



## On invite au Jardin



# Partie de Campagne

Déjeuner sur l'herbe, farniente à l'ombre, bain de soleil, soirée illuminée...  
À toute heure et jusqu'à la tombée du jour, l'extérieur s'impose comme LE lieu  
de toutes les retrouvailles estivales. Lou LENKA





## Déjeuner sur l'herbe

Moments partagés tellement fantasmés... Amis, famille, voisins...  
L'heure de se retrouver autour d'une table a enfin sonné !



### POUR UNE AMBIANCE RÉUSSIE

- Placer la table à l'ombre ou choisir un coin d'herbe ombragé.
- Préparer tout ce qui peut l'être à l'avance pour éviter de passer son temps entre la cuisine et l'extérieur.
  - Privilégier nappe, serviettes, vaisselle, verres, couverts... colorés pour générer la joie et la bonne humeur.
- Opter pour des recettes faciles et gourmandes.
- Laisser aux autres la responsabilité du BBQ ou de la plancha (vous ne pouvez pas tout faire).
- Prévoir une playlist et pourquoi pas danser entre deux plats ?
- Alcool + soleil = attention au combo qui peut mal tourner !





**À la recherche d'une toile cirée résistante et tendance ?**

Vénilia a pensé à vous avec sa gamme de nappes cirées aux motifs décoratifs. Leur dos avec support intissé offre un rendu impeccable et facilite l'entretien.

**Envie d'embellir et protéger vos tables d'été ?**

Le protège-table transparent imprimé offre une protection maximale contre les rayures, les salissures et l'humidité et met en valeur les tables en verre ou en métal.

**Avec des sets de table ?**

Les sets de table imprimés Vénilia aux motifs et couleurs tendance assurent une qualité de contact alimentaire optimale.

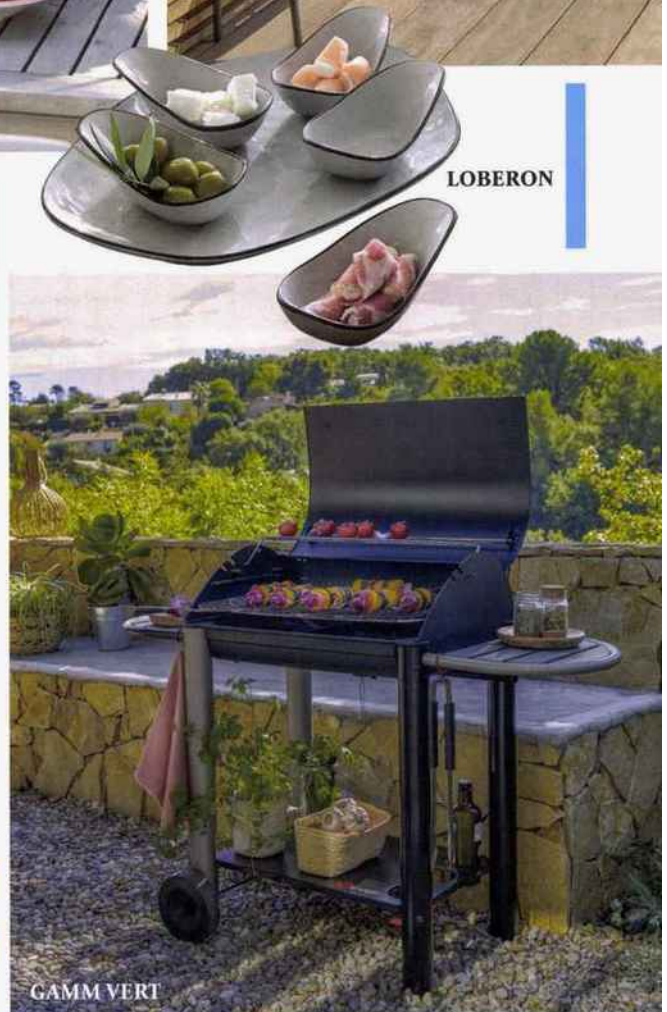
Plus d'infos sur [venilia.com](http://venilia.com).





