

# tompress Magazine

#07 MARS/AVRIL 2015



**Cuisons  
sous-vide !**

Choisir son fumoir

*Fromage  
"maison"*

DOSSIER



**3 POULES  
AU FOND DU JARDIN**

Faire son  
compost



# Forges & Jardins

DES OUTILS BIEN TREMPÉS



Retourner - Bécher - Aplanir - Ratisser - Épandre - Semer - Planter - Aérer - Butter - Désherber - Arracher - Récolter - Entretien - Faucher - Débroussailler



Découvrez la gamme Natur'elle



Retourner - Bécher - Aplanir - Ratisser - Épandre - Semer - Planter - Aérer - Butter - Désherber - Arracher - Récolter - Entretien - Faucher - Débroussailler

05 63 71 90 65

[www.forgesetjardins.com](http://www.forgesetjardins.com)



# tompress Magazine

#07 MARS/AVRIL 2015



P. 05 Barres énergétiques

P. 06 ÉPICES & CONDIMENTS :  
LE MATÉRIEL

P. 09 JE FERAIS BIEN...  
MON COMPOST



P. 17 La cuisson sous-vide

P. 18 Comment choisir  
le bon fumoir ?



P. 19 Balade en Alsace :  
partez du bon chou !

P. 22 Le dessert du chef Tenailleau

## C'EST FAIT CHEZ VOUS



P. 24 La tomme

P. 31 Un peu d'histoire

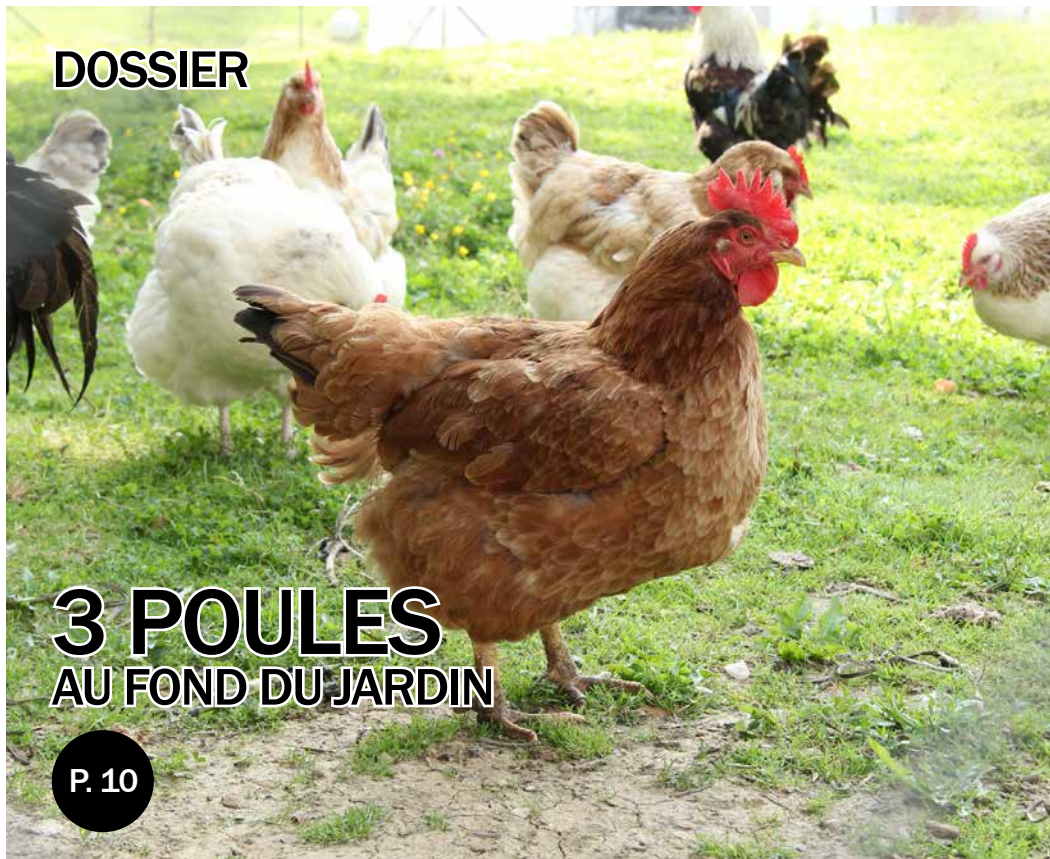
P. 32 La page du jardinier



*Chaque année lorsque l'hiver touche à sa fin, il me prend l'irrésistible envie d'entreprendre quelque chose de nouveau. Installer un poulailler dans un coin du jardin, m'essayer à la fabrication d'une tomme de fromage, réaménager le jardin et le potager familial... Je suis toujours sûr d'apprendre de nouvelles choses et de pouvoir agir avec mes mains (ce que mon travail ne me permet pas toujours). Tout cela me procure toujours un grand plaisir. Et je souhaite vous communiquer ce plaisir avec ce magazine écrit pour celles et ceux, qui comme moi, ont de la joie à apprendre et à se retrousser les manches.  
Très cordialement !*

François Louberssac

## DOSSIER



## 3 POULES AU FOND DU JARDIN

P. 10



# HUROM®

NOUVEAU DESIGN  
NOUVELLES COULEURS

## Slow Juicer

60% DE VITAMINES  
EN PLUS\*

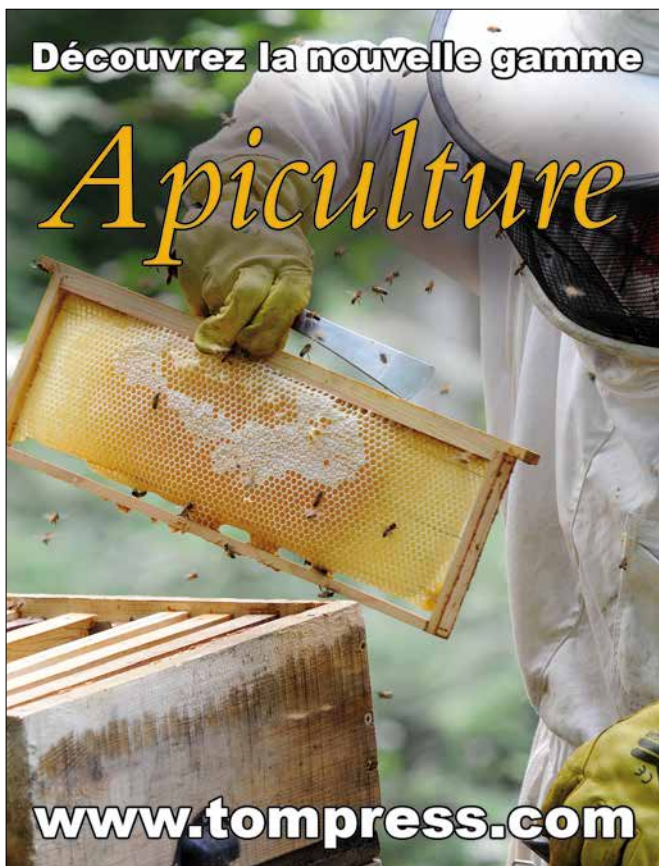


Extracteur de jus Hurom HG Premium 2G - Prix : 579,00 €  
Gris - Réf. herjhg2g / Chocolat - Réf. herjhg2c / Rouge - Réf. herjhg2r [www.tompres.com](http://www.tompres.com)

\*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database.

Découvrez la nouvelle gamme

# Apiculture



[www.tompres.com](http://www.tompres.com)

## YAOURTIÈRE FROMAGÈRE



TOUT en 1



[www.tompres.com](http://www.tompres.com)

Yaourtière Fromagère  
Réf. froyaou47 - 79,90 €





### Déshydrateur thermo-régulé 4 plateaux

Fruits, légumes, viandes, plantes aromatiques ou médicinales, pollen, fleurs...

4 plateaux ajourés empilables transparents (3 + 1 plus haut), minuterie et thermostat de régulation 35 à 70°C, + 2 grilles fines à poser au fond des plateaux (petit végétal, aromatiques...) et 2 plaques (pâtes de fruits, cuirs...). Peut accueillir jusqu'à 12 plateaux en ajoutant des plateaux supplémentaires disponibles en option. 550 W.

Plastique alimentaire, Dim. 43x28x22 cm.

Réf. secthe04 - 149,00 €



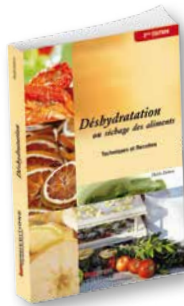
### Déshydrateur thermo-régulé 6 plateaux

Mêmes caractéristiques que le modèle à 4 plateaux mais ici l'air est filtré !

Livré avec 6 grilles fines et 2 plaques. Peut déshydrater jusqu'à 12 plateaux. Livré avec 4 petites boîtes pour yaourt.

Réf. sectfi06 - 199,00 €

La déshydratation :  
économique, naturelle et saine



### Déshydratation ou séchage des aliments

La déshydratation préserve les propriétés naturelles des aliments et concentre les saveurs.

Découvrez à travers cet ouvrage ce procédé naturel et économique qui ne demande que peu de savoir-faire. Par P. HOBSON.

Broché, 296 pages.

Dim. 16x24 cm.

Réf. lictodes - 23,90 €

2<sup>ème</sup> ÉDITION

296 pages



## Les barres énergétiques



Par Olivier - tompress

Pour les sportifs d'endurance comme moi, l'alimentation au cours de l'effort est cruciale. Les barres énergétiques de qualité sont idéales mais onéreuses dans le commerce ; alors, lancez-vous et faites "maison"!

Les produits déshydratés entrent toujours dans la composition de ces barres. Elles doivent être légères, digestes et différemment dosées en substances actives en fonction du type d'effort à effectuer. Les sucres qui la composent sont souvent de différentes natures, fructose et glucose, afin d'obtenir très rapidement un pic d'énergie (glucose) et d'éviter le "coup de pompe" qui suit en diffusant régulièrement dans l'organisme un sucre à indice glycémique très bas (fructose). L'apport en vitamines des groupes B et E, en potassium, calcium, phosphore et fer, entre autres, est aussi très important c'est pourquoi l'amande est souvent présente.

Pour la conservation à moyen et long terme, la mise sous vide d'air est la solution : vos barres seront faciles à transporter et les nutriments seront préservés.

Bons marathons à tous !

O.M.



### Barres énergétiques

- 1 verre de gros flocons d'avoine
- 60 g d'amandes
- 60 g de mélange d'oléagineux (graines de tournesol, courge et pignons de pin)
- 1/2 verre de fruits déshydratés (raisins, pommes, fraises...)
- 15 ml de miel
- 15 ml de sirop d'agave
- 1 cs de beurre fondu
- 1 cs d'extrait de vanille liquide
- une pincée de sel

Préchauffez le four à 175°C.

Dans un plat à four, mélangez les flocons d'avoine, les amandes et les graines. Enfournez 15 mn et remuez de temps en temps.

Dans une grande poêle, mélangez le miel, le sirop d'agave, le beurre, la vanille liquide et le sel. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un liquide homogène.

Sortez le plat du four et ajoutez son contenu à la poêle. Mélangez énergiquement pour que tout soit bien enrobé de liquide.

Baissez la température du four à 150°C.

Ajoutez les fruits secs dans la poêle puis mettez le tout dans un plat à four beurré. Bien tasser le mélange dans le plat. Enfournez 25 mn.

