



## Rigolo

Raffaele Gerardi crée « Billo », une gamme de vaisselle pour petits à partir de 18 mois. Le set réunit assiette, verre, couverts en plastique et aux formes rondes, aisément pris en main. Guzzini.

# Bam

Au printemps, on se met au vert : dans des récipients en céramique inspirés d'ustensiles de cuisine, on sème des graines bio de basilic, de tomates ou de cresson pour égayer nos salades. Et après la récolte, on recommence ! Nature et Découvertes. Cocotte, 17,95 € ; plat : 6,95 €.

## Jardinage



## Le Bonbon au Palais



Pendant les vacances, on fait le tour de France ! Cette jolie confiserie, ouverte à l'automne, propose les spécialités de chaque région. Et si vos enfants n'aiment pas l'école, ils changeront d'avis chez Georges, le maître des lieux, qui a choisi le décor d'une ancienne salle de classe avec son tableau noir, sa vieille carte de France et ses pupitres aux bonbonnières remplies de douceurs. Avec quelque deux cents références, il donne au chaland une leçon d'histoire-géographie. Et parce qu'« on ne peut pas acheter de bonbons sans un goût sucré dans la bouche », avant le cours, on goûte ! Les enfants découvrent que leurs bonbons favoris ont des ancêtres 100 % naturels. Ainsi, le suce miel d'Allauch, ancêtre du Carambar, est une barre de miel et de glucose naturel que l'on chauffe avec les mains pour la ramollir ! Le premier bonbon Haribo vient du Masque noir, une gomme arabique de la maison Chabernac depuis 1890. Quant au sucre d'orge, il date de 1638, et sa forme originelle lui a été donnée par les religieuses de Moret, en Seine-et-Marne. Le voyage se poursuit avec les froufrous de 1826, les chiques de Bavay, le nougat au coquelicot de Nemours, etc. Quelques prix, pour 100 g : bonbons, 4,50 € ; pâtes de fruits, 5,50 € ; fruits confits, 6,50 € ; chocolaterie, 7,50 €. Le Bonbon au Palais ? C'est le palais des bonbons ! ■ V.G.

Un grand sac à shopping en tissu et papier journal plastifié, au profit d'un projet d'accueil et de scolarisation d'enfants de la rue à New Delhi. Rica. 20 €.

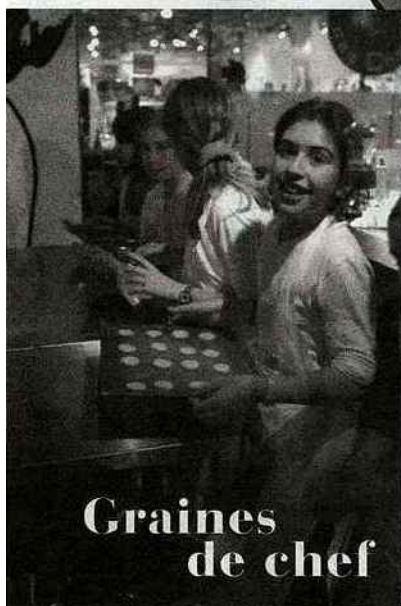
## Eco sac



## bons plans de table

par Virginie Gaucher et Gwén Le Berre

# bin



### Graines de chef

Tarte façon flammekueche, pizza courgettes-mozzarella et amandes, pudding tendre au citron, sablés à la confiture ou mini-brownies au chocolat et aux poires : voici le programme des prochains ateliers de cuisine que propose l'Atelier des Chefs dans la catégorie junior (à partir de 7 ans) ! Pour 36 €, dans un cadre ultra contemporain, sous une verrière somptueuse, autour d'un plan de travail équipé d'un matériel adapté aux plus jeunes, les cuistots en herbe apprennent à concocter des plats délicieusement simples et qui leur ressemblent. Une expérience culinaire ludique d'une heure et demie, animée avec succès par un chef patient et passionné, d'où les « graines de chef » ressortent grandes, fières et rassasiées ! Rien de plus adapté qu'un atelier gourmand pour reconnaître les aliments, découvrir les textures, apprendre les techniques... bref, cuisiner ! ■ G.L.B.

### Mouse

A l'occasion de la grande fête de printemps à Disneyland Paris, Ladurée crée en exclusivité le premier macaron à l'effigie de Mickey ! Il est proposé dans les restaurants du parc d'attractions, mais aussi, du 4 au 10 mai, dans la boutique Ladurée des Champs-Élysées. 14 €.

### Cot, cot, codec !

« Eggs » est une gamme de cercles à œufs pleins de fantaisie. Geneviève Lethu. 4,90 € l'unité.



Les boules...

« Sugar », un sucrier en mélamine aux couleurs acidulées : rouge-orange. Derrière La Porte. 9,50 €.