La France compte 13 millions de jardins et 7 millions de balcons et terrasses (source Promojardin). On estime que 82 % de ces espaces extérieurs sont équipés d'un appareil de cuisson (barbecue, plancha).

En 2020, le marché du barbecue en France a bondi de 7,4 % (source GFK). Une forte hausse qui s'explique par les nouvelles habitudes de consommation liées au contexte sanitaire\*. \*Source IFOP







## CONSEILS D'EXPERT POUR UN BARBECUE AU TOP ! \*

### Grillade avec rôtisserie

La cuisson à la broche est idéale pour de grosses pièces de viande. Pour sublimer les saveurs de la viande et lui donner ce petit plus qui fait toute la différence, il est conseillé d'y ajouter un assaisonnement ou une marinade.

**Conseil d'expert :** l'important est d'avoir une broche qui tourne à vitesse constante afin que la viande cuise uniformément et rapidement sans perdre son jus. Elle doit être arrêtée 15 à 20 minutes avant la fin du temps de cuisson estimé et la viande doit reposer 5 à 10 minutes pour que le jus puisse se figer.

### L'art d'une viande fumée au barbecue à gaz

Grâce à cette technique de cuisson, la fumée enveloppe les aliments pour plus de saveur.

**Conseil d'expert :** essayez différentes variétés de bois pour voir quel arôme convient le mieux. Pour les grosses pièces de viande, remplacez le bois de fumage toutes les 60 minutes.



Avec la boîte de fumage Made2match Char-Broil, le procédé devient un jeu d'enfant. Il suffit de régler le barbecue sur deux zones de température. Un côté doit rester éteint et l'autre doit être maintenu à température moyenne.

### Cuire un steak à l'envers

Le secret pour réussir la cuisson de son steak est la maîtrise de la température. La viande doit d'abord se cuire à feu doux, 12°C au cœur, avant d'atteindre les 32°C, sa température finale idéale. Il faudra ensuite placer le steak sur la partie la plus chaude du barbecue et faire griller les deux côtés pendant une à deux minutes.

**Conseil d'expert :** Un thermomètre à sonde est indispensable pour une cuisson tendre au cœur. Il est donc préférable de l'insérer par le côté et non par le haut de la viande pour une prise de température au milieu du steak.

\* Source Char-Broil







## Recette fraîcheur

### TARTELETTES AU SAUMON THYM-CITRON MOWI TRAITEUR ET AUX COURGETTES

Produit iconique de la gastronomie, le saumon frais peut s'avérer délicat à préparer. Sa cuisson subtile, son odeur particulière, sa finesse, impliquent de le consommer rapidement donc de le prévoir à l'avance.

Pensée pour faire de chaque repas une occasion saumon, la gamme MOWI Traiteur ne nécessite que quelques minutes de préparation.

Doté d'un conditionnement à ouverture facilitée et d'une durée de conservation de 15 jours, déjà précuit à basse température et assaisonné, garanti sans arête, ce saumon à la texture fondante et moelleuse se consomme froid ou légèrement réchauffé.

Nature ou assaisonnées aux herbes aromatiques, les portions Créatives se prêtent à toutes les idées recettes. Tarte, quiche, salade... leur format facile à effiloche permet de les savourer dans de nombreuses compositions. Plus d'infos sur [academiemowi.fr](http://academiemowi.fr).