A la sortie du four, laissez refroidir puis découpez vos barres de céréales avec un gros couteau.



# Epices & condiments

## Les ingrédients secrets



**Bloc persillade** - Hêtre massif.  
Hachoir "croissant de lune" en inox.  
Dim. 13x13x3,6 cm.  
Réf. couper13 - **24,50 €**



**Berceuse double** - 2 lames en inox,  
poignées en polypropylène. Dim. 20x15 cm.  
Réf. couber20 - **37,00 €**



**Mortier et pilon en inox**  
Se nettoie facilement et ne garde  
pas les odeurs (ail, condiments,  
épices...). Le pilon mesure 18 cm de  
long. Mortier de 12 cm de diamètre.  
Réf. matpilno - **33,00 €**



**Planche à découper pour berceuse**  
En hêtre, diamètre 20 cm avec rainure.  
Réf. couubr20 - **25,00 €**





**Moulin à piment**  
Dim. 7x7x13,5 cm.  
Meules garanties 25 ans.  
Réf. moupimro - **37,00 €**





### Planches à découper rondes

28 cm de diamètre avec rigole et poignée.  
Épaisseur de 19 mm.

-  En bois d'érable. Réf. couper28 - **21,00 €**
-  En bois de hêtre. Réf. couphr28 - **21,00 €**



### Mortier en hêtre

10 cm de diamètre avec pilon de 9 cm.

Réf. matpil10 - **26,00 €**



### Couteau office lame inox

Lame inox AISI-420 de 12 cm, manche ergonomique en polypropylène 12,5 cm.

Réf. coucui12 - **12,00 €**




### Couteaux office lame céramique

Lame de 10 cm en céramique avec manche en ABS antidérapant, léger, ergonomique et doux au toucher. Lot de 2. Réf. couce2of - **19,90 €**



### Planches à découper rectangulaires

35x25 cm, avec rigole et poignée avec rigole.  
Épaisseur de 19 mm.

-  En bois d'érable. Réf. coupe352 - **22,00 €**
-  En bois de hêtre. Réf. couph352 - **22,00 €**





# Tous les paniers et caisses à récolte sont chez **tompress**



**Paniers en grillage galvanisé.**  
 Poignée en bois, 7 L, Réf. jarpan07 - 26 €  
 15 L, Réf. jarpan15 - 29 € / 25 L, Réf. jarpan25 - 38 €

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

# CASIER D'INTÉRIEUR À BÛCHES



Vos bûches sont surélevées et bien calées entre 2 montants. Montage sans outils en 3 minutes. Acier traité anti-corrosion.

Dim. 115x32x95 cm. Réf. jarcbumo - 75,50 €  
[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

# Échelles arboricoles



 **Fabriquées  
 en France**

220 cm. Réf. jarechpm - 149.00 €  
 300 cm. Réf. jarechgm - 214.00 €  
 350 cm. Réf. jarech35 - 249.00 €



# Je ferais bien...

## MON COMPOST



### Composteur 450 litres

#### avec verrouillage de sécurité

Le verrouillage par clips protège contre le vent et sert de sécurité enfant. En partie basse deux portes détachables donnent accès au compost quand il est prêt. Montage facile. En polypropylène, résistant aux chocs et UV. 100% recyclable.

Dim. 73x73x86 cm.

Réf. [jarcom40](#) - **86,00 €**



De l'engrais naturel et gratuit qui se fait tout seul dans un petit coin du jardin ? Sans mouches ni odeurs ? À bien y réfléchir, composter ses déchets organiques n'a que des avantages.

Vous êtes tenté(e) ? Alors choisissez avec soin l'emplacement de votre composteur. Il va devenir la destination la plus fréquentée de votre jardin. Trouvez aussi un grand récipient pour faire tremper les brindilles, les feuilles mortes et tous les déchets bruns. À partir de là, vous êtes prêt(e). Une petite couche de déchets bruns bien imbibés, une couche de verts (tonte ou déchets de cuisine) et ainsi de suite.

Ces déchets bruns sont essentiels et il faut en avoir un peu d'avance de manière à remplir votre composteur par couches successives. Ils oxygènent votre compost en laissant passer l'air. Ils hébergent tous les micro-organismes, les champignons, et les insectes qui vont transformer vos déchets en engrais naturel. Vous

n'avez rien d'autre à faire. Patience, les bactéries travaillent pour vous et vous serez surpris de voir apparaître un jour un beau terreau, noir et souple au bas de votre composteur. Prenez-le entre vos doigts, sentez-le. Quand il dégage une belle odeur d'humus, vous pouvez le mélanger à votre terre.

PB



### Aérateur de compost

Permet de retourner le bas de votre composteur pour accélérer la décomposition bactérienne.

Dim. 95x21,5 cm. Ø du tube 2,5 cm.

Poids 1,2 kg. Réf. [jaraerco](#) - **23,90 €**



### Thermo-composteur 350 L

L'aération est réglable : quand il fait froid, fermez l'aérateur pour garder la chaleur. À bonne température, votre compost se fait plus rapidement. Ouverture 25x32 cm.

H. 89 cm. Ø 80 cm. Réf. [jarcomth](#) - **36,00 €**

## Infos & astuces

**DÉCHETS BRUNS** = feuilles, paille, brindilles.  
Ils se décomposent lentement

**DÉCHETS VERTS** = tontes, mauvaises herbes, épluchures...

Ils se décomposent rapidement mais évitez de le tasser. Le gros paquet d'herbe de tonte fermente mais ne font pas de compost : il faut de l'air...

Le compost doit être aéré et humide. S'il est sec, arrosez-le et ménagez des passages d'air. En cours de compostage, quand le silo est plein, vous pouvez tout mélanger pour gagner du temps et obtenir un compost homogène.





# 3 poules au fond du jardin





**Produire ses propres œufs en élevant 3 poules au fond d'un petit jardin, n'a rien d'utopique. Présence agréable et ludique, recyclage des déchets organiques, des œufs bio et une empreinte carbone zéro. On peut considérer les poules comme une réponse logique au "traitement" de beaucoup de déchets organiques dès que l'on possède un bout de jardin ! L'élevage est facile, l'entretien minime, "relever" ses œufs et les déguster sont de vrais plaisirs...**

### PRÈS D'UN POINT D'EAU

Si vous cherchez déjà où vous allez implanter un joli poulailler, la proximité d'un point d'eau est à prendre en compte. Placez-le aussi assez près de la maison. Vous devez pouvoir sortir avec vos épluchures et voir les poules accourir sans entreprendre une expédition ! Un peu d'ombre pour que les poulettes puissent se mettre au frais l'été et c'est à peu près tout.

### PARCOURS

Pas de liberté totale ou votre jardin sera rapidement anéanti, mais quelques mètres carrés et un bon abri peuvent suffire. Donnez des feuilles de chou, du trèfle ou de la luzerne si vos poules n'ont pas trop d'herbe pour se faire le bec. Vous pouvez aussi diviser votre parcours et alterner la fréquentation des parcelles le temps que l'herbe revienne. Pour les variétés lourdes, un simple grillage à petites mailles à 1,50 m suffit. Pour les races légères qui pourraient avoir une bonne aptitude au vol vous devrez monter à 2 mètres. Pour les tout petits espaces, reste la possibilité de la volière..., un filet peut aussi vous prémunir des buses si vous êtes en campagne.

### 3 POULES AU MÈTRE CARRÉ

L'abri ne doit pas être trop exigü. En comptant 3 poules de taille moyenne au mètre carré, vous assurez à vos ponduses le confort requis dans leurs appartements. Calculez un peu plus pour les très grosses poules.

### LA CHAMBRE À COUCHER

Les poules cherchent toujours à nicher en hauteur pour se sentir en sécurité. La chambre à coucher doit être à au moins 1 mètre du sol et la "maison" bien ventilée.

### LE COQ

Il chante ! Et vos voisins amateurs de grasses matinées peuvent nourrir une petite animosité à l'égard du prétentieux volatil pour ses péroraisons sonores et matinales. Maintenant, si vous ne comptez pas obtenir de poussins, il n'est pas indispensable. Comptez un coq pour 3 à 5 grosses poules et jusqu'à 10 poules pour les petites races. Si vous voulez plusieurs coqs, il doivent avoir été élevés ensemble pour éviter les bagarres.







## AU MOINS 3 POULES !

Seule, la cocotte dépérit. Elle s'ennuie, elle stresse, les autres ne la préviennent pas des dangers et elle est en permanence sur le qui-vive. Elles doivent être au moins 3. Plus nombreuses, la présence d'un coq peut aussi être apaisante : il règle les conflits de hiérarchie.

## OPEN BAR ET CARTE AU CHOIX !

Un bon abreuvoir siphonide et le tour est joué. Remplissez le réservoir et placez la cloche par dessus : le niveau d'eau reste constant et vos poules ont toujours à boire. Pour la nourriture à base de grain il existe aussi des nourrisseurs anti-gaspi bien pratique qui assurent plusieurs jours d'avance. Vous pouvez vous absenter tranquillement... Son, mélange de grains concassés, déchets alimentaires, herbes et insectes, limaces... Variez les menus, vos poules avaleront en priorité ce dont elles ont besoin pour équilibrer leur alimentation.

## COMBIEN D'ŒUFS ?

Tout dépend de la race des conditions d'hébergement, de la nourriture, de la saison, de l'âge de la poule ; mais une belle pondeuse vous donnera environ 200 œufs dans l'année.

## QUELLE RACE ?

Les poules rousses sont d'excellentes pondeuses, mais vous pouvez opter pour les races locales bien adaptées à votre climat et plus rustiques. Les variétés naines sont aussi une bonne solution si vous avez peu de place. Vos œufs seront juste un peu plus petits.

### **Le saviez-vous?**

*Une poule mange jusqu'à 150 kg de déchets organiques par an.*



## La cuisson des oeufs

À la coque : 3 mn à ébullition



**Toqueur à oeuf** - Pour décaloter les oeufs sans bavures. Tout inox. 15 cm.

Réf. matoeque - **12,00 €**



**Ciseaux à oeufs** - Posez-les sur le bout à couper et serrez, de petites piques sortent et découpent la coquille.

Réf. matocis - **5,50 €**

Mollet : 5 mn à ébullition



Dur : 9 mn à ébullition



**Tranche oeuf** - Posez votre oeuf dur sur le support et serrez, vous obtiendrez 6 quartiers parfaitement égaux.

Réf. matoequa - **9,90 €**



**Guitare à oeuf** - Découpez votre oeuf en 11 tranches. Efficace aussi pour la mozzarella, les champignons etc...

Réf. matoeron - **7,90 €**

## Comment vider un oeuf ?

Percer avec une aiguille chaque extrémité de l'oeuf. Se placer au-dessus d'un bol et souffler dans un des deux trous pour faire sortir le contenu de l'oeuf de l'autre côté.

Rincer l'intérieur à l'eau et laisser sécher quelques heures (24h dans l'idéal).





## Poulailler



**Poulailler** - Tout en acier galvanisé peint, ce joli poulailler est aussi confortable pour vos poules que pour vous ! Avec ses 2 mètres sous plafond, vous entrez sans vous courber... S'utilise aussi comme volière.

2x1 m. Réf. [elevol21](#) - 1 999,00 € / 2x2 m. Réf. [elevol22](#) - 2 499,00 €

## Abreuvoirs



### Abreuvoir seau pour volailles

Remplissez le seau, et grâce à un système de flotteur, le niveau d'eau reste constant dans la rigole. Ni joint ni système compliqué, tout polypropylène, résiste au gel au chocs et aux UV. Hauteur du seuil 11 cm.

