30 et 29cm 3. **CARLOS** : Saladiers en verre 11, 21 et 28cm 4. **GARRIGUE** : Ligne de plats de service en faïence, saladiers 24 et 29cm 5. **PILA BLANC** : Saladier en porcelaine 26cm / **OPERA** : Set de couverts à salade en inox 18/10 6. **BAYA** : Saladiers en bambou laqué satin 23 et 29cm.

Quelqu' un prend du fromage ?

Se mettre au vert...

Quoi de plus convivial qu'une salade composée avec amour pour ses amis ! Salade de saison, salade du jardin, salade improvisée, salade élaborée. Mais oui, en toutes saisons, c'est bon ! Avec la salade, je voyage aussi ! Salade grecque, salade niçoise, taboulé ... Mais, attention, pas de bonnes salades sans une vinaigrette «maison» !



TRUCS & ASTUCES

LA DÉCOUPE DU FROMAGE

Révision de nos fondamentaux ! Qui n'a pas connu l'angoisse de découvrir lors d'un dîner un superbe plateau de fromages et d'être invité à devoir se servir le premier ! Afin de ne pas mettre vos invités dans l'embarras, voici quelques conseils utiles.

Les fromages ronds et carrés se coupent d'abord en deux, puis en pointe. Les fromages cylindriques, se coupent en rondelles, puis le cas échéant en triangle. Coupez les fromages de forme plate, allongée en pointe. Les fromages à pâte mi-dure et dure, de forme rectangulaire se servent de préférence en tranches ou en bâtonnets.

7. **ASTRID** : Plat à fromage en verre coloré 8. **LUNA** : Beurrier en verre soufflé bouche 7,5cm 9. **MARBELA** : Plateau à fromage en marbre avec poignée en bois 30,5cm



Complètement givré !

Empilar



Sublime

Fraîcheur garantie avec le Colonel



TRUCS & ASTUCES

On dit oui au sorbet Colonel !

Placez 2 boules de sorbet au citron (sortir la glace quelques minutes avant de la servir).
Arrosez de 5cl de vodka.
Ajoutez un peu de chantilly, c'est prêt !
Avec cette coupe glacée on peut se passer de digestif.
Voici un entremet de choix pour bien finir un repas.



3

Envie de fruits ?



1



2



4



7



5



6

TRUCS & ASTUCES

Une salade de fruits, ça passe tout seul

Ingrédients pour 8 personnes
1 barquette de framboises, 2 pêches blanches, 1 pêche jaune, 1 nectarine, 1 pomme, 1 orange, 2 ou 3 abricots, 1 kiwi vert, 1 citron vert, quelques feuilles de menthe pour la décoration.

1 Nettoyer les fruits et les couper le plus finement possible. Ne pas peler la pomme. Ne mettre que la chair (les suprêmes) de l'orange. Les poser dans un saladier - sauf les framboises qui sont fragiles.

2 Arroser avec le jus d'un demi citron vert et bien mélanger. Couvrir et placer au frigo au moins une heure.

3 Si les fruits sont bien mûrs, pas besoin de sucrer. Au moment de servir, parsemer le plat de framboises et garnir avec la menthe.

Pour finir

On peut servir avec une boule de glace vanille. La recette sera moins light bien sûr !

1- 2 et 4. **ASTRID** : Coupelles 13cm et plat à fromage 32cm en verre coloré 3. **VAN GOGH** : Coupelle sur pied 42cl 5. **COCONUT** : Coupelle sur pied 26,9cl 6. **PAULKA** : Saucière et louche en verre soufflé bouche 7. **TIAGO** : Ligne de vaisselle en porcelaine décorée, en coffret



Boro café



Pila

Louison

Maritza

Karena

Pour les amoureux de caféine



1 et 2. LOUISON bleu canard et jaune : Paire-tasse café 11cl 3. PILA noir : Paire-tasse café 10cl 4. ALMERA : Paire-tasse café 10cl 5. KADO : Coffret de 6 petites cuillères assorties en inox 18/10



Awa



Karena

Il y a quoi pour le dessert ?