#### Besoin de quoi ?

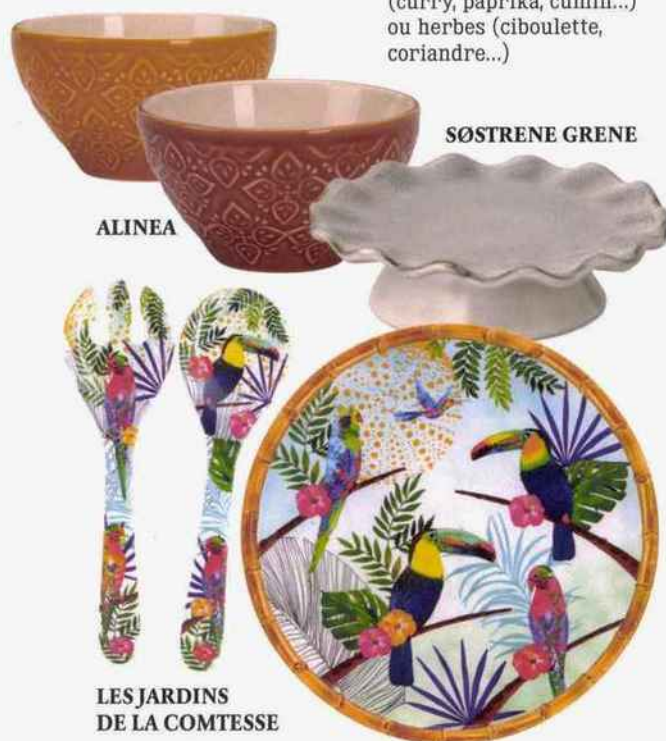
Pour 6 personnes

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 2 pincées de sucre
- 180 g de beurre + 1 noix
- 1 jaune d'œuf
- Sel

Pour la garniture :

- 2 Pavés de saumon Thym-Citron MOWI Traiteur
- 4 petites courgettes
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche ou liquide
- Sel
- Poivre du moulin
- En option : épices (curry, paprika, cumin...) ou herbes (ciboulette, coriandre...)



#### On fait comment ?

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min - Difficulté : facile

- Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- Dans un saladier, mettez la farine, la Maïzena, deux pincées de sel, le sucre, le beurre. Malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et 50 ml d'eau puis formez une boule avec la pâte.
- Beurrez les moules à tartelettes, abaissez la pâte et garnissez-en les moules. Piquez la pâte de quelques coups de fourchette.
- Placez les moules une dizaine de minutes dans le congélateur puis faites cuire à blanc pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, lavez et épongez les courgettes, coupez-les en morceaux, faites-les blanchir 3 mn dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- Découpez le saumon Thym-Citron en morceaux. Battez les œufs avec la crème liquide et ajoutez les épices ou les herbes si vous le souhaitez.
- Versez sur le fond de tarte, intercalez harmonieusement les morceaux de saumon traiteur ainsi que les morceaux de courgettes.
- Faites cuire les tartelettes entre 20 et 30 mn. Servez aussitôt et dégustez.

**MOWI :** "Engagés à garantir une traçabilité sans faille sur nos produits, nous jouons la transparence jusqu'au bout avec des packagings qui font la part belle au saumon et à sa belle couleur orangée."





## Recette fraîcheur



### On fait comment ?

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min - Difficulté : facile

- Découpez les filets de poulet en dés et mettez-les dans un saladier.
- Ajoutez au poulet, le jus de citron de Sicile Siracuse, les branches de thym et l'huile d'olive.
- Assaisonnez à votre convenance de sel et de poivre et mélangez soigneusement.
- Laissez mariner pendant au moins 12 h au frais.
- Enfilez les dés de poulet mariné sur des brochettes en terminant par un quartier de citron préalablement découpé.
- Mettez les brochettes à cuire au barbecue ou à la plancha en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- Dégustez chaud accompagné d'un taboulé, une salade verte ou des crudités.

### BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU CITRON ET AU THYM PAR SIRACUSE

"Buongiorno" de Sicile ! Où le paysage idyllique, le sol volcanique riche en nutriments et le climat méditerranéen ensoleillé offrent les conditions idéales pour la culture du Femminello, le plus fin et le plus savoureux des citrons que nous ayons jamais goûtés. Il semblerait que le citron ait trouvé sa terre promise sous le soleil de Sicile. Passionnée par la découverte de cet agrume, Siracuse a décidé de partager les saveurs de ce fruit délicieux. Pour cela, la marque a commencé à presser des citrons et ne s'est jamais arrêtée depuis. Plus d'infos sur [siracuse.fr](http://siracuse.fr).