Modèle 18 litres. H 54xØ 38 cm. Réf. [elvapp18](#) - 39,99 €

Modèle 30 litres. H 63xØ 38 cm. Réf. [elvapp24](#) - 43,00 €



### Abreuvoirs à volailles

Acier galvanisé à chaud. Abreuvoirs de type siphon. Ôtez le chapeau, remplissez et repositionnez le chapeau : le niveau d'eau reste constant. Modèle 5 litres. Ø 25 cm, hauteur 30,5 cm.

1,6 kg. Réf. [eleabg05](#) - 62,90 €



### Abreuvoir plastique 15 L

Pour ce siphon de grande contenance, le haut du dôme est muni d'un bouchon. Ouvrez le bouchon et remplissez : rien de plus simple ! Niveau visible.

Réf. [eleabp15](#) - 32,90 €



### Abreuvoir sur pieds 30 L

Remplissez le réservoir par le dessus avec votre tuyau d'arrosage. Fermeture ¼ de tour du distributeur pour un remplissage aisé sans débordement. Poules, poulet, dindes, pintades... Hauteur du seuil : 13 cm. du sol, hauteur totale 70, Ø 35 cm. Polypropylène, résiste au froid et aux UV.

Réf. [elvapp30](#) - 49,00 €

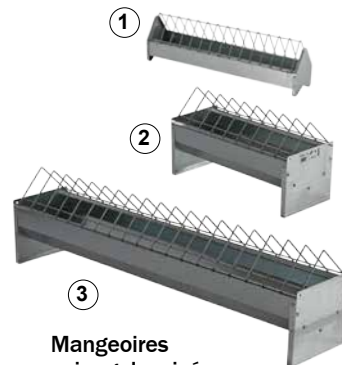
## Nourrisseurs & Mangeoires



### Nourrisseur à clapet 25 kg

Quand la volaille monte sur la bascule, un ingénieux système de clapet découvre la mangeoire : l'aliment est protégé de la pluie et des migrants. 25 kg de réserve, tout en acier galvanisé, mangeoire anti gaspillage à niveau constant 5 compartiments. Toutes volailles. Dim. 40,5x25,5x80 cm. 6,5 kg.

Réf. [elvnog25](#) - 129,00 €



### Mangeoires acier galvanisé

Belle mangeoire droite traditionnelle monte sur la bascule, un ingénieux système de clapet découvre la mangeoire : l'aliment est protégé de la pluie et des migrants. Grille basculante ou encliquetée pour le modèle poussins.

① **Poussin 50 cm.** Cont. 2 kg. Largeur 10 cm. Réf. [elvmag50](#) - 13,99 €

② **Volaille 50 cm.** Cont. 7 kg. Largeur 19,5 cm. Réf. [elvmag50](#) - 33,00 €

③ **Volaille 1 m.** Cont. 14 kg. Largeur 19,5 cm. Réf. [elvmag10](#) - 47,00 €



### Nourrisseur rond 20 kg

À suspendre ou à poser, distributeur réglable 3 positions contient 20 kg d'aliment. Tout acier galvanisé. Seuil de la mangeoire : 8,5 cm. Ø 40, hauteur 46 cm.

Réf. [elvnog20](#) - 39,99 €



### Mangeoire à volailles linéaire

Acier galvanisé à chaud, barre rotative "anti-perchage". Dim. 78x22,5x21 cm. Garantie 20 ans.

Réf. [elempo80](#) - 64,00 €



### Nourrisseurs à volailles

Tout plastique, ce nourrisseur en forme de dôme empêche la volaille de se percher et de souiller le grain. 3 litres. Réf. [elenov03](#) - 7,90 €



### Seau galvanisé

Seau galvanisé à chaud 12 litres, diam. 32 cm., hauteur 28 cm.

Réf. [jarsag13](#) - 35,00 €



### Mangeoires plastique 50 cm

Mangeoires droites compartimentées à grille coulissante. Remplissage facile

Modèle poussins Largeur 7 cm. Réf. [elmpap50](#) - 5,50 €

Modèle volailles Largeur 12,5 cm. Réf. [elvmap50](#) - 7,90 €



**La ponte**



**Pondoir**

Les poules pondent bien installées dans un compartiment sécurisant, les œufs roulent dans le panier et vous les récupérez sous la rampe d'accès en soulevant le couvercle. 2 avantages : vos poules ne peuvent pas couver et vos œufs sont de toute première fraîcheur, le ramassage se fait par l'intérieur du poulailler. Tout acier galvanisé, s'utilise avec les cuvettes de pondoir "elepong2cuv" non fournis. 2 compartiments 53x53x46 cm.

Réf. elepong2 - **117,00 €**



elepong2 + elepong2cuv



**Cuvette de pondoir**

Corbeille plastique à goutte inclinée pour pondoirs individuels "elepong2". Dim. 33x26x12 cm.

Réf. elepong2cuv - **14,50 €**



**3 faux œufs**

Montrez à vos poules où elles doivent pondre...

Réf. eleoepla - **3,50 €**

**La couvée**

**Couveuses 12 œufs de poule**

Bac à eau extérieur facile à remplir et à contrôler, thermomètre de contrôle extérieur. Capacité : caille 36, faisane 18, pintade 16, cane et dinde 8, oie 6.

**Modèle Éco**

Livré avec 1 ampoule chauffante de 60 W.

Réf. elec12ma - **119,00 €**

**Modèle à affichage digital et retournement semi automatique**

Livré avec 3 ampoules chauffantes de 25 W.

Réf. elec12di - **234,00 €**



**Mire œuf**

Permet de vérifier l'évolution de l'embryon au travers de la coquille. Fonctionne avec une ampoule standard de 40 W, gros culot à vis fournie. Réf. elemiroe - **39,90 €**



**Lampe chauffante d'élevage**

Tenez vos poussins, canetons, chiots, porcelets et agneaux bien au chaud !... Protège des chocs et du contact avec l'ampoule chauffante, ne transmet pas la chaleur : aucun risque de brûlure. Livré sans ampoule.

Modèle 100 W. max. Réf. elela100 - **34,90 €**

Modèle 250 W. max. Réf. elela250 - **43,00 €**



**Fûts alimentaires étanches**

Polyéthylène alimentaire. Couvercle double gorge et fermeture par grenouillère.

**30 L** - Poignées de portage encastées. Dim. 29x29x52 cm. Ø ouverture 23,2 cm. 1,9 kg. Réf. tonfu030 - **25,00 €**

**60 L** - Poignées de portage rabattables. Dim. 37x36x62 cm. Ø ouverture 30 cm. 3 kg. Réf. tonfu060 - **34,90 €**

**120 L** - Dim. 50x50x80 cm. Ø ouverture 38 cm. 5,5 kg. Réf. tonfu120 - **55,50 €**



**Égrainoir à maïs manuel**

Se fixe latéralement par des brides (fournies) ou des vis à l'intérieur de la caisse de récupération des grains. Bâti en fonte d'aluminium, plateau d'égrainage en plastique haute résistance, manivelle acier et poignée bois. Dim 30x30x23 cm.

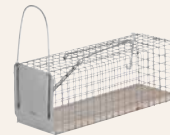
Réf. mategren - **79,50 €**



**Égrainoir à maïs manuel**

C'est une couronne dentée que l'on passe sur la rafle en tournant pour détacher les grains. Acier cadmié. Dim. 4,2x4,2x4,9 cm.

Réf. mategrma - **12,00 €**



**Nasse à rat simple entrée**

Dès que le rat touche à l'appât, la porte se referme. Cage métal, fond bois. Dim 28x10x10 cm.

Réf. elerat30 - **7,00 €**



**Nasse à rat double entrée**

Le rat entre sans appréhension car il croit pouvoir sortir de l'autre côté mais en touchant la palette, les 2 portes se ferment. Cage métal, fond bois. Armement par l'extérieur. Dim. 38x10 x10 cm.

Réf. elerat38 - **10,90 €**



**Tapette pré-appâtée**

En plastique. Tapette à rat nouvelle génération à appât intégré. Armez, c'est prêt ! Grand modèle rats. Réf. eletappr - **8,10 €**



**Boîte à appâts pour rat**

En toute sécurité ! Disposez vos appâts même en présence d'animaux domestiques ou d'enfants. Dim. 24x15x7 cm.

Réf. elebtrat - **10,00 €**



**Souricide raticide à base de pâte fraîche**

Pâte fraîche sous sachet à base de brodifacoum à 0,001 % et d'un amérisant. 400 g.

Réf. elepf040 - **7,00 €**



# takaje®

## Faites le vide !

sous sachets ou dans  
les pots du commerce



Conservez vos aliments  
jusqu'à 5 fois plus longtemps !



Conditionneuse sous-vide TAKAJE

Rouge. Réf. vidtakro - 239,00 €

Blanc. Réf. vidtakbl - 239,00 €

Inox. Réf. vidtakau - 319,00 €

# REPLISSEUSE AUTOMATIQUE à dépression

Bouteilles  
Flacons  
Bocaux



Réglage précis du niveau de remplissage

Réf. remenolm - 479,00 € en vente sur [www.tompres.com](http://www.tompres.com)







## La cuisson SOUS VIDE

La cuisson sous vide jusqu'ici réservée aux professionnels est maintenant accessible à tous depuis l'apparition sur le marché de matériel adapté.

Les avantages de la cuisson sous vide sont en principe bien connus ; néanmoins, rappelons quelques-uns de ceux ci :

- Préservation du goût des produits.
- Conservation du moelleux et même valorisation de certains produits (lapin, rôti de porc,...)
- Une cuisson uniforme dans tout le produit : il n'y a pas de sur-cuisson de la pointe des asperges par rapport au reste de la tige.
- La cuisson sous vide peut être qualifiée de diététique car elle évite l'oxydation des aliments, l'altération du goût, des vitamines et des sels minéraux. De plus, l'utilisation des matières grasses est très réduite.
- La cuisson sous vide limite la perte de poids par évaporation par rapport à une cuisson traditionnelle.



### Cuiseur sous-vide ABS

Cuve isolée à double paroi en plastique ABS. Cuve de cuisson en ABS thermorésistant. Couvercle, grille de fond et résistance de 650 W. en inox. 9 programmes pré-enregistrés et 5 programmes personnalisables et mémorisables pour lancer rapidement vos cuissons.

**10 l.** Dim. intérieur cuve : 28x20x16,5 cm.

Réf. [vidcab10](#) - **399,00 €**

**17 l.** Dim. intérieur cuve : 35x25x16,5 cm.

Réf. [vidcab17](#) - **439,00 €**



### Cuiseur sous-vide inox 17 litres

Dim. intérieures de la cuve : 35x25x16,5 cm. Cuve isolée à double paroi en inox. Cuve de cuisson en ABS thermorésistant. Couvercle, grille de fond et résistance de 650 watts en inox. 9 programmes pré-enregistrés et 5 programmes personnalisables et mémorisables.

Réf. [vidcin17](#) - **539,00 €**



LOT DE 100

Épaisseur :  
100 microns



### Sachets triple couche gauffrés

Lot de 100 - spécial conservation et cuisson\*

Dim. 15x25 cm. Réf. [vids9340152](#) - **11,00 €**

Dim. 20x30 cm. Réf. [vids9340203](#) - **18,00 €**

LOT DE 2

Épaisseur :  
105 microns



### Rouleaux triple couches.

Lot de 2 - spécial conservation et cuisson\*

Dim. 20x600 cm. Réf. [vids9340rc2](#) - **13,50 €**

Dim. 30x600 cm. Réf. [vids9340rc3](#) - **20,50 €**

\*Cuisson bain-marie et four à 100°C pour 4 heures.

