

Pages réalisées par  
Claire Calmèjane

# Buffet : servez-vous !

Débridée, la fête sort des codes traditionnels et invite tout un chacun à se rapprocher du buffet. Salées/sucrées, chaud/froid, le repas a perdu tout ses repères, pour laisser libre cours à la liberté de chacun. Un mode culinaire qui compte de plus en plus d'adeptes. Dans un buffet, la table est plus que jamais à l'honneur et la fantaisie des contenants donnent cet air joyeux.

**Jean-Vier** poursuit son travail de réhabilitation et de diffusion d'un linge basque, revu et corrigé au fil des dernières tendances colorielles.

Nappe Urte Berri On (bonne année ! en basque) colorie ébène, 100 % coton.  
Prix public conseillé : 109 €, pour une nappe de 180 x 180 cm.



**Tarrerias Bonjean** propose une ligne de couteaux d'office et de couteaux à grillades : Absolu. Avec une lame en acier inox suédois (3 mm pour les grands couteaux, 2 mm pour les petits) et un manche en bois précieux d'ébène. Polissage satiné. Ici, le couteau boulanger.  
Prix public conseillé: NC



Chez **Sabre**, les couverts se donnent un air "bling-bling" avec des pampilles inox soudées à la jointure du couvert, entre le manche acrylique et la lame inox. Disponible dans différents coloris. Existe en 3 modèles de pampilles : Love, Hippy et Christmas.

Prix public conseillé : N.C.

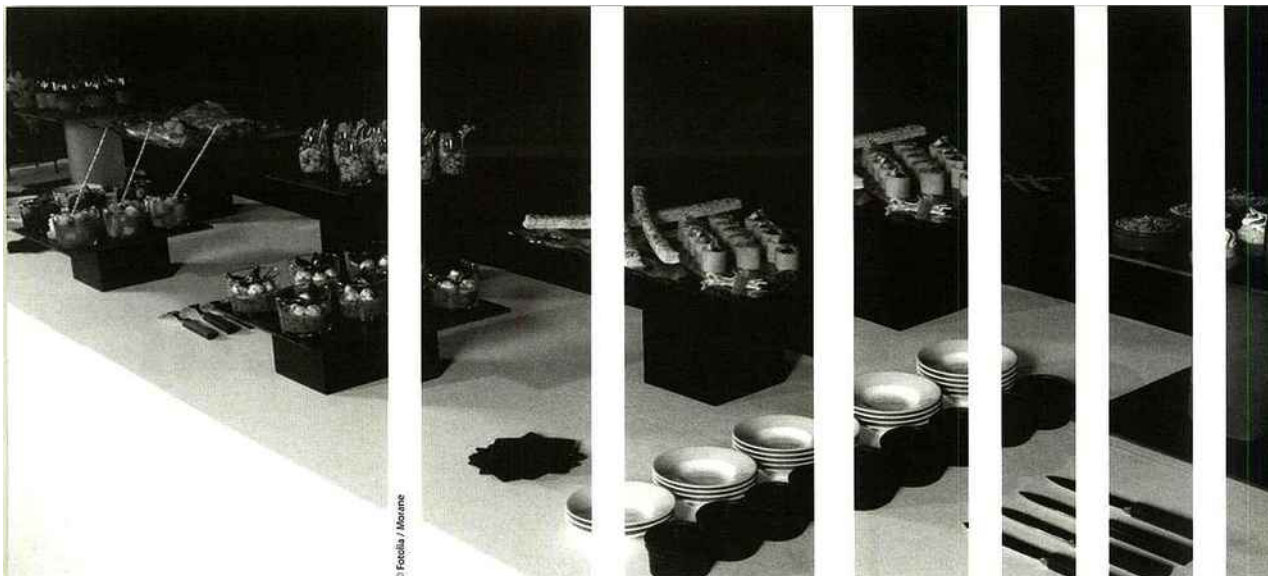


**Tung Design**, société créée par Vicky Weiler, jeune femme designer et éditeur d'objets aériens pleins de fraîcheur et de légèreté : vases, verrines de formes variées en verre... à remplir de préparations ou à détourner en toute liberté pour mille usages sur la table. Ici, Spoon Fish cuillère en verre à buffet.  
Prix public conseillé : environ 4 € l'unité.

La gamme Mauresque de **Forestier** s'est étoffée et compte désormais plusieurs modèles de photophores en métal perforé. Du plus simple au plus monumental, ainsi que des lanternes.

Prix public conseillé : 9 €.





© Fotella / Morone

Jouant essentiellement sur les formes, renonçant aux motifs, la vaisselle en porcelaine proposée par **Sibo Home**. De nombreux modèles conviennent parfaitement aux repas déstructurés. Mazagran avec bâtonnet de la gamme Jonc, coloris extérieur gris perle et soja, intérieur lin, avec couvercle pour garder la chaleur. Vendu dans un set duo avec sous-tasses en verre dépoli.

Prix public conseillé : 25 €.

#### Blues Leaves

accompagne les nouvelles tendances culinaires basées sur le "zapping" gastronomique : brunch, tapas, buffet pour déguster différentes créations salées ou sucrées. Couteaux et fourchettes à tapas en inox, "résistant et facile d'entretien", selon le fabricant.

Prix public conseillé : 12,4 €, le couvert.



A l'Atelier du vin, le champagne se fait annoncer par des roses, grâce à ce seau Roses & Bulles réalisé en ABS translucide.

Prix public conseillé : environ 48 €.



Créateur d'accessoires culinaires depuis 1929, la maison **Birambeau** propose dans sa gamme Esprit de fête des glaçons en forme d'oursin, en PVC.

Prix public conseillé : 2,80 € les 6.

Pour sa première participation sur Maison&Objet, **Sagen ceramics** s'est distingué par son style plein de fraîcheur et d'humour. Pièces en céramique de jeunes designers produient selon les méthodes traditionnelles et le savoir-faire des céramistes de Manises près de Valence. Coquetier Ovni, design Frédéric Lintz

Prix public conseillé : 10 € pièce.