### Besoin de quoi ?

Pour 6 personnes

- 6 filets de poulet
- 20 cl de jus de citron Siracuse
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- 4 branches de thym
- Sel, Poivre

### MONOPRIX



ZOE CONFETTI

### GERS ÉQUIPEMENT



## Cocktail fraîcheur

### ENVIE D'UN LONG DRINK FAIBLEMENT DOSÉ EN ALCOOL ?

Faites-vous plaisir avec Select Aperitivo. Cet ingrédient star du fameux cocktail Spritz, né au début du 20<sup>ème</sup> siècle à Venise, est celui qu'il vous faut pour réaliser chez vous et très facilement un délicieux Spritz vénitien authentique.

### Besoin de quoi ?

- 2 doses de Select Aperitivo
- 3 doses de Prosecco
- 1 trait de Soda Water
- Fever-Tree
- 1 grande olive verte

### On fait comment ?

- Dans un grand verre ballon rempli de glace, versez successivement le Prosecco, le Select Aperitivo et le Soda Water.
- Mélangez délicatement à la cuillère puis garnissez le verre d'une olive verte.

**Conseil d'expert :** choisir un Prosecco peu sucré, c'est-à-dire "Dry" ou "Extra Dry".







JUNE MULE & JUNE TEA PAR MAISON VILLEVERT

## Cocktails fraîcheur



Reconnue depuis vingt ans comme l'un des grands spécialistes des spiritueux français d'exception pour ses innovations, Maison Villevert créait l'événement en 2019 en lançant à Paris puis dans le monde entier la marque June Gin, la promesse d'une parenthèse d'été tout au long de l'année. Première création, June Pêche de Vigne & Fruits d'Été a été suivie dès l'été 2020 de June Poire Royale & Cardamome, les deux premiers gins d'une collection 100 % naturelle.

Résultat d'une fusion parfaite entre G'Vine, gin français d'exception élaboré dans la région de Cognac à base de raisins, et une association unique et délicate de fruits d'été, June Gin, sans gluten, est à l'image de Maison Villevert qui a à cœur d'innover toujours dans un esprit d'excellence et de convivialité.

Plus d'infos sur [maisonvillevert.com](http://maisonvillevert.com).

### Besoin de quoi ?

Pour le June Mule

- 4 cl de June Poire Royale & Cardamome
- 8 à 10 cl de Ginger Beer Pimento\*
- 1 tranche de citron vert

\* Ginger Beer peut être remplacée par du Ginger Ale.

### On fait comment ?

- Remplissez le verre de glaçons, remuez à la cuillère et retirez le surplus d'eau.
- Versez June Poire Royale & Cardamome.
- Ajoutez la Ginger Beer Pimento.
- Ajoutez deux traits de Bitter et décorez avec un quartier de citron vert.

### Besoin de quoi ?

Pour le June Tea

- 4 cl de June Pêche de Vigne & Fruits d'Été
- 2 cl de citron vert frais
- 10 cl de thé vert frais

### On fait comment ?

- Versez June Pêche dans un grand verre à vin rempli de glace.
- Ajoutez le jus de citron vert et le thé vert.
- Décorez avec des tranches de citron vert et d'orange.



### VERRERIES DES LUMIÈRES



COTE TABLE





## Dessert fraîcheur

### TIRAMISU AUX FRAMBOISES AVEC PANACH'FRUITS

La production de fruits rouges de grande qualité exige une extrême rigueur mais aussi de progresser dans les techniques biologiques avancées pour produire un fruit sans aucun pesticide et disponible une grande partie de l'année.

C'est pourquoi la société Panach'fruits, implantée sur le littoral vendéen, les cueille chaque jour à l'aube et les emballe avec soin pour les livrer avec le maximum de fraîcheur en France et en Europe.

Les framboises d'exception sélectionnées par Jean-Marie Audigane, Président de Panach'fruits, sont cultivées sans pesticide d'avril à fin décembre. Plus d'infos sur [panachfruits.fr](http://panachfruits.fr).