### CUISSON SOUS VIDE

Voici quand même quelques règles à respecter :

1. Une hygiène très rigoureuse tant pour les manipulateurs que pour les manipulations.
2. Une très grande fraîcheur des matières premières.
3. Le conditionnement et la cuisson le plus rapidement possible après l'achat des produits afin d'éviter un développement bactérien.
4. Faire un bon vide le plus proche possible de 99% avec des sacs adaptés.
5. Réaliser une juste cuisson idéalement contrôlée à coeur à l'aide d'une sonde de température.
6. Après cuisson, effectuer un refroidissement rapide et immédiat.
7. Stocker les produits finis au froid positif ou négatif jusqu'à la remise en température.

### Purée Pierre LE GRAND

Pour 10 personnes

- 600 g. de pommes de terre épluchées type bintje.
- 600 g. de céleri rave épluché.
- 2 dl. de crème liquide entière.
- 12 g. de sel

1. Coupez le céleri et les pommes de terre en tranches de 5 mm. d'épaisseur.
2. Ensachez les légumes par couches successives.
3. Ajoutez la crème et le sel.
4. Faites le vide et mettez en cuisson au bain-marie dans de l'eau à 95°C pendant au moins 20 minutes.
5. Refroidir immédiatement et conserver au frais jusqu'à utilisation.
6. Remettre en température au bain-marie proche de l'ébullition, ouvrez le sac et passez le tout au presse-purée.
7. Rectifiez la consistance et l'assaisonnement. Poivrez selon votre goût.



# Choisir "le" bon fumoir ?

Pas toujours facile de se décider quand on n'a pas d'expérience ! Heureusement, en choisissant un bon fumoir vous avez peu de chance de vous tromper :

## 6 pistes pour trouver votre fumoir idéal

### UNIQUEMENT À CHAUD

Ne convient pas pour faire du saumon fumé ! Fumer à chaud consiste à cuire dans la fumée. Vous pouvez choisir cette option si vous n'envisagez pas de fumaison à froid. 2 types sont à votre disposition :

- Les modèles à alcool, vous tapissez le fond du fumoir de sciure et vous placez les brûleurs sous la boîte à fumée chaude.
- Les modèles électriques où une résistance interne chauffe une plaque où est disposée la sciure.

### BRAISES OU ÉLECTRIQUE ?

Si vous savez allumer un barbecue et faire une bonne braise, vous savez déjà utiliser un fumoir traditionnel. Cependant les fumoirs automatiques ont quelques arguments de poids. Ce sont de petits fours qui permettent de maintenir une température stable pour les fumages à chaud. Ils produisent sans surveillance une fumée régulière pendant 8 heures. Vous programmez le temps de fumage mais aussi le temps et la température de cuisson pour fumer à chaud.

### VERTICAL OU À PLAT ?

C'est une question de pratique. Le type de fumoir n'influe pas sur la qualité du fumage. Si vous ne fumez que des filets de saumon c'est plus commode de le poser que de le suspendre. Pour la saucisse au mètre ou les anguilles, c'est le contraire. Il existe aussi des fumoirs utilisables dans les 2 positions.

### QUELLE TAILLE ?

Pour fumer quelques saucisses, des viandes à griller ou un magret de temps en temps, prenez petit. Surtout si vous voulez fumer à chaud. Les petits volumes sont plus pratiques à chauffer, à manipuler et à ranger... Par contre, un jambon, ça prend de la place. Pensez que les aliments ne doivent pas toucher les parois de votre fumoir.

### INOX OU GALVA ?

L'inox, c'est joli, ça brille, c'est compatible avec les aliments et ça se nettoie facilement : tout le monde connaît... Mais l'acier galvanisé a aussi quelques avantages. C'est beaucoup moins cher et tout aussi robuste que l'inox. Et comme votre fumoir n'est pas destiné à devenir l'objet "déco" de votre cuisine, il n'y a pas de raison de se priver.

La galvanisation est une protection efficace contre la rouille, c'est en acier galvanisé que l'on faisait les lessiveuses d'autrefois.

### INDISPENSABLE L'ACCESSOIRE FUMÉE FROIDE ?

En règle générale, non. Seulement il faut bien comprendre qu'à partir de 40 °C on commence à cuire. (45 °C à cœur, votre poisson est rosé, à 55 °C une viande rouge est à point etc.) Pour fumer à froid, il faut donc éviter de trop chauffer. Or, la combustion de la sciure et les braises élèvent la température dans le fumoir. Par temps froid, ça n'a pas d'importance, mais quand il fait chaud, il vaut mieux déplacer la combustion à l'extérieur du fumoir. C'est justement le rôle de l'accessoire fumée froide.



Fumez à plat ou verticalement !

### Fumoirs inox verticaux ou horizontaux

Livrés avec 1 kg de sciure et 10 crochets esses.

**Grand modèle** - Avec poignées de portage. Livré avec 3 grilles. Dim. 42x75x98,5 cm. (3 grilles supplémentaires -vendues en option- sont nécessaires pour doubler la surface de fumage à froid.) Réf. fumtpigm - **439,00 €**

**Petit modèle** - Dim. 21,5x28,5x103 cm. Livré sans grilles. (3 grilles supplémentaires -vendues en option- sont nécessaires pour fumer horizontalement.)

Réf. fumtpilo - **249,00 €**

**Grilles supplémentaires** - Fumez horizontalement en utilisant toute la surface de votre fumoir. Inox AISI 304. Vendues à l'unité.

Pour fumoir **petit modèle "fumtpilo"**.

Dim. 23x20 cm. Réf. fumtpilogri - **14,50 €**

Pour fumoir **grand modèle "fumtpigm"**.

Dim. 48x39 cm. Réf. fumZtpigmgr - **31,00 €**



### Kits fumée froide

Pour "fumtpi88" et "fumtpigm"

Composé d'un couvercle et de 3 tubes de raccord. Tout inox. Dim. 35x26x9 cm. Longueur du raccord 31 cm. Réf. fumtpi88fro - **69,00 €**

Pour "fumtpilo" - Réf. fumtpilofro - **69,00 €**



### Brisure de hêtre

Garantie sans produit chimique. 100% hêtre. Etuvée haute température, dépoussiérée et calibrée. Conforme aux normes professionnelles.

1 kg. Réf. fuminores01 - **5,90 €**

5 kg. Réf. fuminores05 - **19,90 €**

15 kg. Réf. fuminores15 - **45,00 €**



### Résistance allume sciure

Lancez la chauffe sans braises avec le minuteur, pendant que vous installez les produits à fumer. Peut rester en place pendant la fumaison. Dim. 38x7x6 cm.

Réf. fumres20 - **89,90 €**





# Balade en Alsace : partez du bon chou !



Ils en sont fiers les alsaciens de leur fameuse choucroute, et il y a de quoi ! L'Alsace est une haute terre de gastronomie et de vins, mais il faut reconnaître que la choucroute traditionnelle alsacienne est souvent malmenée.

Pas si simple de déguster une bonne choucroute. Si l'envie vous prend de vous régaler, la situation n'est pas désespérée. Faites-la vous-même !

Avant d'aborder l'aspect pratique, laissez moi préciser un point de vocabulaire : la choucroute, c'est le chou. Le Quintal d'Alsace, qui est la variété la plus couramment utilisée, est coupé en fines lanières puis lacto fermenté. Trois avantages : le chou se conserve, le goût s'affine, et une fois devenu choucroute, il est beaucoup plus riche en vitamines et nutriments. Pour faire une choucroute garnie, c'est le plat cette fois, il faut donc partir du bon chou.

rine en alternant lit de choucroute et couche de lard, lard fumé collet salé... Retour au four pour une heure de mieux.

C'est le moment d'ajouter palette jambonneau Montbéliard... Renfournez en baissant la température du four à 150 °C.

● Finir... Pas de choucroute garnie sans knak ! Votre choucroute a passé au moins 3h½ au four et elle est prête. C'est le moment de chauffer les knacks. Plongez-les dans l'eau bouillante et coupez le feu. Il ne vous reste plus qu'à dresser le plat en alternant viandes et pommes de terre sur la choucroute.

Bon appétit à tous !

PB



**Pots de lacto-fermentation en grès.** Avec couvercle à joint d'eau. Livrés avec 2 pierres de pressage.

- 5 L. Réf. [potlac05](#) - **45,00 €**
- 10 L. Réf. [potlac10](#) - **69,00 €**
- 15 L. Réf. [potlac15](#) - **77,00 €**
- 20 L. Réf. [potlac20](#) - **109,00 €**
- 25 L. Réf. [potlac25](#) - **139,00 €**
- 30 L. Réf. [potlac30](#) - **149,00 €**
- 40 L. Réf. [potlac40](#) - **189,00 €**



**Pilon en bois de hêtre**

Pour tasser avec facilité les légumes lacto-fermentés dans les pots. Haut. 62 cm, Ø 7 cm.

Réf. [potpilon](#) - **23,90 €**



**Coupe-choux.** Lames inox 17/10°. Chariot coulissant en bois. Dim. 60x22,5x5 cm. Chariot de 15,5x15 cm intérieur. Plateau bois.

Réf. [potccmbo](#) - **59,00 €**

● Partez de la choucroute crue et vous n'aurez pas ce jus acide qui n'apporte rien et ne se parfume pas.

● Cocotte ou terrine. Confiné en cocotte, votre chou va se charger des saveurs de cumin et de genièvre, il va confire lentement avec les viandes.

● Bien rincer. Pour dessaler et ôter la touche aigrelette passez à plusieurs eaux et goûtez. Avant de mettre en cocotte effilochez pour bien décompacter.

● Graisses animales. Une ou deux cuillerée de saindoux ou de graisse d'oie dans la cocotte pour démarrer : indispensable...

● Séparément. Jarret jambonneau palette et autres cochonnailles cuisent séparément en bouillon avant de terminer leur cuisson avec la choucroute.

● Cuire en plusieurs fois. Dans un premier temps, vous faites suer l'oignon puis une partie de la choucroute à tout petit feu dans la graisse.

Ajoutez le reste de choucroute tassez bien, mouillez avec le bouillon des viandes, 25 cl de riesling et 1h30 au four.

Sortez du four, mélangez et réagencez votre ter-





# Les graines

Issues de l'agriculture biologique, elles ont été sélectionnées pour leur intérêt gustatif et leur caractère écologique. Les variétés de fleurs proposées participent à la préservation de l'environnement en protégeant les cultures contre les nuisibles ou en participant à la pollinisation.

