

Idées de cadeaux



A Noël, sachez faire plaisir

Le mois de décembre, c'est le mois où l'on s'entoure de ses proches mais aussi le mois des cadeaux. Et avec un peu d'idée, il est si simple de faire plaisir.

Pour Johanna Heusser, 64 ans, pédagogue originaire de Thurgovie, l'époque de Noël commence toujours fin novembre. «Tous les ans, mes amies et proches me rendent visite pour préparer les fêtes de Noël. Ensemble nous confectionnons les des couronnes de l'Avent.»

Le grand jour est bien sûr le jour de Noël, lorsque ses deux filles, Doris et Julia, arrivent, la plus jeune avec son mari et ses deux enfants. Dans le salon se dresse un sapin que Johanna Heusser achète tous les ans près de chez elle. «Mon voisin est agriculteur et possède un bois. Quelques jours avant Noël, je

me rends chez lui à la recherche d'un beau sapin. Dans notre famille, la tradition est de décorer la cime du sapin avec une branche de gui et d'utiliser des bougies en cire d'abeille.»

Johanna Heusser et ses filles ont acheté leurs cadeaux bien à l'avance. Durant les mois passés, elles avaient déjà repéré quel allait être le cadeau idéal: Johanna avait en effet remarqué l'automne dernier que sa fille Doris n'avait pas de cafetière chez elle. Ses filles, quant à elles, savent bien que Johanna Heusser a toujours eu un faible pour les lotions corporelles et savons aromatiques. Les idées de cadeaux viennent d'elles-mêmes.

L'éclat des lumières

Ainsi, nombreuses sont les familles en Suisse qui commencent à préparer le temps de Noël bien avant la date. «Les guirlandes de lumière et motifs lumineux pour usage extérieur ou intérieur sont déjà très demandés dès la fin de l'automne», raconte Sabine Vulic, au siège de Coop à Bâle. «De nos jours, on utilise surtout les diodes électroluminescentes (LED) de basse consommation. Depuis l'apparition des LED à la chaude lumière blanche, l'intérêt pour ce type d'illumination a nettement augmenté.» Et les décorations ne manquent pas. Les guirlandes et rideaux lumineux côtoient les étoiles, les flocons de neige, les sapins, les rennes, etc. Et ce n'est pas fini. Selon Sabine Vulic, «les pingouins, bons-

hommes de neige et ours polaires font aussi partie des motifs préférés de Noël 2010.»

Lorsqu'il y a des enfants dans la famille ou celle des proches, les calendriers de l'Avent nous plongent également très tôt dans l'ambiance de Noël. Chez Coop, les calendriers musicaux remportent actuellement un énorme succès. Sabine Vulic explique: «Chaque fois que l'on ouvre une porte, une mélodie retentit.» Il existe également des modèles en bois que l'on remplit de sucreries.

La richesse des décorations

En Suisse, il y a belle lurette que l'on ne se limite plus à décorer le sapin de Noël. Les branches de sapin, figurines en verres et nœuds servent également à décorer les inté-



Beau et simple.

NOUVEAU
emporiaELEGANCEpremium

99.—*

- > Extrême simplicité d'emploi
- > Grandes touches
- > Fonction appel d'urgence
- > Station de recharge avec haut-parleurs

Journées conseil au Swisscom Shop:
www.swisscom.ch/emporiaelegance



swisscom

* A la souscription d'un nouvel abonnement Swisscom NATEL® swiss liberty CHF 25.—/mois.
Sans abonnement CHF 249.—. Durée minimale du contrat 24 mois. Carte SIM non comprise CHF 40.—.

rieurs. L'imagination n'a pas de limite et la diversité des boules de Noël offre à elle seule une multitude de possibilités. Elles peuvent être lisses ou rugueuses, mates former de belles compositions dans des coupelles ou décorer superbement les fenêtres.

A cette époque de l'année où règne l'obscurité, les illuminations sont plus belles que jamais. Parmi les nouveautés de la saison de Noël 2010, on note l'apparition sur nos tables de sachets photophores. Sur ces sachets en papier ininflammable, on pourra appliquer ou découper des motifs, avant d'y insérer une bougie chauffe-plat qui l'illuminera en transparence. Les sachets peuvent aussi être égayés de couleurs ou de paillettes. Dans le rayon Brico+Loisirs de Coop, on trouvera tout ce qu'il faut pour fabriquer des sachets photophores.

