

# Matériel, magasins et épiceries

Vous trouverez dans cette rubrique mes adresses d'épiceries ou magasins favoris où vous pourrez vous procurer ingrédients et matériels particuliers, en Belgique ,en France.

Dans la rubrique **Internet** ( bas de page ) la liste de sites web proposant la vente en ligne de leurs produits.

Vous habitez en province et vous connaissez une bonne adresse? N'hésitez pas à m'en faire part et je l'ajouterai à la liste.

## Belgique

### 1/International Home of Cooking Monnaie (Bruxelles)

Ustensiles de cuisine et de table, moules anti-adhésifs, livres de cuisine, machine Sousvidesuprême, machine à mettre sous-vide, trancheuses, robots en tout genre ( Kenwood, Kitchen aide etc), cuisinières, espresso... Une caverne d'Ali baba pour tous les ustensiles particuliers que vous cherchez désespérément.

Rue Léopold 3  
1000 Bruxelles  
[www.homeofcooking.com](http://www.homeofcooking.com)

0032 (0)2 218 8120

du lundi au mercredi:  
10h00 – 18h00  
du jeudi au samedi:

10h00 – 19h00

## **2/ Les produits Guy Demarle**

Songez-y si vous aimez pâtisser ou cuisiner! Vous connaissez tous les moules Flexipan? Non, pas encore? Alors contactez Laurie qui se fera un plaisir de vous faire une démonstration.

Produit historique du catalogue Guy Demarle, le FLEXIPAN a véritablement révolutionné le matériel de cuisine professionnel. Sa conception innovante offre de nombreux avantages : démoulage facile des préparations les plus délicates, refroidissement rapide, résistance aux températures extrêmes, compatible four traditionnel ou micro-ondes...

Guy Demarle propose également à la vente toute une gamme d'accessoires de cuisine professionnels. Moules, plaques, fabrication du pain, couteaux, batteries de cuisine, robot multi-fonctions, livres de recettes... Bref tout pour vous accompagner au quotidien dans la réussite de vos plats préférés !

### **Laurie pour la province du Luxembourg**

[laurie20061991@gmail.com](mailto:laurie20061991@gmail.com)

0497 90 56 73

## **3/Conseillère Thermomix**

Si vous ne connaissez pas encore le Thermomix, n'hésitez pas à demander une démonstration gratuite de ce robot ménager extraordinaire. Je me ferai une joie de vous préparer un délicieux menu pour que vous puissiez apprécier toutes les possibilités culinaires de ce robot. Qu'il s'agisse d'un plat traditionnel ou une recette à la mode le Thermomix vous

guidera pas à pas à concocter vos recettes préférées...Pour connaître les dates des prochaines démonstrations cliquez [ici](#).

Danielle Lions

Clos de Rambouillet 10

1410 Waterloo

0477 57 11 98

## **4/Rob-The gourmet's market ( Bruxelles/Woluwe st Pierre)**

Chez ROB, faire son marché est un plaisir.

Derrière leurs comptoirs, des professionnels véritables passionnés du goût sont impatients de partager avec vous le meilleur des saisons et des terroirs. Sans cesse, ils découvrent une multitude de produits artisanaux et se font les ambassadeurs des petits producteurs locaux. Bouchers, charcutiers, poissonniers, cuisiniers, fromagers, boulangers et pâtisseries... : tous riment avec qualité.

Vous y trouverez des produits rares comme le citron caviar ( en saison) , des fleurs comestibles pour décorer vos plats...

Boulevard de la Woluwe 28

1150 Woluwe-Saint-Pierre

[www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be)

02 771 2060

## **5/Le Tour du monde en épice (Waterloo)**

Le temple d'Ali baba dédié aux épices du monde entier mais pas que! Vous y trouverez plus de 300 épices, 40 poivres, 60 sels, des mélanges qui vont transformer vos quotidien culinaire, des rhums, des thés, des tisanes épicées, huiles, moutardes et confitures. Alexandre Veuve vous accompagnera et vous conseillera judicieusement dans vos choix.

Le Tour du monde en épices

Chaussée de Bruxelles 275, 1410 Waterloo

02 725 65 31

fermé le lundi

## **6/The Oriental Products (Bruxelles/Uccle)**

Une petite épicerie asiatique dans laquelle vous trouverez une variété très étendue de produits asiatiques en particulier thaïlandais: épices, sauces, fruits ( piments, shitakés, pousse de soja, feuilles de bananier, etc), racines ( galanga, gingembre ), herbes fraîches ( coriandre, basilic thai...), nouille diverses, pâte de cacahuètes, lait de coco, thé, alcools et bières asiatiques,etc,etc.