**3,90 € le sachet**



**Courge pâtisson blanc**  
Non coureuse. Nombreux fruits de 1 à 2,5 kg. Sachet de 1,5 g net (env. 15 graines).  
Réf. [jargcobb](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Courge spaghetti** - Coureuse, 2 à 5 fruits par pied de 2 à 4 kg. Sachet de 1,6 g net (env. 10 graines).  
Réf. [jargcosp](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Courge butternut doubleur**  
Courge tardive, coureuse, 4 à 7 fruits par pied. Sachet de 2 g net (env. 20 graines).  
Réf. [jargcbut](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Potiron bleu de Hongrie**  
Coureuse, 2 à 4 fruits par pied de 4 à 8 kg. Sachet de 3 g net (env. 10 graines).  
Réf. [jargpobh](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Potiron potimarron** - Coureuse, 2 à 5 fruits par pieds de 1,5 à 3 kg. Sachet de 2,2 g net (env. 10 graines).  
Réf. [jargpoti](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Courgette ronde de Nice**  
Non coureuse, hâtive, très productive. Sachet de 1,6 g net (env. 15 graines).  
Réf. [jargcorn](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Courgette grisette de Provence**  
Non coureuse, précoce et productive. Sachet de 1,6 g net (env. 15 graines).  
Réf. [jargcogp](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Melon ancien vieille France**  
Plein champ. Cycle végétatif assez court pour être cultivé au nord de la Loire. Sachet de 0,55 g net (env. 15 graines).  
Réf. [jargmavf](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Melon sucrin de Tours**  
Maturité demi-hâtive, production abondante. Sachet de 0,4 g net (env. 10 graines).  
Réf. [jargmest](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Radis rose de Pâques 3**  
Belle racine rose, longue et régulière. Se récolte en 5 semaines. Sachet de 1 g net (env. 85 graines).  
Réf. [jargrap](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Radis de 18 jours** - Radis de tous les mois, à végétation rapide. Sachet de 3 g net (env. 390 graines).  
Réf. [jargra18](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Radis noir rond d'hiver**  
Racine noire de 8 à 10 cm de diamètre. Sachet de 5 g net (env. 695 graines).  
Réf. [jargnrh](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Radis raxe rond rouge**  
Radis de tous les mois. Lent à creuser. Sachet de 4 g net (env. 490 graines).  
Réf. [jargrrr](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Coriandre** - Plante condimentaire et médicinale herbacée. Sachet de 1 g net (env. 100 graines).  
Réf. [jargcori](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Persil frisé nain vert foncé**  
Feuilles frisées et finement ciselées. Sachet de 1,5 g net (env. 880 graines).  
Réf. [jargpfv](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Persil géant d'Italie**  
Variété à fort développement, très parfumée. Sachet de 2 g net (env. 880 graines).  
Réf. [jargpegi](#)

J F E M A M J J A S O N D



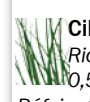
**Basilic marseillais** - Variété traditionnelle provençale. Très parfumé et typé. Sachet de 0,45 g net (env. 225 graines).  
Réf. [jargbas](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Basilic géant monstrueux mammoth**. Parfum très prononcé, feuilles très grosses. Sachet de 0,45 g net (env. 265 graines).  
Réf. [jargbgmm](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Ciboulette commune**  
Riche en vitamine C. Sachet de 0,5 g net (env. 455 graines).  
Réf. [jargcibc](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Laitue cressonnette marocaine**  
Précoce, rustique, non pommée. Elle a la texture et le croquant d'une scarole mais elle a le goût d'une laitue. Sachet de 0,5 g net (env. 455 graines).  
Réf. [jarglacm](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Laitue express** - Laitue pommée qui pousse très vite, feuilles tendres et savoureuses. Sachet de 0,5 g net (env. 435 graines).  
Réf. [jarglaie](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Mâche vit** - Variété productive, à feuilles ovales, tendres et goûteuses. Sachet de 1g net (env. 755 graines).  
Réf. [jargmacv](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Roquette cultivée** - Saveur agréable, forte et piquante. Sachet de 2,5 g net (env. 1260 graines).  
Réf. [jargroqc](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Laitue Saint-Antoine**  
Variété précoce, bien pommée, tendre et croquante. Sachet de 0,5 g net (env. 385 graines).  
Réf. [jarglasa](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Laitue grosse blonde paresseuse** - Très grosse pomme, d'un vert blond, rustique et résistante aux fortes chaleurs. Sachet de 0,5 g net (env. 500 graines).  
Réf. [jarglagb](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Concombre vert long maraîcher** - Très productif. Sachet de 0,5 g net (env. 15 graines).  
Réf. [jargcvlm](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Concombre à confire** - Petit concombre rayé. Peut se déguster nature, avec des crudités, ou encore être confit au vinaigre à la manière des cornichons. Sachet de 0,07 g net (env. 20 graines).  
Réf. [jargcon](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Navet de Milan rouge**  
Variété précoce. Racine moyenne, aplatie, complètement lisse. Sachet de 0,85 g net (env. 445 graines).  
Réf. [jargnamr](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Carotte rouge 1/2 longue de Carentan**  
Variété sans cœur, précoce pour culture de printemps ou d'été. Sachet de 2,5 g net (env. 2270 graines).  
Réf. [jargcarl](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Carotte Rothild**  
Très grosse, elle produit en abondance. Sachet de 2 g net (env. 900 graines).  
Réf. [jargcaro](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Poireau Elbeuf éléphant**  
Variété précoce et énorme. Idéal pour un gros rendement de fin d'été, début d'automne. Sachet de 1,6 g net (env. 550 graines).  
Réf. [jargpoe](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Poireau d'hiver Saint-Victor**  
Variété très savoureuse et résistante au ver du poireau. Sachet de 1,6 g net (env. 570 graines).  
Réf. [jargphsv](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Betterave rouge crapaudine**  
Rappelle l'aspect d'un radis noir d'hiver. Sachet de 2,5 g net (env. 100 graines).  
Réf. [jargberc](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Betterave ronde de Detroit**  
Chair tendre, récolte d'été et d'automne. Sachet de 1,5 g net (env. 85 graines).  
Réf. [jargberd](#)

J F E M A M J J A S O N D



**Panais demi-long de Guernesey**  
On consomme sa racine charnue cuite. Sachet de 1,45 g net (env. 380 graines).  
Réf. [jargpdlg](#)

J F E M A M J J A S O N D



Période de semis  
J F M A M J J A S O N D  
Période de récolte

**3,90 € le sachet**



**Tomate gardener's delight**  
Précoce, vigoureuse et productive, donnant des fruits de 20 à 30 g. Sachet de 0,15 g net (env. 90 graines).  
Réf. jargtogd

J F M A M J J A S O N D



**Tomate miel du Mexique**  
Tardive, productive, résistante à la sécheresse et à l'éclatement. Donne des fruits de 15 à 20 g. Sachet de 0,15 g net (env. 90 graines).  
Réf. jargtomm

J F M A M J J A S O N D



**Tomate beauté blanche**  
Précoce, vigoureuse et productive, fruits de 100 à 250 g. Sachet de 0,15 g net (env. 55 graines).  
Réf. jargtobb

J F M A M J J A S O N D



**Tomate noire russe charbonneuse**  
Variété de mi-saison, donnant des fruits de 120 à 250 g à la peau lisse devenant rouge très sombre à chocolat à maturité. Sachet de 0,15 g net (env. 40 graines).  
Réf. jargtnrc

J F M A M J J A S O N D



**Tomate reine Sainte-Marthe**  
Variété de mi-saison, productive, donnant des fruits de 150 à 250 g. Sachet de 0,15 g net (env. 70 graines).  
Réf. jargtrsm

J F M A M J J A S O N D



**Tomate la Carotina**  
Résistante aux maladies, donne des fruits de 200 à 250 g. Sachet de 0,15 g net (env. 30 graines).  
Réf. jargtoca

J F M A M J J A S O N D



**Tomate ananas**  
Variété tardive. Produit des fruits de 250 à 400 g. Elle contient peu de graines. Sachet de 0,15 g net (env. 60 graines).  
Réf. jargtoan

J F M A M J J A S O N D



**Tomate evergreen**  
Variété de mi-saison, fruits de 100 à 150 g verts à cueillir lorsque apparaît le dessin de pelure d'oignon. Sachet de 0,15 g net (env. 70 graines).  
Réf. jargtoev

J F M A M J J A S O N D



**Tomate andine cornue**  
Une des meilleures variétés sur le plan gustatif et productif. Variété rustique, précoce, donnant des fruits de 80 à 150 g. Sachet de 0,15 g net (env. 60 graines).  
Réf. jargtoac

J F M A M J J A S O N D



**Tomate beefsteak**  
Variété tardive, donnant des fruits de 200 à 700 g. Sachet de 0,15 g net (env. 40 graines).  
Réf. jargtomb

J F M A M J J A S O N D



**Tomate rose de Berne**  
Variété de mi-saison, donnant des fruits de 120 à 180 g. Sachet de 0,15 g net (env. 50 graines).  
Réf. jargtorb

J F M A M J J A S O N D



**Tomate cœur** - Variété tardive, donnant des fruits de 300 à 400 g. Sachet de 0,15 g net (env. 50 graines).  
Réf. jargtomc

J F M A M J J A S O N D



**Aubergine très hâtive de barbantane** - Précoce. Très productive, propice pour les régions où l'été n'est pas trop chaud. Sachet de 0,25 g net (env. 60 graines).  
Réf. jargauhb

J F M A M J J A S O N D



**Aubergine violette** - Fruits assez gros et lourds. Chair tendre et savoureuse. Sachet de 0,25 g net (env. 60 graines).  
Réf. jargaubv

J F M A M J J A S O N D



**Piment red cherry small** - Variété très fruitée qui produit des boules de la taille d'une noix prenant leur couleur rouge à la mi-septembre. Sachet de 0,13 g net (env. 80 graines).  
Réf. jargprcs

J F M A M J J A S O N D



**Epinard-fraise.** On utilise ses jeunes feuilles crues ou cuites à la façon des épinards, elles ont un goût de noisette. Après floraison, apparaissent des fruits rouges, acidulés et juteux que l'on déguste nature, en salade ou en confiture. Peut se cultiver en pleine terre ou en pot. Cette annuelle se resème spontanément. Sachet de 0,15 g net (env. 200 graines).  
Réf. jargepif

J F M A M J J A S O N D



**Le coffret "Rouge comme une tomate"**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Tomate Miel du Mexique
  - Tomate Noire Russe
  - Tomate Andine Cornue
  - Tomate Ananas
  - + 1 sachet de graines de Tagete Erecta
- Réf. jarcorto - 10,90€



**Coffret "Herbes folles"**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Basilic géant monstrueux mamouth
  - Persil géant d'Italie
  - Coriandre
  - Ciboulette Commune
  - + 1 sachet de graines de Souci
- Réf. jarcohef - 10,90€



**Le coffret "Raconter des salades"**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Laitue Saint-Antoine
  - Mâche Vit
  - Laitue Cressonnette Marocaine
  - Laitue Express
  - + 1 sachet de graines de Chrysanthème Comestible
- Réf. jarcorsa - 10,90€



**Le coffret "Prendre racine..."**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Poireau d'Hiver de St-Victor
  - Carotte Rothild
  - Betterave Crapaudine
  - Panais demi-long de Guernesey
  - + 1 sachet de graines de Tagete Patula
- Réf. jarcopra - 10,90€



**Le coffret "Des radis plein les poches"**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Radis Raxe
  - Radis de 18 jours
  - Radis Rosé de Pâques 3
  - Radis Noir Gros Rond d'Hiver
  - + 1 sachet de graines de Carotte Touchon
- Réf. jarcorap - 10,90€



**Le coffret "Courge toujours!"**

Contient 5 sachets de graines bio :

- Courge Pâtisson Blanc
  - Courge Vegetable Spaghetti
  - Potiron Potimarron
  - Courge Butternut Doubeurre
  - + 1 sachet de graines de Bourrache
- Réf. jarcocot - 10,90€





## Crème prise au cacao et son coulis de mangue au jasmin

Bruno Tenailleau



Pour 12 verrines de 100 ml

**Ingrédients pour la crème :**

- 1 litre de lait
- 8 oeufs
- 250 g de sucre
- 3 cs de cacao amer

**Ingrédients pour le coulis :**

- 1 mangue fraîche
- 80 g de sucre
- 1 sachet de thé au jasmin
- Quelques feuilles de menthe

**La crème :**

Faites bouillir le lait et versez-le sur les oeufs blanchis avec 250 g de sucre. Ajoutez le cacao et mélangez le tout au fouet. Passez la préparation au chinois et versez-la dans les verrines.