Existe-t-il des tendances autour des décorations festives? En décembre 2010, le blanc et les tons or et argent sont à l'ordre du jour. Le «White Christmas» est le thème que l'on retrouve un peu partout cette année. Ceux qui aiment les ambiances nobles mais plus froides peuvent aussi combiner le mauve, le bleu, le violet et l'argent. Sans oublier les combinaisons classiques et hors du temps comme le rouge festif et les tons or ou le rouge et le vert.

Biscuits maison faciles à préparer

Les fêtes de Noël sont aussi synonymes de biscuits. De nos jours, pour préparer soi-même des biscuits de Noël il n'est plus nécessaire de se retrouver avec des montagnes de récipients et ustensiles à laver. Les mélanges tout prêts économisent bien des efforts et il en existe de toutes sortes: pour les

étoiles à la cannelle, le brun de Bâle ou bien encore le pain d'anis. Une nouveauté chez Coop cette année: une pâte au chocolat et aux amandes et une pâte sablée de Betty Bossi. Il ne reste plus qu'à enfoncer les formes, saupoudrer le sucre glace si nécessaire et enfourner le tout.

Et pour ceux qui préfèrent préparer leurs biscuits de Noël du début jusqu'à la fin, on trouve dans les supermarchés tout ce qui est nécessaire, y compris les ingrédients exotiques tels que la coriandre ou le gingembre.

Pour un plaisir qui dure longtemps

Comment trouver le cadeau idéal face à la multitude de choix qui s'offre à nous? Doit-on offrir un cadeau pratique? Luxueux? Amusant? Ou plutôt original?

Thomas Bornhauser, de Migros Aare à Schönbühl près de Berne, observe une tendance aux cadeaux réfléchis: «Les achats spontanés sont en recul. Ce qui est aujourd'hui déposé sous le sapin doit avoir une valeur évidente et durable. Quand on connaît bien la personne, on trouve rapidement ce qui pourrait lui faire plaisir.» La passionnée de tennis sera ravie de se voir offrir un t-shirt de marque ou une boîte de balles. Pour celui qui vient de s'acheter une voiture neuve, il conviendra d'offrir des gants de conduite et un porte-clés de sa marque automobile. Les adeptes le savent: le couteau suisse n'est pas seulement un objet pratique réservé aux hommes. Il existe également des versions féminines en nacre avec lime à ongles et cure-ongles.

Pour les promenades en hiver, un pull-over ou un foulard sera toujours apprécié des hommes comme des femmes. A Noël, une



Pour un beau Noël: la carte cadeau.

Pour faire plaisir à coup sûr, offrez une carte cadeau Coop! Il vous suffit de définir sa valeur et de l'offrir à la personne de votre choix, qui pourra ainsi acheter ce qui lui plaira. La carte cadeau Coop est en vente dans tous les magasins Coop.

coop

Pour moi et pour toi.

touche de luxe s'impose: ainsi, les laines en cachemire ou mérinos seront toujours bienvenues. Un pyjama en coton bio sera particulièrement de saison. Selon Sabine Vulic, de Coop: «La mode, l'écologie et le commerce

Kenwood Cooking Chef: investissez dans les plaisirs culinaires

Avec ses fonctions «mélange» et «cuisson», le nouveau robot de cuisine Kenwood Cooking Chef offre de grandes libertés de créations.

Les intitulés vous font déjà monter l'eau à la bouche... Risotto aux cèpes, polenta au parmesan, tous ces plats que vous avez adoré chez vos amis. Vous avez les recettes et elles n'attendent plus qu'à être testées. Mais après une journée de travail bien remplie, il n'est pas toujours possible de passer une demi-heure devant ses fourneaux jusqu'à ce que le plat de ses envies soit prêt.

Avec le nouveau Kenwood Cooking Chef, plus besoin de se fatiguer à mélanger à la main. L'appareil est livré avec un grand bol en acier inox de 6,7 litres, également capable de cuire. Dégustez un bon verre à la table de la cuisine, la machine travaille pour vous, jusqu'à ce qu'il soit l'heure de manger.

Le Kenwood Cooking Chef dispose de nombreuses autres fonctions. La température est réglable avec précision de 20 à 140°C et permet de contrôler à tout moment le bol de mélange et de cuisson. Réchauffer doucement ou cuire à bouillons, tout est possible. Vous pouvez y faire gonfler les pâtes à base de levure, faire fondre le chocolat, cuire viandes et poissons. Le Cooking Chef est équipé d'un panier vapeur qui peut être inséré dans le bol. Grâce au nouveau couvercle chaleur, le grand bol de cuisson se transforme en cuiseur vapeur.