#### Besoin de quoi ?

Pour 6 personnes

- 125 g de framboises Tul'Panach® entières
- 30 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de jus de fruits (orange ou fruits rouges)

Pour la purée de framboises :

- 400 g de framboises Tul'Panach®
- 30 g de sucre



#### On fait comment ?

Temps de préparation : 30 min - Temps de repos : 6 h - Difficulté : facile

- Préparez la purée de framboises : écrasez les framboises Tul'Panach® avec le sucre en poudre à l'aide d'une fourchette. Réservez.
- Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- Lorsque le mélange blanchit, ajoutez le mascarpone. Mélangez bien.
- Montez les blancs en neige dans un second récipient et incorporez-les à la préparation à l'aide d'une cuillère en bois.
- Dans une assiette creuse, versez le jus de fruits et imbinez-en légèrement les biscuits à la cuillère.
- Répartissez les biscuits dans des verrines.
- Versez une première couche de crème dans chaque verrine puis répartissez le coulis de framboises.
- Recouvrez avec une seconde couche de crème et mettez au frais pour 6 h minimum.
- Avant de servir, répartissez des framboises Tul'Panach® entières sur chaque tiramisu.

## Boisson fraîcheur

### THÉ GLACÉ DOUCEUR D'ORANGER TEA HERITAGE

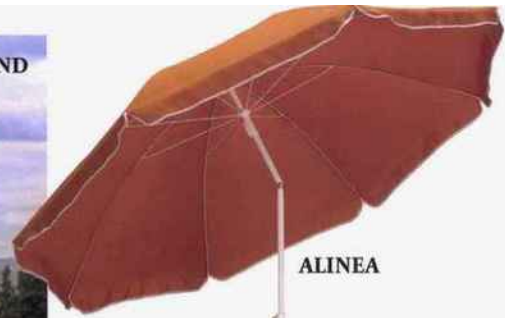
#### Besoin de quoi ?

- 3 sachets de thé Douceur d'Oranger Tea Heritage
- 1 litre d'eau minérale ou d'eau filtrée
- 1 demi-orange bio
- 2 cs de grains de grenade bio

#### On fait comment ?

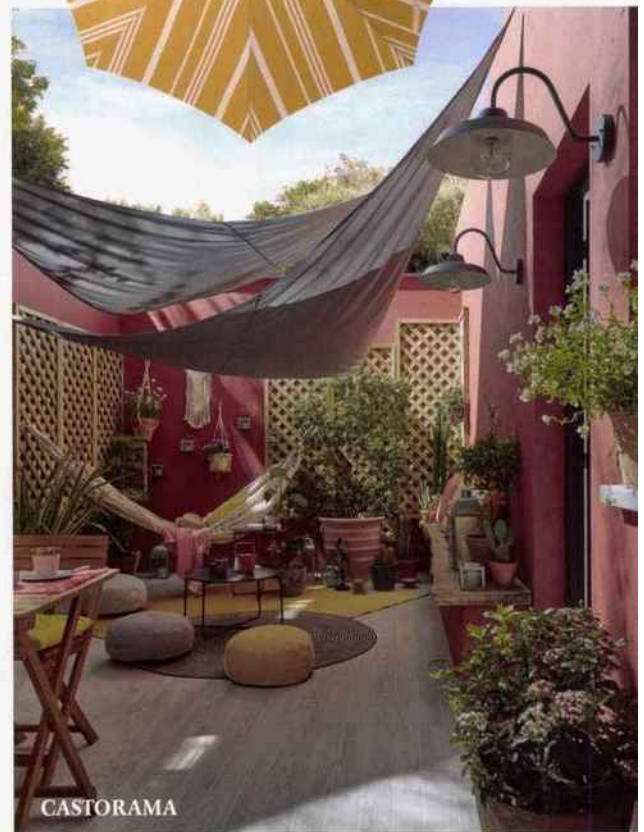
- Versez un litre d'eau à température ambiante dans un pichet.
- Ajoutez-y trois sachets de "Douceur d'Oranger" et laissez infuser pendant 6 h au frais. Pressez bien les sachets de thé dans l'eau avant de les enlever.
- Ajoutez une demi-orange bio coupée en rondelles et quelques grains de grenade.
- Servez bien froid avec des glaçons et un peu de sucre si vous le souhaitez. Après les 6 h d'infusion à froid, le thé glacé se conserve 24 h au frais.





