

RENDEZ-VOUS PERSO

SHOPPING HIGH-TECH

CINQ OBJETS NUMÉRIQUES POUR LE SERVICE... OU POUR L'ÉPATE

PAR PASCAL BOULARD ET OLIVIER BOUZEREAU



Certains sont insolites (Libretto de Toshiba), d'autres productifs (tableau géant de Samsung), d'autres encore astucieux (adaptateur Beewi). Tous sont bien conçus.

Écran plat, haut-parleurs ultrafins, lecteur DVD, c'est le Toshiba DV 734G.

afin de profiter des listes sur téléphone ou ordinateur portable et surtout de la qualité des enceintes du salon, sans aucun transfert compliqué. Le récepteur sans fil est intégré à la prise secteur ; il suffit de la connecter à la chaîne stéréo (via le cordon fourni) sur la prise casque 3,5 mm pour pouvoir diffuser sa liste de musiques et chansons préférées. Pendant ce temps, le téléphone ou le baladeur Bluetooth rechargent leur batterie (via le port USB intégré) et diffuse directement la musique dans votre salon.

SAMSUNG E-BOARD 650TS

RÉUNIONS INTERACTIVES AUTOUR D'UN TABLEAU GÉANT

Imaginez sa diagonale de un mètre soixante-cinq, son écran tactile, ses fonctions de partage de contenus, ses haut-parleurs intégrés et sa connectivité complète (VGA, DVI, CVBS, HDMI). Le tableau interactif E-board 650TS de Samsung - vendu 7.000 euros - combine les fonctions traditionnelles d'un tableau noir à la puissance d'un micro-ordinateur affichant 1920 x 1080 pixels. Les systèmes d'exploitation Windows XP, Windows Vista et prochainement Windows 7 sont pris en charge. Du coup, l'enseignant créatif et le formateur en entreprise s'approprient vite ses facultés pour faire passer de nouveaux concepts. Les présentations et le télé-enseignement prennent vie grâce aux séquences vidéo HD qu'il affiche sans peine, son contraste élevé (5000:1) et son large angle de vue (178°) facilitant l'adhésion de tous les participants.

TOSHIBA DV734G

UN LECTEUR DVD DANS UN ÉCRAN PLAT

Sous leur parure blanche (DV734G) ou noire (séries DV733G), les écrans plats de Toshiba dissimulent deux haut-parleurs ultrafins. Conçus

pour les petits appartements citadins où l'espace manque et les câbles sont disgracieux, ces combinés TV-DVD affichent une image au format 16/9° de 19, 22 ou 26 pouces de diagonale - soit 48 cm, 56 cm ou 66 cm. Simples et économiques, ils peuvent rejoindre les pièces secondaires ou la cuisine du logis familial. Vendus de 280 à 450 euros, ils reçoivent les chaînes de la TNT en haute définition. Le lecteur de disque DVD est compatible avec le standard DivX. L'entrée HDMI et le port USB facilitent la connexion d'appareils photos numériques, de disques externes ou de consoles de jeux avec lecteur Blu-ray par exemple, puisque ce format n'est pas accepté en standard par l'écran tout-en-un.

LIBRETTO

UNE TABLETTE À DOUBLE ÉCRAN

Lorsque Toshiba a sorti son premier Libretto en 2005, il a révolutionné le monde de l'informatique portable. Le Libretto était un netbook avant l'heure, imité et copié par les constructeurs taiwanais puis chinois. A la fin de l'été, Toshiba va commercialiser une nouvelle version, cette fois à double écran. Un accélérateur intégré permet de basculer du mode livret (lecture d'un livre numérique) au mode PC portable.

« Le gros intérêt de ce genre de produit c'est qu'il est unique, précise Eric Cariou, directeur général de la division informatique de Toshiba Système France. Certains constructeurs avaient montré des prototypes au Consumer Electronics Show de Las Vegas mais personne n'avait envisagé de les commercialiser. » Toshiba a donc franchi le pas et devra stimuler de nouveaux usages pour cette double tablette. Eric Cariou, qui l'a déjà prise en main, suggère d'effectuer une recherche sur Internet sur l'écran du haut tout en tapant un

rapport sur l'écran du bas. Disponibilité : fin de l'été. Prix : environ 1.000 euros. Autonomie : trois heures.



Un accélérateur intégré permet de basculer du mode livret au mode PC portable.

XPERIA X8

LE TÉLÉPHONE SOCIAL DE SONY ERICSSON

Tous les « geeks » se ruent sur les réseaux sociaux, les messages courts multimédias et autres « tchat » pour communiquer en temps réel où qu'ils soient. Logiquement, Sony Ericsson réunit, dans l'Xperia X8 (223 euros hors abonnement), ces échanges virtuels via Internet et au travers de réseaux mobiles GSM, GPRS/Edge, 3G+ et WiFi. L'application Timescape regroupe tous les réseaux sociaux en ligne. La parure blanche (ou blanche et bleue) et le boîtier adapté à la paume de la main sont très tendance.