Timéo



New Pebble



Tiago

TRUCS & ASTUCES



Vertus & bienfaits du thé

Depuis le XVIIème siècle en Europe et plus encore au XIXème siècle, le thé devient une boisson appréciée au nord de l'Europe.

Aujourd'hui, provenant essentiellement de Chine, la culture du thé ne cesse de se propager dans le monde (Afrique, Océanie et même Amérique).

Les vertus et les bienfaits du thé sont entre autre, son pouvoir anti-oxydant (polyphénols), son effet relaxant et stimulant (caféine). Il agit aussi sur la minceur (propriétés diurétiques) et a aussi des vertus cosmétiques (retarde le vieillissement).

Une autre raison de considérer le thé comme une boisson « anti-stress » tient au fait que généralement, boire une tasse de thé fait partie des bons moments que l'on partage en toute convivialité.

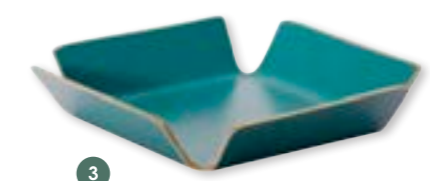
Partez à la découverte du thé !



1



2



3



4



5

1 et 2. NEW PEBBLE : Théière en faïence 2T et 4T et mug 25cl 3. AMALIA bleu : Corbeille carrée en bois laqué 21cm 4. GARRIGUE : Mug en faïence 30cl 5. FARMHOUSE : Théière en faïence avec filtre 2T, 4T et 6T

Faites vos jeux, rien ne va plus !



Cognac



10 cl

1



23 cl

2



40 cl

3



10 cl

4



61cl

5

Shooter



6 cl

6



6 cl

7



8

9

10

1.OPEN BAR : Verre à cognac 10cl 2.OPEN BAR : Verre à cognac 23cl 3.OPEN BAR LARA : Verre à cognac 40cl 4.OPEN BAR : Verre à digestif 10cl
5.T-GLASS : Verre 61cl 6.JOE : Shooter 6cl 7.VIKING : Shooter 6cl 8.ARBONNE : Carafe avec bouchon 0,75L 9.WILLIAM : Carafe avec bouchon 0,80L
10.DELICIOUS : Carafe avec bouchon 1L

TRUCS & ASTUCES

Un nouveau cocktail est né :

Cognac Summit

4 cl de cognac
4 fines lamelles de gingembre
1 zeste de citron vert
6 cl de limonade (soda, sprite, 7up)
1 pelure de concombre



1



2

Pour rajeunir son image,
le Cognac mise sur les bars à cocktails



1.AMALIA : Plateau rectangulaire en bois foncé 39x28cm et 44x33cm 2.BULLE : Cendrier en verre 12,5cm 11.ASHLEY MARTELE : Plateau métal avec poignées en bois 42cm x 33cm

Le "Summit" (Le sommet) a été créé après trois jours de recherche intensive par 17 des meilleurs barmen et spécialistes du monde, lors du 1er "International Cognac Summit", organisé par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) à Cognac.

17 mixologues des plus grands palaces, de New York à Munich, en passant par Paris, Londres et San Francisco, ont relevé le défi d'imaginer un cocktail à base de Cognac, perpétuant ainsi une tradition de plus de deux siècles. Leur mission : mettre leur créativité au service des qualités du Cognac afin de mettre au point une recette de Cocktail universelle.

Les connaissances des uns et des autres sont mises en commun pour élaborer le fameux breuvage incontournable, et pendant ces 3 jours, les alchimistes dosent au millilitre près, étudient la vitesse de dilution de la glace, jouent du shaker selon une gestuelle très précise, certains sont en transe. Chaque étape a son importance dans cette création et rien ne doit être laissé au hasard.

"The Summit" est là ! Ce majestueux cocktail à succès est tout simplement délicieux. Tant féminin que masculin, il est frais et avec une belle complexité aromatique.





www.bruno-evrard.com

Z-I route de Saint-Floris 62350 SAINT-VENANT - Tél. +33 (0) 3.21.63.17.80 info@bruno-evrard.com