Cuire au four au bain-marie 20 mn à 90 °C.

Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au réfrigérateur.

**Le coulis de mangue au jasmin :**

Récupérer la chair de la mangue et faites-la cuire dans 1 dl d'eau avec 80 g de sucre.

Laissez compoter, coupez le feu puis mixez finement pour obtenir un coulis bien lisse.

Ajoutez le sachet de thé au jasmin et laissez infuser jusqu'à refroidissement.

**Assemblage :**

Déposer une couche de coulis de mangue sur les crèmes, et rajouter de la menthe ciselée avant de servir.

**Faire sa crème**

**à la maison**

**Écrémeuse électrique 100 l / h**  
Réf. froecel1- 499,00 €

**Écrémeuse manuelle 50 l / h**  
Réf. froecma5 - 249,00 €

En vente sur [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

**Les petites Verrines**

**WECK**

- **Présentation**
- **Conservation**
- **Cuisson**

Diam.60 mm H.55 mm. Lot de 12. Réf. boiwve08- 23,50 €

En vente sur [www.tompress.com](http://www.tompress.com)





**Stérilisateur inox 18/10° avec thermostat**  
29 L - 1800 W.  
Ø 36 cm. H. cuve 30 cm.

Avec thermostat, robinet de soutirage et minuteur de 120 mn.

Réf. steinrom - 229,00 €



Avec thermostat et minuteur de 120 mn.

Réf. steinmin - 209,00 €



Avec thermostat uniquement.

Réf. steinsan - 184,00 €



Avec thermostat et robinet de soutirage.

Réf. steinrob - 194,00 €



**Stérilisateur plastique avec thermostat**

Ne conviennent pas pour la cuisson et la pasteurisation des jus. 29 L - 2 000 W.  
Ø 35 cm. H. cuve 29,5 cm.

Avec thermostat, robinet de soutirage et minuteur de 120 mn.

Réf. steplrom - 149,00 €



Avec thermostat et minuteur de 120 mn.

Réf. steplmin - 139,00 €



Avec thermostat uniquement.

Réf. steplsan - 102,00 €



Avec thermostat et robinet de soutirage.

Réf. steplrob - 109,00 €



**Extracteur de jus à vapeur**

Accessoire pour transformer les stérilisateur en extracteurs de jus à vapeur. En PVC alimentaire, se place sur le stérilisateur. Contenance du panier à fruits : 12 litres.

Réf. stemasanext - 74,00 €



Exemple de présentation

# Stérilisateur électrique : les avantages



Un stérilisateur n'est rien d'autre qu'une grosse marmite électrique. Vous programmez la température désirée et le temps de cuisson. Le reste se fait tout seul. Dès que la température programmée est atteinte, le minuteur se met en marche. Vous êtes tranquille. Il n'y a rien à surveiller. Si vous faites des conserves en bocaux, ou même en boîte métal, vous êtes sûr que le temps d'appertisation aura bien été respecté.

L'idée : c'est de faire des conserves, pas de surveiller la stérilisation ! Notez, au registre des avantages, que vous n'aurez pas à vous préoccuper des bouteilles de gaz, réchaud ou autres détendeurs et que vous pourrez utiliser votre stérilisateur à l'intérieur, y compris en milieu confiné.

Stérilisateur, mais pas seulement Vous voulez garder du vin chaud ou du café à bonne température ? Vous voulez réduire vos coulis de tomate, préparer une soupe ou un pot-au-feu ? Vous voulez faire des

yaourts en quantité ou extraire\* le jus des fruits à la vapeur ? Avec une marmite de 29 litres, vous avez de quoi voir venir. Reste à choisir la matière : inox ou acier émaillé. Chacun a ses préférences. Ceux qui travaillent les jus de fruits ou veulent retrouver les avantages des cocottes choisissent généralement l'émail. Ceux qui feront surtout des conserves préféreront l'inox. Quoi qu'il en soit, les deux matières sont très neutres et supportent parfaitement les préparations acides.

\* Pour transformer votre stérilisateur en extracteur de jus vapeur, un accessoire est vendu séparément.

Note : Les stérilisateur en matière plastique sont très résistants aux chocs et ils ne heurtent pas les bocaux mais ne peuvent pas être utilisés pour cuisiner.

PB



# C'EST FAIT CHEZ VOUS !





# La tomme

Par Anne-Marie Waser  
Cliente tompress

Avec très peu de matériel, vous dégusterez vos propres pâtes pressées ou fraîches en suscitant l'étonnement de votre entourage ! Réussir son fromage n'est guère plus difficile que faire une gelée de mûres. Tous les types de fromages peuvent se faire chez soi : Cabécou, Sainte-Maure, Camembert, Neufchâtel, Tomme, Abondance, Emmental, Parmesan, Mozzarella, Sérac ou Brousse et même du Bleu. Les principes sont similaires, seules les étapes diffèrent.

Je remercie Michel, Marion et Dédé, fromagers et éleveurs, pour m'avoir transmis leur passion et leur savoir-faire. A mon tour de transmettre en adaptant à la fromagerie chez soi !



## Fabrication d'une tomme de 1 kg : pâte pressée cuite



Si vous disposez d'un stérilisateur ou d'une grande marmite pouvant contenir un seau en plastique alimentaire de 11 L en bain marie et si vous avez une cave pour l'affinage, vous pourrez fabriquer vos tommes.

Que vous fassiez une Tomme avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis, les étapes décrites ci-dessous sont identiques. Ce qui change est le goût et le rendement : avec 10 L de lait de vache on obtient une tomme de 1kg environ, plus avec le lait de chèvre et plus encore avec le lait de brebis.

Avec 10 L de lait, entre 6 et 10 euros selon qu'il provient de vache, chèvre ou brebis, vous fabriquerez une Tomme de 1kg d'une valeur de 22 euros et un Sérac de 300 à 400 grs.

### 1<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : Chercher 10 L de lait cru chaud

Chercher 10 L de lait cru chaud dans une ferme. Il est à 32°C. Vous pouvez le conserver à 5 degrés durant 12 heures. Attention, le lait cru ne se conserve pas, devient acide et impropre pour faire du fromage.

### 2<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : Ensemencer à 32 °C

Mettre le seau de 10 L qui contient le lait dans un bain marie en maintenant constant les 32°C. Mélanger l'équivalent d'un grain de maïs de deux ferments dans le lait : Delta PM1 et Alpha 3 \*. Laisser agir durant 40 minutes en maintenant les 32°C. Couvrir seau et stérilisateur.







## C'EST FAIT CHEZ VOUS ! (SUITE)

### → *La tomme*



#### 3<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Empressurer*

Verser 15 ml de présure \*\* dans le lait en remuant doucement pendant 5 sec. Laisser agir pendant 40 min. en maintenant les 32°C.



#### 4<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Décailler*

Le lait caillé sous l'effet de la présure : il a la consistance d'une gelée. Il s'agit de décailler pour faire sortir le petit lait. Avec un pic de barbecue couper des carrés de 1 cm afin d'obtenir des petits cubes de 1 cm<sup>2</sup>.

#### 5<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Brasser*

Brasser en plongeant votre bras dans le seau afin de mélanger sans casser les cubes tout en augmentant doucement la température pour obtenir 36°C au bout de 40 min.



#### 6<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Mouler*

Mouler le caillé dans une toile mise dans le premier moule \*\*\* avec un broc d'eau en plastic. Conserver le petit lait pour faire du Sérac ou de la Brousse (voir ci dessous).



#### 7<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Premier pressage*

Premier pressage en repliant la toile sur le caillé, en posant le foncet\* sur le moule et en pressant avec un poids de 5 kg durant 40 min. Veuillez à bien équilibrer le poids !  
Pendant ce temps faites le Sérac avec le petit lait.

\* Si vous n'avez pas de moule avec foncet ou un plateau de pressage ad hoc utilisez un autre moule dans lequel vous placerez le poids.





### 8<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Deuxième pressage*

Deuxième pressage en sortant le caillé pressé du premier moule et en le fourrant avec la toile dans le second moule \*\*\*\* qui est plus petit. Bien tirer sur la toile pour éviter les plis. Replier la toile sur le caillé, mettre le foncet et un poids de 10 Kg durant 12H (encore plus difficile à bien équilibrer ... attention aux chutes)



### 9<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Mettre en saumure*

Mettre en saumure : démouler le fromage et le placer dans une jarre remplie d'eau mélangée à 1kg de gros sel durant 12H (garder la mixture pour d'autres fabrications).

### 10<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Égoutter*

Egoutter 12H à l'abri des mouches.



### 11<sup>ÈME</sup> ÉTAPE : *Affiner en cave*

Affiner en cave en plaçant le fromage sur une planche en pin ou en cave dans un garde manger. Tourner tous les deux jours durant deux mois au minimum (plus longtemps il est affiné, meilleur il sera). Puis déguster !!







## C'EST FAIT CHEZ VOUS ! (LE MATÉRIEL)

### → La tomme

Pour faire ses fromages, Anne-Marie utilise :



#### Stérilisateur électrique 29 L.

Emaillé. 2000 W. Ø 35 cm. Haut. cuve 30 cm.  
Avec thermostat et minuteur de 120 mn.  
Réf. stemamin - 144,00 €



#### Bidons à lait en aluminium

3 litres. Réf. frobid03 - 39,00 €  
5 litres. Réf. frobid05 - 79,50 €  
10 litres. Réf. frobid10 - 99,50 €  
25 litres. Réf. frobid25 - 149,00 €



#### Formes à fromage en plastique

Pour 100 g de fromage.  
Ø sup. 6 cm, Ø inf. 5,5 cm, h. 4,7 cm.  
Réf. frofor06 - 0,80 €

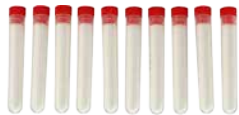
Pour 250 g de fromage.  
Ø sup. 9 cm, Ø inf. 8,1 cm, h. 5,2 cm.  
Réf. frofor09 - 1,30 €

Pour 900 g de fromage.  
Ø sup. 13 cm, Ø inf. 11,5 cm, h. 7 cm.  
Réf. frofor13 - 2,10 €

Pour 1 kg de fromage.  
Ø sup. 14,5 cm, Ø inf. 13 cm, h. 7,3 cm.  
Réf. frofor14 - 2,50 €

Pour 2 kg de fromage, type roquefort.  
Ø sup. 20 cm, Ø inf. 19 cm, h. 9,7 cm.  
Réf. frofor20 - 8,20 €

Forme à fromage conique  
Laissez votre caillé s'égoutter et, une fois prêt, démoulez facilement votre fromage. Jusqu'à 300 grammes.  
Réf. frofoc30 - 1,20 €



#### Ferments pour tomettes

Les 10 tubes (pour 5 litres de lait chacun) contiennent la présure et les différents ferments pour réaliser de belles tomettes en pâte pressée non cuite. Très facile d'utilisation, livré sous sachet scellé avec recette détaillée. Vache brebis ou chèvre. Conservation 6 mois au frigo, 2 ans au congélateur.  
Réf. frotomme - 42,00 €



#### Garde-manger

En hêtre. Toile en métal galvanisé plastifié. Fermeture de la porte par targette. Poignée de transport. Livrés avec 2 clayettes sans rebord.  
**Modèle moyen.** Dim. 44x30x40 cm.  
Réf. matgm40t - 66,00 €  
**Petit modèle.** Dim. 31x28x35 cm.  
Réf. matgm35t - 55,00 €

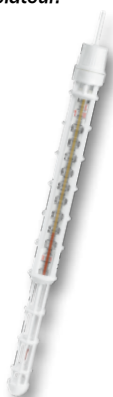


#### Fromager de table

En hêtre. Toile en métal galvanisé plastifié. Porte avec fermeture guillotine.  
Dim. 20x20x24 cm.  
Réf. matfro03 - 32,00 €

#### Thermomètre à fromage

Gradué de -10 °C à +120 °C.  
Longueur 34 cm.  
Réf. frotherm - 13,50 €



#### Étamine à fromage

En coton, Largeur 150 cm.  
Réf. froetcot - 15,50 € le mètre

**Si comme Anne-Marie, vous souhaitez partager votre savoir faire, contactez-nous !  
partage@tompress.com**





Partage, saison, région,  
découverte, culture,  
transmission, simplicité,  
apprentissage... une  
façon de vivre au jardin  
à retrouver dans

**JARDIN** *d'ici*

Le magazine de jardin  
nouvelle génération...  
En vente le 13 février.