## *Far niente à l'ombre*

Après un super repas, lorsque le soleil est encore très haut dans le ciel, mieux vaut siester, lire, échanger, rire... à l'ombre d'un parasol ou d'un voile d'ombrage.

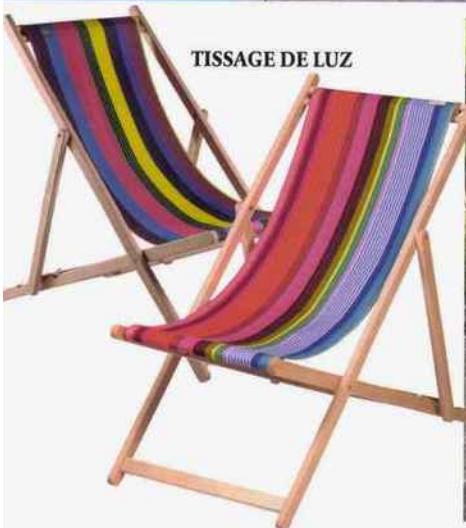






## Bain de soleil

Avant midi ou après 16 h... rien de meilleur que sentir le soleil sur sa peau... Campagne, mer, ville... Peu importe, pourvu qu'il nous rebooste en vitamine D !





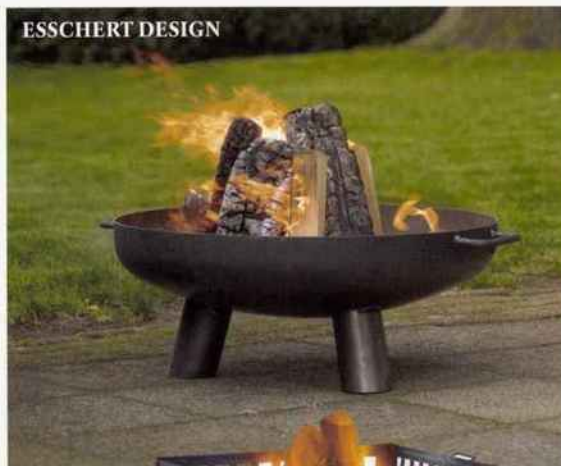


JARDILAND

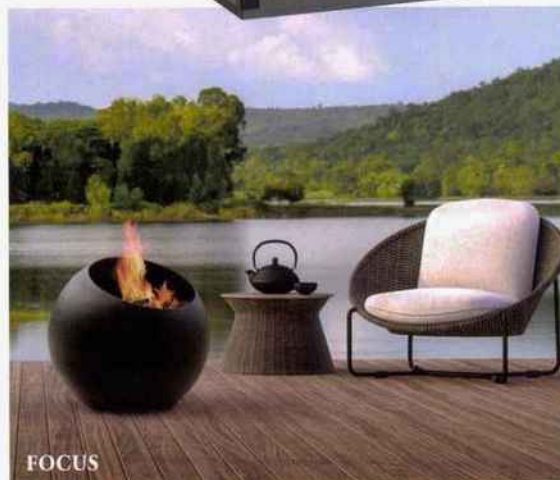
## Fin de partie

Après une si joyeuse journée, lorsque le soleil commence à tomber et que la fraîcheur se fait sentir, on se retrouve au coin du feu.