équitable se complètent ici à merveille. Nos produits Naturaline incarnent l'harmonie entre l'homme et la nature.»

Autres idées cadeau pour elle ...

Pour faire plaisir à une femme, rien de tel qu'une montre élégante ou un bijou, par exemple des boucles d'oreilles, un pendentif ou un bracelet. Le choix est infini. Quoi d'autre? Les soirées au théâtre ou invitations sont encore plus appréciées lorsqu'elles s'accompagnent d'un nouveau sac à main pour l'occasion, d'une tenue de soirée ou encore d'un beau foulard. Le chapeau a également fait son apparition dans la mode féminine. Outre le fait qu'il protège du froid, il confère une certaine personnalité. De plus, le chapeau, contrairement au bonnet, a l'avantage de ne pas décoiffer.

Enfin, une femme qui se respecte n'a jamais assez de chaussures. Qu'il s'agisse d'un modèle à talons, de ballerines ou de bottes, une nouvelle paire fera plaisir à coup sûr.

... et pour lui

Et qu'en est-il des hommes? Si l'on connaît bien les goûts de son partenaire, il n'est pas difficile de choisir un DVD ou un CD. Et pourquoi pas un nouveau porte-monnaie en cuir? Ou un étui pour cartes de crédit?

Souvent, il faut aussi savoir interpréter les commentaires. Lorsqu'un amateur de vin fait remarquer à l'occasion que les températures des caves modernes sont trop élevées, on pourra alors penser à une armoire climatisée: le vin y vieillira dans des conditions optimales. Les modèles de base sont souvent plus économiques qu'on ne le pense et coûtent

COOKING CHEF



Cooking Chef : le perfectionnement logique de la fameuse série Kenwood Chef – toujours prêt à pétrir, mélanger, hacher, mixer et maintenant cuire.

Le Cooking Chef est un système complet pour préparer et cuire des mets de tous genres. Il séduit par son moteur de 1500 watts, sa plaque de cuisson par induction de 1100 watts avec réglage de la température de 20°C à 140°C, son bol de cuisson de 6,7 litres, ses 8 vitesses et 3 intervalles de brassage et plus encore...



KENWOOD

12

CREATE MORE

tent à peine un peu plus qu'un dîner pour deux dans un bon restaurant.

Pour une belle cuisine

Tous ceux qui aiment cuisiner auront plaisir à recevoir un jeu de couteaux de cuisine de qualité. Et que dire d'une raclette à fromage? Pour préparer de succulents rouleaux de fromage pour l'apéritif? Et si notre ami cuisinier prépare souvent des viandes au four à l'instar du roast-beef, le thermomètre à rôti est le cadeau idéal. Il permettra de ne pas dépasser la température de cuisson souhaitée et d'obtenir un morceau de viande d'une belle couleur rose. Les moulins à poivre ou à sel design font également partie des valeurs sûres.

Les siphons à crème chantilly, tels que ceux que propose le fabricant suisse Kisag, ne permettent pas seulement d'agrémenter

Des cadeaux vraiment beaux

Joliment emballés, vos cadeaux de Noël seront encore plus appréciés.

Il est important d'accorder un peu de temps à l'emballage. Aujourd'hui, il ne suffit plus d'un papier cadeau et d'un ruban. Les présents sont déposés sous le sapin dans une pochette ou un coffret cadeau. Il existe un grand choix de tailles et de motifs. Vous trouverez certainement la couleur préférée de celui ou de celle à qui vous souhaitez faire plaisir.

En outre, la vie des pochettes et des coffrets cadeaux ne s'arrête pas avec les fêtes. Ces emballages s'avèrent utiles pour ranger toutes sortes d'objets. Dans une armoire, vous pourrez y déposer gants et ceintures. Dans la salle de bains, les crèmes solaires y seront à l'abri jusqu'au retour de l'été.

tous types de desserts, les connaisseurs les utilisent aussi à d'autres fins, par exemple pour recouvrir de mayonnaise un poisson, des pommes de terre vapeur ou une julienne de légumes.

Les amateurs de thé, quant à eux, apprécieront une théière en fonte massive, comme le veut la tradition au Japon. Un service à fondue au chocolat peut également créer la surprise: lors d'une belle soirée à deux, on pourra plonger dans le chocolat fondant des morceaux de pommes, bananes, fraises, poires ou ananas.