 Rejoignez-nous sur facebook

À découvrir chez votre marchand de journaux



# Planchas : préparez le printemps



## Plancha pro électrique émaillée 10 mm

Qualité professionnelle. Thermostat jusqu'à 300°C, grand bac à jus en inox de 1 litre et 4 pieds réglables. Livrée avec notice et un livre de 50 recettes illustrées du chef étoilé Jacques Thorel.

**3000 W.** Dim. 50x40x24 cm. Surface de cuisson 39x38,5 cm. 19 kg. Compatible couvercle "recouvpm".  
Réf. recpep40 - 499,00 €

**3500 W.** Dim 50x60x24 cm. 2 zones de chauffe indépendantes. Surface de cuisson 39x58,5 cm. 29 kg. Compatible couvercle "recovmm".  
Réf. recpep60 - 699,00 €



## Planchas pro gaz émaillées 10 mm

Tout le plaisir de la cuisine au gaz : le brûleur en étoile répartit idéalement la chaleur sur l'épaisse plaque d'acier émaillé. Sûres et pratiques, ces planchas sont munies d'un thermocouple, d'un allumage piezzo et d'un porte-ustensile. Usage extérieur et intérieur. Butane, propane ou gaz naturel.

**3 200 W.** Dim 49x39x23,5 cm. Surface de cuisson 39x38 cm. 17 kg. Compatible couvercle "recouvpm".  
Réf. recpgp40 - 549,00 €

**6 400 W.** Dim 49x60x23,5 cm. Surface de cuisson 60x39 cm. 27 kg. Compatible couvercle "recovmm". 2 brûleurs indépendants. Réf. recpgp60 - 749,00 €



## Couvercles à plancha

Facilitez la cuisson, surveillez la température grâce au thermomètre intégré et gardez au chaud avec ces couvercles tout inox.

Dim. 35x38x15 cm. Réf. recouvpm - 89,00 €

Dim. 35x57,5x15 cm. Réf. recovmm - 109,00 €

Dès les premiers rayons de soleil, pensez plancha ! Facile, vite mise en œuvre même à l'improviste, et championne de la convivialité ; la plancha cuit tout, et s'adapte à tout (toutes les situations). Mais comment choisir la bonne ?

### 1) La facilité d'utilisation

La plancha, c'est dès qu'on en a envie. Tout doit être simple, rapide, immédiat, agréable... Vous allumez et le temps de préparer les aliments vous êtes prêt à cuisiner viandes, légumes, fruits de mer et même les desserts

### 2) une chauffe puissante et régulière

Choisissez puissant ! Pour saisir, il est nécessaire d'atteindre des températures élevées et votre plaque doit rester bien chaude, même s'il y a un peu de vent. Vous devrez aussi cuire plus doucement, voire tenir au chaud, c'est pourquoi le brûleur doit bien répartir la chauffe.

### 3) Une plaque de cuisson épaisse

À peine plus longue à chauffer, la plaque épaisse emmagasine mieux la chaleur, la répartit mieux et ne se refroidit pas quand vous poserez de grosses pièces à saisir. Un bon centimètre de fonte émaillée, c'est l'idéal. Pas d'entretien particulier, facile à nettoyer, toujours prête, et pratiquement inaltérable...





La marchande de légumes, Pieter Aertsen, 1567. Gemäldegalerie - Berlin.



Les botanistes considèrent les végétaux comme des êtres vivants et n'hésitent pas à parler de domestication pour les carottes.

On imagine aisément que nos lointains ancêtres aient dû user de patience pour domestiquer les animaux sauvages. On comprend aussi très bien qu'ils aient naturellement sélectionné les individus les plus à même de nous rendre service, et que, générations après générations, nous ayons obtenu des races très différentes des espèces sauvages. Mais pour la carotte et les végétaux en général, le patient travail des agriculteurs d'autrefois se conçoit moins bien. Pourtant il s'agit bien de domestication. Le lent processus de sélection et l'inévitable évolution qui en découle procède exactement de la même logique. Les égyptiens sélectionnaient déjà leur blé. Depuis la plus haute antiquité nous cherchons à domestiquer une nature hostile, à produire plus et mieux. L'évolution des légumes que nous consommons ne date pas des blouses blanches et des microscopes électroniques mais de l'histoire ancienne. Les carottes sauvages sont

coriaces et fibreuses et si les romains ont déjà présentis l'intérêt du carotène pour la vision et lui prêtent des vertus médicinales, ils ne l'apprécient guère comme légume. Au moyen âge, cette racine palote est surtout consommée par les pauvres. On la cultive autant pour ses feuilles que pour sa partie charnue, et il faudra attendre le XVIème siècle pour que, par suite de sélection, apparaisse une carotte orangée qui se rapproche de celle que nous cultivons aujourd'hui. La domestication de la carotte n'a pas plus de 500 ans ! Comparée à la domestication animale en compte 10 000, notre carotte est une jeunette.

500 variétés de carottes sont inscrites au catalogue européen des espèces. Souhaitons que nous puissions profiter encore longtemps d'une diversité qui ne doit rien à la nature, mais tout au travail des hommes....

PB



## Pourquoi utiliser un semoir manuel ?



Semer régulièrement et à bonne distance permet un bon épaississement de la plante. Mais ce n'est pas le seul intérêt.

Une plante doit avoir son espace vital. Dans la nature, la concurrence est féroce et chaque variété développe sa stratégie pour occuper le terrain. Cette concurrence existe aussi entre individus de la même espèce. Il suffit d'observer une forêt pour s'en convaincre. Quand nous désherbons au potager et que nous préparons une planche pour le semis, nous privilégions sans état d'âme, une variété au détriment des autres. Autant pousser la logique et semer à bonne distance pour que, d'une part vos légumes aient la place de se développer harmonieusement et que d'autre part, l'espace soit suffisamment occupé pour que les variétés non désirées n'aient pas la place d'y prospérer.

En semant régulièrement et à bonne distance, vous désherberez moins, vous passerez moins de temps à éclaircir et vous économiserez votre semence : c'est tout l'intérêt du semoir mécanique.



JM Laporterie



### Comment ça marche ?

Au fond de votre semoir, il y a un axe percé de petites cavités de la taille d'une graine. Les graines tombent dans les trous, et comme l'axe est entraîné par les roues, elles tombent au sol à distance régulière dans le petit sillon ouvert par l'appareil. Tirez le semoir dans une terre bien ameublie.



### Comment régler ?

Choisissez la rangée de trous qui correspond à la taille des graines en faisant coulisser l'axe entre les roues. Ajustez la vis de réglage pour que la petite brosse vienne lécher l'axe et évite que plusieurs graines ne tombent en même temps.



**Les semoirs** - Les graines contenues dans la trémie tombent dans les cavités du distributeur et sont réparties régulièrement tous les 4 cm. 3 tailles de graines possibles. Diamètre des trous sur l'axe : 1,5 - 3 et 4 mm. Réglage par brosse. À utiliser en tirant vers soi. Vendus sans manche.

**A Semoir 1 rang.** 1 distributeur.

Dim. 14x13x14 cm. Réf. [jarsem01](#) - **30,00 €**

**B Semoir 2 rangs.** 2 distributeurs indépendants. Espacement entre les rangs : 14,5 cm.

Dim. 29x6x14 cm. Réf. [jarsem02](#) - **49,00 €**



**Axe distributeur pour jarsem01 et 02**  
Pour les grosses graines type betteraves. 3 espacements possibles : 14 - 9,5 ou 7 cm.  
Ø des trous sur l'axe : 6 mm. Acier cadmié.  
Réf. [jarsem01bet](#) - **10,00 €**

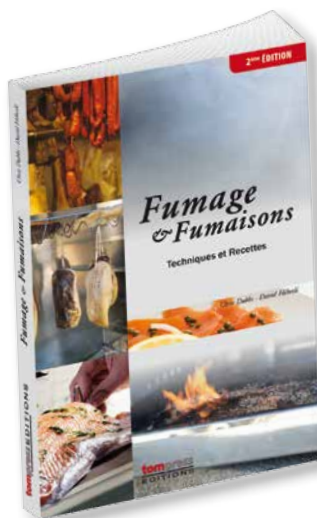




**Je cultive pois, fèves, haricots.**

Par B. Leclerc.  
Broché, 96 pages couleur.  
Dim. 21x21 cm.  
Réf. [lidtvpfh](#) - **12,00 €**

Tout sur la culture des légumineuses...  
Détailé, très bien illustré et simple,  
vous saurez bientôt comment obtenir  
des récoltes abondantes. Vous saurez  
aussi comment utiliser vos légu-  
mineuses pour fertiliser : ce sont les  
seules plantes qui fixent l'azote de l'air !



**Fumage & Fumaisons**

Par D. HÉBERLÉ et C. DUBBS.  
200 pages. Dim. 24x16x1,2 cm.  
Réf. [livtofum](#) - **19,90 €**

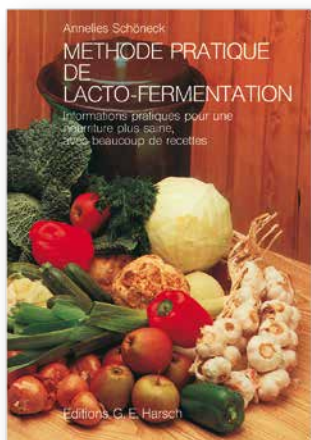
Référence pour les passionnés de  
fumaisons, ce livre se démarque par son  
approche naturelle et privilégie l'aspect  
concret du fumage à la maison.  
Accessible, détaillé : tout pour vous régaler !