ESSCHERT DESIGN



BARBECOOK



FOCUS



FOCUS

### Focus enflamme votre été avec style !

Pour un moment de calme suspendu et contemplatif ou une soirée festive et gourmande, les cheminées d'extérieur Focus apportent leur magie. Au total, sept modèles outdoor, disponibles en version rouille ou peinture noire, composent cette gamme qui bénéficie d'un traitement spécifique anticorrosion. Quatre modèles suspendus et pivotants -le Gyrofocus, le Bathyscafocus, le Domofocus et l'Ergofocus- et trois modèles muraux -l'Emifocus, le Miofocus et le Paxfocus-, tous parfaitement compatibles avec la cuisson, doivent être installés sous abri, à 10 km minimum du bord de mer et raccordés à une souche avec chapeau.

Dernier-né de la gamme, le Bubble, à la fois compact et nomade est équipé de deux roulettes à l'arrière et mesure 70 cm de diamètre. Le Bubble et ses 46 kg de style se déplacent aisément sur sol plat. Sa vasque démontable facilite son entretien. Son revêtement anticorrosion lui permet de résister à l'environnement extérieur protégeant ainsi la qualité de sa finition noire mate et son design Christophe Ployé.

Plus d'infos sur [focus-creation.com/cheminees-dexterieur](http://focus-creation.com/cheminees-dexterieur).





**Ledvance crée l'ambiance !**

Cours, entrées, allées, façades et grandes étendues d'herbe, l'éclairage permet de profiter de son extérieur tout en ajoutant une touche esthétique à la maison et à son environnement qui enfilent leur habit de lumière.

Pour traîner tard au jardin et longtemps dans la saison, cette gamme d'appliques et bornes multicolores aux lignes carrées égayera vos longues soirées d'été. Pilotables à distance via l'Appli Ledvance Smart+ WiFi ou les enceintes connectées, vous pourrez vous amuser à changer la couleur de l'éclairage et ainsi apporter une touche unique à votre extérieur en fonction du moment et de l'ambiance.

Si vous avez envie d'éclairer toute votre maison d'une lumière tamisée, c'est la gamme de luminaires classiques à douille E27 avec un verre ambré qu'il vous faut. Compatibles avec des ampoules E27 LED classiques, connectées Smart+ ou LED à filament, ils vous permettront de créer un éclairage vraiment particulier.

Plus d'infos sur [ledvance.fr](http://ledvance.fr). ■

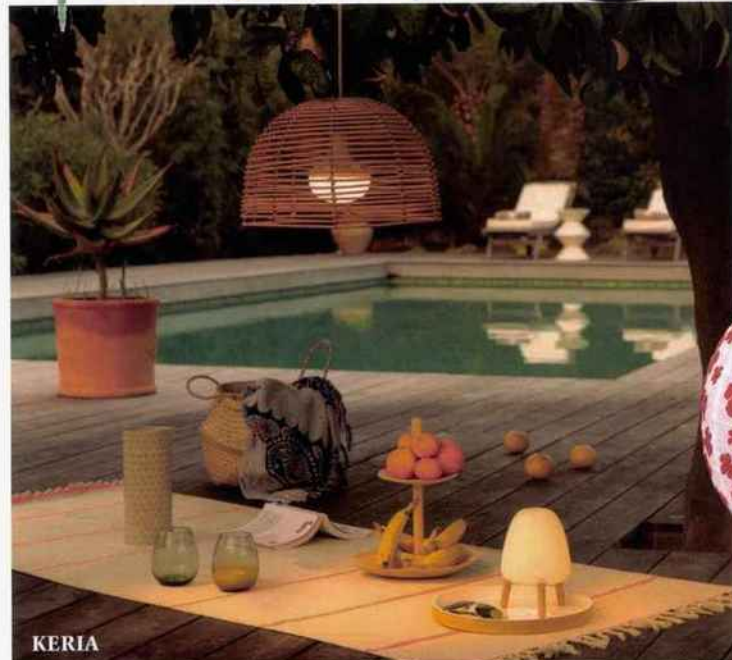
*Fin de partie*

Lumière tamisée, ambiance apaisée, le jour tombe sur les derniers échanges d'une si belle partie de campagne ensoleillée.

JARDILAND



LIGHTS4FUN



KERIA



FERMOB



IKEA