

Maison & Tendances

www.maison-tendances.fr • HIVER 2016/2017 • 3,50 €

Design Habitat
Environnement

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Art de la table, ÉLÉGANCE
et RAFFINEMENT pour
VOS TABLES DE FÊTES

AMÉNAGEMENT DE L'INTÉRIEUR

Les parements muraux
donnent CHALEUR
et BEAUTE à la pièce

FENÊTRES

Les solutions pour combiner
esthétique et isolation

RÉNOVATION

Le carrelage bicolore
à l'honneur.

LES NOUVEAUTÉS PEINTURE
avec ZOLPAN

CHAUFFAGE

Cheminiées, poêles ou radiateurs
distribuent la chaleur
dans chaque pièce de la maison

PISCINE

On choisit la forme
de sa piscine, ZOOM sur
les formes géométriques

OUTDOOR

Profiter de sa terrasse
même EN HIVER
Portes de garage
NORMSTAHL, une valeur sûre

ESCAPADE HIVERNALE

Au choix, la montagne à l'Hôtel Barrière
Les Neiges à Courchevel
ou la mer à La Rochelle,
tout un programme!

L 14343 - 18 - F: 3,50 € - RD





LA MAISON FOUQUET

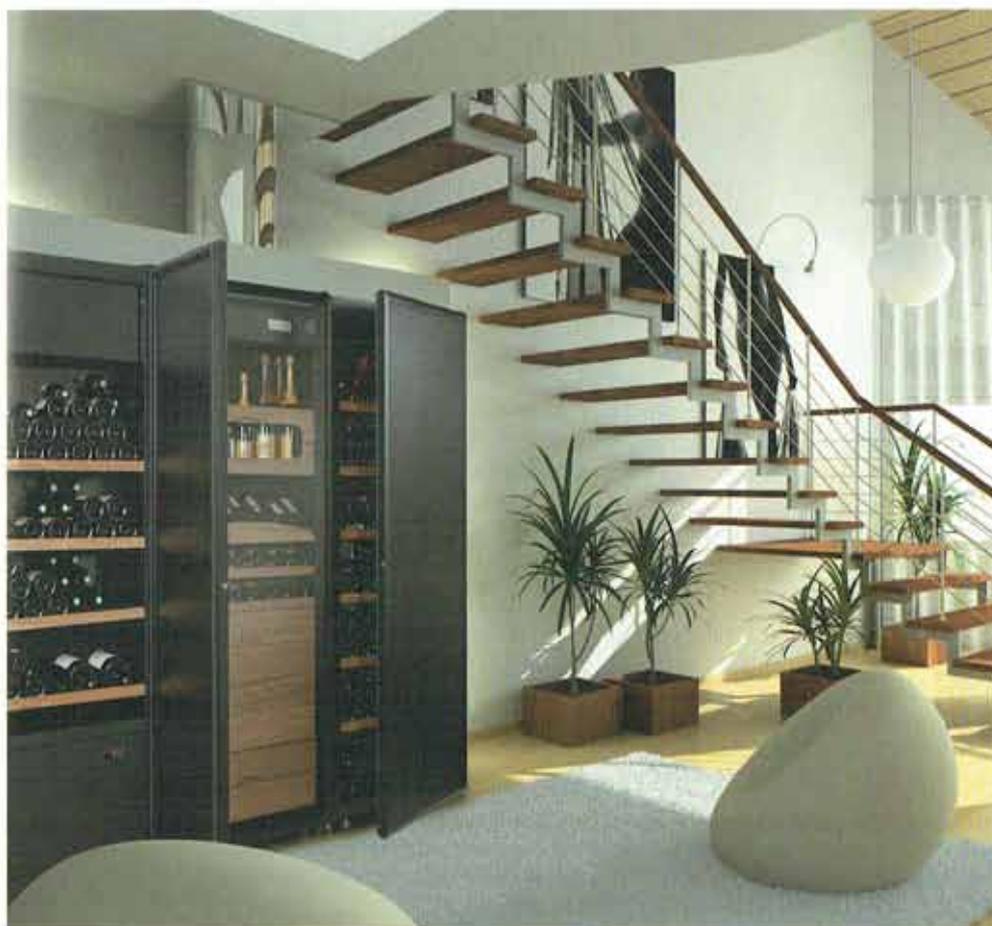
HAUTE GOURMANDISE EXCEPTIONNELLE DEPUIS 1852

La Maison Fouquet cultive depuis cinq générations un savoir-faire artisanal et rare qui donne à ses chocolats et confiseries un goût unique : le goût Fouquet. Pralinés à l'ancienne, ganaches noires, marrons glacés, pâtes de fruits et autres bonbons acidulés... tous les produits sont confectionnés par les artisans de la Maison à base de matières premières de très haute qualité, dans le laboratoire de la boutique historique située au 36 rue Laffitte au cœur du quartier Opéra à Paris.

En 2013, la Maison Fouquet a reçu le Label Entreprise du Patrimoine Vivant, attribué par l'Etat et distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



BOUTIQUES
36 rue Laffitte 75009 et 23 rue François 1^{er} 75008
E-boutique : www.fouquet.fr



Des caves dédiées à tous les plaisirs

Ma Cave à vin est le premier site innovant pour tous les épicuriens, particuliers ou professionnels. Il propose une sélection pointue de caves et d'armoires permettant de conserver et de sublimer les vins, les cigares, les fromages ou les charcuteries, tout en bénéficiant des conseils de spécialistes. Cave de vieillissement pour que les grands crus se bonifient, à l'abri de la lumière, des odeurs et des vibrations. Associés au vin, le fromage et la charcuterie font partie des incontournables. La cave à fromage permet de le maintenir à bonne température pour que l'affinage se poursuive sans altérer le produit tandis que la cave à charcuterie est conçue pour éviter qu'elle ne se dessèche. Quant aux amoureux de saveurs d'ailleurs, ils optent pour une cave à cigare avec des conditions d'humidité proche de 70% et donc de les conserver pendant plus de 10 ans. Pour tous les esthètes exigeants en quête d'inédit.

www.ma-cave-a-vin.fr

& **CONSERVEZ**
DÉGUSTEZ

votre vin dans les
meilleures conditions



Caves : Vin, Cigares, Fromage
Charcuterie, Chocolat



Climatiseur - Aménagement
de caves naturelles



Rafrâchisseurs de bouteilles



Rangements de bouteilles