**Le petit traité Rustica des fromages maison**

Par Caroline Guézille et Suzanne Fonteneau  
190 pages couleur. Dim. 23x18,5 cm.  
Réf. [livrufma](#) - **19,95 €**

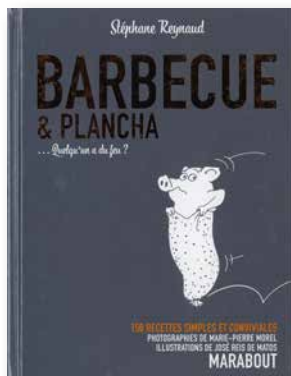
Cet ouvrage contient plus de 100 recettes  
de fromages. Vous allez apprendre à faire  
votre propre fromage sans avoir besoin  
de matériel sophistiqué ou de technique  
complexe afin de réaliser vous-même de  
succulentes préparations.  
Pour vous aider dans vos réalisations  
vous avez plus de 90 photos-gestes qui  
vous montrent pas à pas les bons gestes.



**Méthode pratique de lacto-fermentation**

Par A. SCHONECK.  
48 pages. Dim. 21x15 cm.  
Réf. [lichafer](#) - **18,90 €**

Nombreuses recettes pour obtenir  
une nourriture saine avec la lacto-  
fermentation.



**Barbecue & planchas**

Par Stéphane Reynaud  
Relié, 256 pages couleur.  
Réf. [lixmabpl](#) - **20,90 €**

Nous pensons tout savoir ou presque  
sur le barbecue... Drôle, sérieux,  
appétissant, technique mais pas  
trop, magnifiquement illustré : nous  
ne connaissons pas ce livre ! Le  
chef Stéphane Reynaud transmet ici  
toutes sa générosité en 250 pages  
vraiment très sympas : à partager sans  
modération !



**J'élèverais bien des poules !**

Par Michel Audureau et Patricia Méaille.  
Broché, couleur. 96 pages.  
Dim. 21x21 cm.  
Réf. [lidtvpou](#) - **12,00 €**

Profiter de quelques poules et récolter  
leurs œufs même dans un petit jardin est  
un vrai bonheur !  
Pour tous ceux qui souhaitent débiter un  
élevage familial ou se perfectionner : les  
races, comment installer le poulailler et le  
parcours, comment nourrir, soigner vos  
poules, les protéger des prédateurs etc.





**Plats à four rectangulaires**

- Inox. Dim. utile 35x25x9 cm. Réf. [ustpfi35](#) - **85,50 €**
- Inox. Dim. utile 40x26x9 cm. Réf. [ustpfi40](#) - **123,00 €**
- Alu. Dim. utile 36x26x8 cm. Réf. [ustpfa36](#) - **34,90 €**
- Alu. Dim. utile 40x28x8 cm. Réf. [ustpfa40](#) - **48,50 €**

**en Cuisine**



**Thermomètre sonde digital**

De -50 °C à +200 °C, précision à 0,1 °C.  
Sonde inox pour prise de température à coeur.  
Étanche. Pile 1,5V fournie. Dim. 20 cm.  
Réf. [thedigit](#) - **31,90 €**



**au Jardin**



**Tire-botte scarabée**

En fonte. Aussi efficace qu'esthétique !  
Dim. 26x13,5x18,5 cm. Réf. [jarbotsc](#) - **47,00 €**

**Grille gratte-pieds**

Garantie 25 ans. L'authentique gratte-pieds en acier galvanisé à chaud. Dim. 60x30x2 cm.  
Réf. [jargrip](#) - **67,50 €**

**Arrosoir à semis "lyonnais"**

9 litres. Grille à semis en laiton, Ø 22 cm. H. 40 cm.  
Réf. [jaralyon](#) - **28,00 €**





### 10 emporte-pièces de Pâques

En fer blanc. Pour découper votre pâte à biscuits.  
Taille moyenne 5 cm : chat, lapin, poussin, poussin dans sa coquille, coq, oiseau, canard, poule, agneau, oeuf. Réf. gatempa - **11,00 €**



### Assortiment de petits moules

En fer blanc. 32 moules à biscuits ou chocolats (8 formes x 4). Tailles entre 3 et 6 cm.  
Réf. gatpmou - **13,50 €**



### Casserole bain-marie

Inox. Cont. 1,2 L. Remplissez la double paroi par le bec avec de l'eau pour chauffer tout en douceur.  
Réf. matcabam - **18,00 €**

## Forer sans forcer ? Tarière à main



Maniable  
Pratique  
Robuste

Ø 10 cm. Dim. 63,5 x 35 cm. Poids 1,5 kg. Réf. jartar10 - 24,90 €  
Ø 15 cm. Dim. 104 x 50 cm. Poids 3,5 kg. Réf. jartar15 - 42,00 €

**tompress**

## Sarcluse à pousser

Sarcliez, préparez vos sols et ouvrez vos sillons rapidement et sans effort !

**Le dos bien droit !**



Livrée avec  
3 sarcloirs

Réf. jarsarcl - 79,00€  
www.tompress.com

Tom Press SAS (siège social) ZA de la Condamine - 81540 Sorèze  
Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - [www.tompress.com](http://www.tompress.com)



Agissez pour le recyclage des papiers avec Tom Press et Ecofolio.

Directeur de publication : François LOUBERSAC  
Rédaction, Infographie : Philippe BRACQUEMOND, Elise RABAUDY, Myriam MONTAGNÉ  
Photographies : Tom Press, J.L. SARDA, Fotolia  
Régie publicitaire et partenariat : Anne-Sophie GISBERT  
Impression : ROTOCOBRIHI - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.





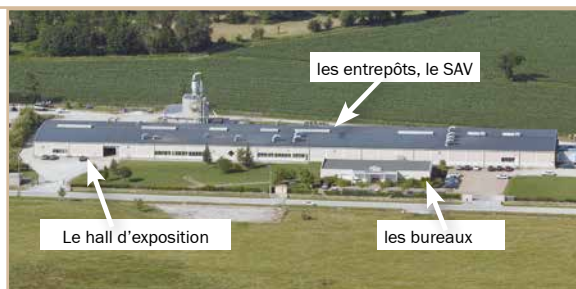
**En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !**

**Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompress, nous vendons par internet, mais nos valeurs restent les mêmes. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompress, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.**

**Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis. Pour moi, l'avenir est au durable.**

## Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !



## Comment commander ?



### INTERNET

Paiement par chèque ou carte bancaire.

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)



### COURRIER à Tom Press SAS

ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE  
Je joins mon règlement à la commande



### HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h.  
ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



### TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.

Du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Contact direct avec un conseiller tompress et choix du mode de paiement.



### FAX au 05 63 71 44 98

J'envoie le bon de commande

## Les plus tompress

\* Voir les conditions générales de vente



## Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

**PREAMBULE** - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées « clients ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

**OBJET** - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

**COMMANDES et PRODUITS** - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contacterons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

**PRIX** - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

**PAIEMENT** - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur) - Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

**TRANSPORT et LIVRAISONS** - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avarées, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances

et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

**RESERVE DE PROPRIÉTÉ** - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

**LITIGES** - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

**GARANTIES** - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation) - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture et de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

**RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE** - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à [infos@tompress.com](mailto:infos@tompress.com) et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » du site [www.tompress.com](http://www.tompress.com)). Les frais de retour restent à la charge du client.

**RESPONSABILITE** - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226



# BON DE COMMANDE

#07 MARS-AVRIL 2015

À découper ou à photocopier. Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompres.com. Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

**Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE**

## Adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Je souhaite recevoir la **newsletter** tompres à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) :

## Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ et le \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles. Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

# tompres Magazine

## Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

\* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes. N'est communiqué qu'aux transporteurs.

Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

## COMMANDE EXPRESS

### www.tompres.com

Tél: 05 63 71 44 99 - Fax: 05 63 71 44 98

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebq	10	Grille acier, trous Ø 10, pour hachoir type 22	2	16,50	33,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99			<b>SOUS-TOTAL</b>		

Livraison par So Colissimo ou messagerie route Geodis Calberson



## Participation aux frais de port et d'emballage\*\*

Ma commande est inférieure ou égale à 40 € ➤ 4,90 €

Ma commande est supérieure à 40 € ➤ 7,90 €

Ma commande est supérieure ou égale à 120 € ➤ **GRATUIT**

=

\*\*Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur infos@tompres.com

**TOTAL**

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

Date et signature obligatoire

1

2

4

## Cochez le mode de règlement choisi

Par chèque bancaire ou postal joint, à l'ordre de Tom Press SARL

Mandat cash

Contre-remboursement, veuillez ajouter 15,00 € aux frais de livraison (25% d'acompte obligatoire à la commande)

Par carte bancaire n°



Date de validité     Cryptogramme\*

\*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)



Nom du porteur de la carte : \_\_\_\_\_

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 30/04/2014. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du magazine ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. En passant commande, vous acceptez de recevoir nos offres. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres sociétés par courrier. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre   
N°CNIL : 1112226 SARL TOM PRESS au capital de 8000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.



# tompress Magazine



Consultez les anciens numéros sur [www.magazine.tompress.com](http://www.magazine.tompress.com)



## PARRAINAGE Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

**OUI** je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle  Mme  M. Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_

De la part de : Nom / Prénom \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_



## PARRAINAGE Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

**OUI** je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle  Mme  M. Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_

De la part de : Nom / Prénom \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_



## PARRAINAGE Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

**OUI** je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** la sélection **tompress** à :

Mlle  Mme  M. Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_

De la part de : Nom / Prénom \_\_\_\_\_

CP / Ville [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] \_\_\_\_\_

Faites découvrir tompress à un ami !

Faites découvrir tompress à un ami !

Faites découvrir tompress à un ami !





# L'univers tompress, c'est d'abord le vôtre !



## Le courrier des lecteurs

**tomp**ress  
Magazine

"Le pourquoi du comment, de l'histoire, des recettes et le matos qui va bien : jusqu'ici j'avais trouvé ça nulle part. Super, mais comment on fait pour s'abonner !?"

Thomas N., Flourens (Haute-Garonne)

Le Magazine Tom Press est un peu victime de son succès. Initialement, il était offert aux clients intéressés par la thématique abordée. C'est toujours le cas, mais vous êtes de plus en plus nombreux à vouloir recevoir tous les numéros. Patience, l'abonnement est à l'étude. Nous vous tiendrons informé.

Vous pouvez vous procurer les anciens numéros pour 2,50 € et les feuilleter en ligne sur [www.magazine.tompres.com](http://www.magazine.tompres.com).  
Merci de votre soutien.

Excellent magazine, cuisine de chez nous, conseils.... Et plein d'accessoires. Bravo, vous avez tout compris. Restez comme vous êtes et succès assuré.

Francois M. , Serres (Hautes-Alpes)

Merci pour vos encouragements !  
Nous sommes une petite équipe et nous tâchons de faire de notre mieux.

Quel diamètre faut-il au manche pour le semoir (JARSEM01) un rang ?

Valérie B. à Saulecy sur Meurthe (Vosges)

L'idéal, c'est d'utiliser un manche de balai à gazon avec le bout conique de 1,6 cm. de diamètre. Ces manches assez longs (mini 1,50 m) vous permettent de tirer le semoir vers vous en gardant le dos droit.

**C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants !**

Vous avez des questions ou des commentaires concernant le magazine de tompress ?

Vous voulez partager un savoir faire ou une recette? Ecrivez-nous ! [partage@tompres.com](mailto:partage@tompres.com)



**tompress** présente la véritable MARCATO

# Atlas 150



Machine à pâtes Atlas 150. Référence : patatlas - Prix : 54,00 €

[www.tompress.com](http://www.tompress.com)