L'ergonomie des applications sous Android est associée à deux valeurs sûres : les divertissements audiovisuels et la photographie mobile 3,2 mégapixels issus des gammes Walkman et Cybershot de Sony. Enfin, les quatre coins de l'écran de 3 pouces sont tactiles pour faciliter l'accès aux fonctions préférées de chacun.



POWER PLUG BBR100

LE GRAND SON DU SALON DEPUIS SON TÉLÉPHONE MOBILE

Pourquoi changer de chaîne hi-fi lorsqu'un simple adaptateur suffit ? Spécialiste des liaisons sans fil, Beewi propose le Power Plug BBR100 (29 euros TTC). Cette astucieuse prise transforme une simple chaîne stéréo ordinaire en chaîne Bluetooth



FOI DE VIGNERON

Calvados Château du Breuil

AOC Pays d'Auge

La magie des pommes

Rares sont ceux qui n'ont jamais dégusté un calvados. La réputation de cet alcool dépasse de loin son marché, qui est petit. C'est bon le calvados, surtout quand il est bien fait et consommé, cela va de soi, avec modération. Prenons le Château du Breuil, belle propriété de Normandie, qui décline ses gammes sur plusieurs millésimes et plusieurs techniques d'élevage (vieillessement en fût ayant contenu du whisky, assemblage spécial pour déguster, simultanément, du chocolat).

La propriété compte 22.000 pommiers mais elle complète ses approvisionnements auprès des fermiers des environs. En Normandie, 800 variétés de pommes classées en 5 grandes familles feront du cidre qui

sera ensuite distillé : Fréquin rouge, Douce Coëtlogné, Petit Jaune, Pigeonnet et Kermerrien. L'AOC Pays d'Auge se caractérise par une double distillation, comme dans le cognac. Généralement, 27 kg de pommes donneront 20 litres de cidre à 5 % qui, une fois distillés, donneront un litre de calvados.

S'il offre une explosion de fruits dans sa jeunesse (VSOP, 4 ans d'âge), le Calvados du Château du Breuil se complexifie avec le temps. À huit ans, il prend des arômes de noix et de noisette fraîche. À 12 ans, il devient soyeux et à 15 ans il affiche la sérénité des vieux alcools. Voilà pour les impressions de dégustation. Or, la qualité des eaux-de-vie n'est jamais la même. Le travail du maître de chai qui va assembler tel ou tel fût est véritablement un art. Ou de la magie.

PASCAL BOULARD

Château du Breuil SAS
14130 Le Breuil-en-Auge
Tél. : 02.31.65.60.00
La propriété peut être visitée
(www.chateau-breuil.fr)



LA TABLE DU MANAGER

Le Club 21 de Paul Minchelli

IL EST D'UNE TRÈS GRANDE discrétion, on connaît un peu son nom, à peine son visage et presque rien de celui qui a pourtant, avec son frère Jean, révolutionné la cuisson du poisson et appris aux Français à le manger cru. Paul Minchelli a ouvert récemment un restaurant de poche, comme un salon anglais avec un petit air de club privé qui pourrait presque rivaliser avec le charme de son homonyme new-yorkais. Depuis le succès ininterrompu de chez Le Duc, créé par lui il y a déjà 30 ans, on garde les mêmes recettes : un lieu parisien, chic et discret, une clientèle d'habités très rive gauche et l'élite des galeristes du quartier, une carte courte avec des produits incroyables arrivant directement de La Rochelle.

CRÉATIVITÉ

Cette semaine sur l'ardoise, une sélection d'entrées plus séduisantes les unes que les autres : des mini-aubergines confites avec un coulis tomate-basilic qui a vraiment du goût, un maquereau à la nage acidulé fondant et dont la douceur surprend pour ce poisson plutôt fort, ou encore des sardines « hot and spicy », accompagnées d'arômes d'inspiration marocaine qui

ajoutent une heureuse dose de créativité à cette cuisine de précision millimétrée des cuissons et des assaisonnements.

PETITS ROUGETS RÔTIS

Les petits rougets rôtis servis entiers et qu'il faut ouvrir assis sur le côté sont magnifiques, tandis que la moruette, petit cabillaud, n'arrive malheureusement pas à hausser son goût, un peu fade, malgré l'intelligent et léger nappage d'herbes et de parmesan. Même les desserts sont élégants et raffinés. Une panacotta d'un très beau blanc nacré avec un goût d'amande subtil et régressif, une glace au caramel et beurre salé qui a été turbinée quelques secondes auparavant pour encore plus de légèreté, ou un baba au rhum, très largement imbibé comme il se doit.

CIRCONSTANCES : un repas d'intimité à deux comme à quatre.

MIDI OU SOIR : il faut avoir le temps d'en profiter.

TABLES : les boxes de 4 personnes sont formidables.

PRIX : pas de menu, une ardoise qui dépasse vite les 60 euros/pers.

VOITURIER : non.

SI C'EST COMPLET : chez Le Duc, boulevard Raspail, le grand restaurant créé par les frères Minchelli.

SÉBASTIEN DANET
Sebastiendanet@free.fr

« Le 21 », 21 rue Mazarine, 75006 Paris. Tél. : 01.46.33.76.90.