Chaussée de Waterloo, 988

1180 Uccle ( Bruxelles)

# 7/ Epicerie Japonaise: Super store Tagawa (Bruxelles)

Située au fond d'une porte cochère et assez mal signalée vous trouverez dans cette petite boutique sur deux étages tous les produits japonais que vous cherchez ( riz, sauces, bonbons, thé, alcools, légumes spéciaux, sushis et sashimis frais, nouilles, soupes, bonbons, surgelés, et même de la vaisselle, des cuiseurs à riz...).

Chaussée de Vleurgat, 119 – 1000 Bruxelles – Tel : 02/648.59.11

## France

### 1/G. Detou (Paris)



Magasin  
G. Detou

Pas de matériel dans cette petite boutique extrêmement bien fournie en ingrédients introuvables ailleurs. Vous y trouverez surtout des fournitures pour pâtisseries, confiseries, chocolateries ( chocolat Valrhona, isomalt, sucres spéciaux, vanille de très bonne qualité à prix abordable...). Elle est située à deux pas du magasin Mora.

58 rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : « Les Halles » ou « Etienne Marcel »

00 33( 0)1 42 36 54 67 ou 00 33 (0)1 42 33 96 43

## **2/Mora (Paris)**

Tout ce que vous cherchez pour la cuisine ou la pâtisserie et même un million d'autres trucs que vous n'auriez jamais imaginé ! Plus de 5000 références : boulangerie, pâtisserie, arts de la table, coutellerie, appareil et machines, stockage, textiles, décors, arôme et colorants, une variété de moules anti-adhésifs extraordinaire...

La boutique est accessible aux professionnels comme aux amateurs.

Possibilité de commander à partir du site internet...

13 rue Montmartre

75001 PARIS

0033 (0)1 45 08 19 24

<http://www.mora.fr>

## **3/La grande épicerie (Paris)**

Une épicerie du monde extrêmement bien fournie: vous y trouverez des produits italiens, asiatiques, américains, anglais, indiens et venant du Moyen Orient. Et aussi: riz, pâtes, légumes et fruits secs, huiles et vinaigres, sels, poivres, épices et condiments, thés, cafés, chocolats (Valrhona)...

38, rue de Sèvres

75007 Paris

Tel – 01.44.39.81.00

Fax – 01.44.39.81.17

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi

8h30 – 21h

## **4/Épicerie Japonaise Kioko (Paris)**

Un magasin sur deux étages entièrement dédié à la cuisine japonaise où vous trouverez une multitude de produits en provenance du Japon. Riz, algues, sauces... tous les ingrédients pour cuisiner soi même japonais.

Vous trouverez aussi dans cette boutique japonaise des soupes, boissons, bonbons, gâteaux... prêts à être consommés.

Toute l'équipe de KIOKO est prête à vous accueillir... Composée de personnes françaises et japonaises elle vous conseillera pour votre choix d'ingrédients japonais.

Venez aussi découvrir un large choix de vaisselles japonaises qui vous seront utiles pour la décoration de votre table ou comme cadeau original!

Possibilité de commande en ligne: [www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

Horaires d'ouverture:

– du mardi au samedi de 10h à 20h sans interruption

– le dimanche de 11h à 19h sans interruption

Magasin KIOKO

46 rue des Petits Champs

75002 Paris

métro: Pyramides (ligne 7 et 14)

# 5/Librairie Gourmande (Paris)

Une véritable caverne d'Ali Baba! Vous y trouverez tous les livres de cuisines pour particuliers, professionnels, scolaires , cuisine générale, cuisine du monde, cocktails, vins, cuisine santé, cuisine régionale, boulangerie, pâtisserie et même des livres de cuisine anciens! . Le tout sur deux étages et un personnel toujours prêt à vous orienter ou à vous aider à trouver l'ouvrage qui vous convient. Bref génial! Vous pouvez commander en ligne à partir de leur site Internet.

92/96 rue Montmartre 75002 Paris

Tel: 0033(0)1 43 54 37 27

Ouvert du lundi au samedi de 11 h à 19 h

[www.librairiegourmande.fr](http://www.librairiegourmande.fr)

## Achats sur Internet

### 1/Girofle et Cannelle



Tout le monde n'a pas la chance d'avoir un magasin d'épices près de chez soi... Le plus souvent, il est difficile de trouver

des épices de qualité dans la plupart des commerces. J'ai découvert pour vous l'excellence dans ce domaine.

