



Chaud, le café !

Un café, ça se boit chaud, un point c'est tout. Tramontina l'a bien compris en proposant un service à cappuccino dont les tasses, en acier inoxydable de qualité supérieure, sont comparables à des thermos. L'air enfermé entre les deux parois assure une isolation qui permet de garder les tasses froides à l'extérieur, tandis que le cappuccino reste bien chaud à l'intérieur. En outre, les tasses s'accompagnent de chaleureuses sous-tasses en Wengé, un bois foncé dont le grain rend chaque pièce unique.

www.tramontina.com

TASSE DESIGN

Nouvelle collection de tasses à café
Le summum du design pour le summum du goût.
De quoi vous faire monter l'eau à la bouche.



La perfection de la porcelaine

Boire Nespresso a toujours été une expérience esthétiquement agréable. Pour accroître encore le plaisir que procure Nespresso, le célèbre designer français Olivier Gagnère vient de créer le nec plus ultra de la tasse à café. Gagnère, dont les œuvres sont déjà entrées dans des musées comme le MOMA à New York ou le Centre Pompidou à Paris, s'est donné pour tâche de créer une tasse capable d'exprimer parfaitement la qualité incomparable et l'arôme délicat de Nespresso. Il y est si bien parvenu que, dans quelque temps, ses tasses aux contours raffinés et aux cercles de couleur rouge ou aubergine ne manqueront pas de figurer elles aussi dans l'une ou l'autre exposition des merveilles du design.

Pour plus d'informations, voir **Commande par correspondance, p77**, ou www.nespresso.com



Touchez moi !

Les aficionados du café apprécient les expériences sensorielles. Alors, pourquoi devraient-ils se contenter d'éveiller leurs sens olfactifs et leurs papilles gustatives ? Après tout, les sensations visuelles et tactiles sont elles aussi source de plaisir. Le design de la « Coffeemanía Collection » n'a pas seulement été primé pour son look à la fois simple et élégant. Le coating « touch ! » combine la porcelaine à une surface textile stimulant le sens du toucher de l'utilisateur à chaque contact, ajoutant ainsi une toute nouvelle dimension à l'expérience du café. Il faut le toucher pour le croire !

www.kahlaporzellan.de



Méfiez-vous de l'eau qui dort

N'est-elle pas vraiment adorable, cette petite grenouille verte qui escalade le bord de la tasse à espresso ? Le plaisir des yeux ne s'arrête d'ailleurs pas là. L'architecte japonais Toyo Ito aime s'inspirer de la nature ; la soucoupe qu'il a dessinée symbolise un bassin d'eau dont la surface est animée de cercles concentriques qui semblent partir de la tasse elle-même. C'est la kaeru – « grenouille » en japonais – qui a mis le tout en mouvement. Vraiment, l'expérience du café peut parfois sortir de l'ordinaire...

www.alesi.com