Beau et pratique

Lorsqu'il existe un besoin concret, les couples se font souvent un cadeau commun d'une valeur plus importante. Par exemple une télévision grand écran offrant une image presque digne du cinéma. Ou bien alors un robot de cuisine sophistiqué capable de préparer avec facilité une panoplie de repas et permettant pendant des années d'innover avec de nouvelles créations.

Il n'y a pas de mal à ce que les cadeaux soient pratiques. Les tables à repasser actives comme celles de Laurastar économisent beaucoup de travail à bien des niveaux. Pour commencer, les faux-plis sont évitées grâce à la fonction d'aspiration. De plus, la fonction soufflerie et le débit de vapeur automatique permettent une utilisation intuitive et confortable: le résultat est parfait et le repassage est réglé en deux fois moins de temps.

Téléphones pour personnes âgées

Les personnes du troisième âge ont d'autres besoins que les jeunes. Le téléphone portable

Mousse à la pomme

pour 4 personnes:

- 200 g crème
- 50 g jus de pomme
- 50 g yogourt nature ou pomme
- 15 g sucre glace
- 50 g séré à la crème
- 2 g sucre vanillé
- 8 g Calvados
- 1 pincée de cannelle
- 50 g de compote de pommes

Préparation:

Mixer tous les ingrédients et les verser dans l'émulsionneur Kisag à travers un tamis, introduire une capsule et secouer 8 à 10 fois.

Conseil:

Se marie très bien avec des pommes caramélisées, de la compote de pommes, le strudel aux pommes ou les tartes aux fruits.

Une mousse de rêve



Mayonnaise légère

ingrédients pour 6 personnes:

- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs de moutarde
- 1 dl d'huile de colza
- 0,5 dl de bouillon de légumes corsé

Préparation:

Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Rectifier l'assaisonnement, verser dans l'émulsionneur Kisag. Introduire une capsule, secouer énergiquement 8 à 10 fois.

Conseil:

Ajouter un peu de jus de citron, de yogourt, etc. pour affiner le goût de cette mayonnaise aérienne. Servir avec du poisson, des pommes de terre ou comme dip.



Votre émulsionneur Kisag transforme vos ingrédients frais en une mousse légère et fait ressortir leurs arômes naturels. Vivez la différence!

Kisag
Switzerland

3 4

Plus de recettes sur notre site:
www.kisag.ch

par exemple n'a pas besoin de comporter une multitude de fonctions. Les jeux ou le système de caméra vidéo intégrés ne sont pas nécessaires. Ce qui est important c'est que l'emploi soit facile et qu'il ne soit pas nécessaire de consulter le manuel pendant des heures avant d'utiliser l'appareil. Les modèles Emporia, distribués par Swisscom, plaisent pour leur simplicité. Les touches sont grandes et l'affichage facile à lire. Peu de touches suffisent à établir un appel et les cinq numéros les plus importants se trouvent à la tête de l'annuaire intégré. Le volume d'écoute a également une plage de régulation plus ample. Il est possible d'envoyer et de recevoir des SMS. Mais le plus important est la fonction d'appel SOS: cinq numéros d'urgence différents peuvent être activés successivement en une seule pression de touche.

Les parfums et leur effet

Peu de cadeaux savent transmettre les sentiments comme un parfum. «Une senteur contient quelque chose de fort», explique l'assistante de direction Angela Schnyder de Otto's. Il existe autant de goûts pour les parfums que de façons de bouger ou de parler. Ici on trouve les parfums frais et sportifs, là les odeurs fruitées orientales et par ici les senteurs rondes et chaudes. Et de même que chaque moment de la journée est unique, les parfums reflètent différentes ambiances et états d'esprit: dynamisme le matin, séduction et enivrement le soir.

Les parfums nous ramènent à des souvenirs partagés, à notre première promenade à deux au bord d'un lac, à une soirée dansante ou à un séjour dans une station d'hiver enneigée. Les parfums et produits de beauté exis-

tent sous mille formes pour les femmes et beaucoup de fabricants proposent également une ligne pour les hommes.

Les cadeaux qui se mangent

Lorsqu'un membre de la famille ou un ami assure tout avoir et n'avoir besoin de rien, la meilleure solution est d'offrir quelque chose de fin provenant du rayon alimentation. Suivant nos préférences, on pourra remplir des coffrets ou corbeilles cadeau avec tout type de mets raffinés, comme des pâtes à l'ancienne, de l'huile d'olive pressée à froid d'une marque renommée, un vinaigre artisanal ou une spécialité de saucisse accompagnée d'une bouteille de vin. Si la personne en question aime par exemple les produits biologiques, là aussi il sera facile de trouver une composition idéale.