C'est une petite boutique cachée dans le vieux Nice que je vous invite à visiter si vous passez par là. Vous vous ferez chouchouter par Ciro et son équipe qui vous prodiguera conseils et idées gourmandes (et vous pouvez goûter avant d'acheter!).

Mais pour tous ceux qui n'ont pas la chance d'habiter la région craquez sur ces produits d'exceptions en les commandant directement sur son site internet:

<https://www.girofle-et-cannelle.com/>

Avec plus de 20 d'expérience dans le domaine, leur choix est absolument sublime et vous n'y trouverez que des produits de haute qualité aussi bien pour les épices, sels, poivres du monde entier que dans les thés, infusions, vinaigres, huiles d'olive et rhums aux mélanges subtiles qui vont sublimer votre cuisine et titiller vos papilles.

Alors n'hésitez pas à commander et vous faire livrer comme je le fais moi-même. Je vous conseille particulièrement leurs rhums arrangés et les vinaigres balsamiques comme le Oro Nobile balsamique blanc ou le Gusto or 8 ans d'âge.

Côté épices vous y trouverez les mélanges « Ail rôti poivron », « Mélange pain d'épices », « Mélange Guacamole », le « Rub Whisky » ou encore « Sept épices Japonaises » et tant d'autres qui vous enivreront et vous emmèneront pour un voyage gourmand autour du monde.

- Tél : +33 (0)4 93 54 43 13
- Girofle et Cannelle
- 4 rue Pairolière
- 06300 – Nice
  
- [www@girofle-et-cannelle.com](mailto:www@girofle-et-cannelle.com)

▪ [contact@girofle-et-canelle.com](mailto:contact@girofle-et-canelle.com)

## 2/Mora

Plus de 5000 références : boulangerie, pâtisserie, arts de la table, coutellerie, appareil et machines, stockage, textiles, décors, arôme et colorants, une variété de moules anti-adhésifs extraordinaire...

[www.mora.fr](http://www.mora.fr)

## 3/ Kalys

Une site où vous pourrez acheter tout ce qui concerne la cuisine moléculaire, des poudres aux ustensile indispensables pour ces techniques particulières.

Voici une liste non exhaustive de leurs produits vendus en petits conditionnement contrairement à Mora et G Detout (suivant les produits de 1 à 4 kg!):

Substituts de sucre ( isomalt, sirop de glucose, sucre pétillant), épaississants ( xanthane, tara, konjac...), émulsifiants, acidifiants, sels pour sphérification, tous les équipements pour la cuisine moléculaire ( dont des kits , des balances au gramme prés...) ainsi que des recettes et explications des techniques ; bref tout ce que vous voulez acheter ou savoir sur la cuisine moléculaire.

<https://kalys-gastronomie.fr/>

## 4/Meilleur du chef.com

Meilleur du Chef propose l'une des plus importantes boutiques d'ustensiles de cuisine du web à destination des particuliers et des professionnels. Actuellement 15210 articles référencés,

allant du simple tablier de cuisine aux couteaux de cuisine professionnels en passant par les livres de cuisine et les arts de la table, mais aussi algues déshydratées, arômes alimentaires, additifs alimentaires, décors divers, colorants alimentaires, fond de sauce, glaçage et nappage, huiles essentielles... Faites vous plaisir et réalisez vos recettes de cuisine comme le meilleur des chefs.

<http://www.meilleurduchef.com>

## **5/Épicerie japonaise Kioko**

Que vous soyez expert ou simplement amateur de la cuisine japonaise, découvrez toutes les saveurs du Japon à travers un très grand choix de variétés de produits japonais tels que le thé vert, les nouilles, boissons et autres bonbons japonais... A partir de 45 euros d'achat les frais de port sont gratuits.

[www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

## **6/Librairie Gourmande**

Une véritable caverne d'Ali Baba! Vous y trouverez tous les livres de cuisines pour particuliers, professionnels, scolaires , cuisine générale, cuisine du monde, cocktails, vins, cuisine santé, cuisine régionale, boulangerie, pâtisserie et même des livres de cuisine anciens! Bref génial! Vous pouvez commander en ligne à partir de leur site Internet.

[www.librairiegourmande.fr](http://www.librairiegourmande.fr)