Les fines bouches n'ont pas besoin d'avoir mauvaise conscience. Coop offre par exemple des spécialités de foie gras élaborées dans le respect des animaux: les produits obtenus par gavage sont interdits depuis longtemps déjà dans un souci de protection des animaux.

Achats de dernière minute

Et si vous n'avez toujours rien trouvé la veille de Noël? Ou si vous ne connaissez pas les goûts de la personne à qui vous souhaitez offrir un cadeau? Sabine Vulic, de Coop recommande: «Les cartes cadeau ont toujours du succès. Elles existent non seulement avec quatre montants différents, mais aussi avec plus de douze motifs différents: un paquet cadeau, une bicyclette, un bijou...»

RÉALISATION: GEORG WEBER

OTTO'S



Cabotine Moonflower

femme
EdT vapo 50 ml

9⁹⁰

Prix de la concurrence
67⁵⁰

Vous économisez
57.60



Elizabeth Arden 5th Avenue

femme
EdP vapo 30 ml

14⁹⁰

Prix de la concurrence
52.-

Vous économisez
37.10



Parfums de marque

à prix imbattables – également disponibles au

Webshop

www.ottos.ch

Chopard Wish

femme
EdP vapo 75 ml

39⁹⁰

Prix de la concurrence
115.-

Vous économisez
75.10



Calvin Klein CK in 2U

femme
EdT vapo 150 ml

47⁹⁰

Prix de la concurrence
99.-

Vous économisez
51.10



Laura Biagiotti Roma

femme
EdT vapo 100 ml

49⁹⁰

Prix de la concurrence
119.-

Vous économisez
69.10



Joop

homme
EdT vapo 125 ml
et After Shave
75 ml

59⁹⁰

Prix de la concurrence
135.-

Vous économisez
75.10



Calvin Klein CK in 2U

homme
EdT vapo 150 ml

47⁹⁰

Prix de la concurrence
99.-

Vous économisez
51.10



Laura Biagiotti Roma

homme
EdT vapo 125 ml

49⁹⁰

Prix de la concurrence
112.-

Vous économisez
62.10



Vaste choix – étonnamment avantageux! **5 6 7** www.ottos.ch

Participez et gagnez à notre

Concours

et remportez des prix attractifs

1^{er} PRIX

LAURASTAR, la semelle en 3D

Le fer à repasser muni d'une semelle plane fait partie du passé. Aujourd'hui, LAURASTAR révolutionne le repassage en créant une semelle en trois dimensions. Le nouveau système LAURASTAR S7 se distingue par une efficacité et une facilité d'utilisation inégalées : deux minutes suffisent pour repasser une chemise.

D'une valeur de CHF 2199.-



LAURASTAR
Vous méritez le meilleur.

2^e prix

Kenwood Cooking Chef KM070



KENWOOD
CREATE MORE

Cooking Chef: le perfectionnement logique de la fameuse série Kenwood Chef – toujours prêt à pétrir, mélanger, hacher, mixer et maintenant cuire. Le Cooking Chef est un système complet pour la préparation et la cuisson de plats les plus divers. Il vous séduira avec son moteur de 1500 watts, sa plaque de cuisson par induction de 1100 watts avec réglage de la température précis de 20° C à 140° C, son bol de cuisson de 6,7 l, ses 8 vitesses et ses 3 intervalles de brassage et bien plus encore...

D'une valeur de CHF 2100.-

3^e au 10^e prix

ORCHESTRE DE LA SUISSE ITALIENNE

Les musiciens tessinois jouent sous la direction du Colombien Andrés Orozco Estrada, des œuvres symphoniques de Mozart, Tchaïkovski et Beethoven. Le violoniste star, russe, Vadim Repin, qui fait sans le moindre doute partie des meilleurs violonistes mondiaux actuels, joue la partie solo de cette œuvre qui conjugue virtuosité acrobatique et mélancolie slave.

Vendredi, 21 janvier 2011, 19h30, Tonhalle Zurich -
www.migros-pour-cent-culturel-classics.ch

Chaque billet d'une valeur de CHF 80.-



MIGROS
pour-cent culturel

Du 11^e au 15^e PRIX

Un CD, un DVD ou un livre tiré du programme d'édition du Reader's Digest.

Conditions de participation

Toutes les personnes domiciliées en Suisse peuvent participer à ce concours, à l'exception du personnel de Sélection du Reader's Digest SA. Délai d'envoi: **le 31 décembre 2010**. Les gagnant(e)s seront informé(e)s par écrit.