



GUIDE D'ACHAT

Grandes

Les distributeurs de boissons fraîches sont une alternative



SIMÉO

Le plus rigolo

Sous des faux airs américains, cette petite machine parodie les robots ménagers cossus, mais c'est pour le fun ! Elle sert à réaliser des granités qu'on aromatise à l'envi. Il suffit de sortir le bac à glaçons de son congélateur et de verser les cubes dans le compartiment du haut. Ils sont mixés et transformés en granité qui tombe dans le verre, en bas. Après, à vous d'inventer : préparer des glaçons de jus de fruits, de thé ou de soda, voire de yaourt au concombre... La glace peut, au choix, être cassée en fine neige ou en copeaux plus épais.

■ **Granita XL FF145, 15 W, bac à glaçons amovible, H 30,5 x l 18 x P 23 cm, 65 €.**

PHILIPS

Le plus sophistiqué

Si vous aimez les bières belges (Leffe, Hoegaarden, Stella Artois et Jupiler) ou allemandes (Beck's, Löwenbräu), cette machine fonctionne avec les fûts en métal de 6 litres des marques du groupe AB InBev (20 à 30 €). Elle les maintient à 3 °C, avec une qualité garantie pendant trente jours. Cette capacité est adaptée aux soirées festives. Bien pratique : la quantité de bière restant dans le fût est indiquée sur un écran LCD, de même que la température de dégustation et la durée pendant laquelle la bière gardera ses qualités gustatives. Chaque fût est fourni avec un tuyau neuf et s'installe assez facilement grâce à l'ouverture frontale.

■ **Perfect Draft HD3620/25, 70 W, pression 1,5 bar, H 44,4 x l 28,6 x P 49,3 cm, 250 €.**

KITCHENAID

Le plus américain

Un look rétro très original pour cette machine à boissons gazeuses mise au point conjointement par KitchenAid et Sodastream. Fabriquée aux USA dans le même métal coulé que les fameux robots Artisan, ses accents vintage et ses arrondis typiques évoquent les premières voitures de sport Corvette. Tels le levier de réglage de gazéification manuel et la jauge de CO₂, pour choisir parmi 4 niveaux de gazéification, ou le capot rutilant, disponible dans 3 coloris : noir, rouge ou crème.

■ **Artisan KSS1121, bouteille 1 litre, réutilisable et à clipser, cylindre de CO₂ recyclable (nécessite des piles), H 45,4 x l 20 x P 27,9 cm, 280 € en noir et en crème, 300 € en rouge, cylindre de CO₂ de rechange, 33 €.**

LES QUESTIONS À SE POSER AVANT

■ **POUR QUELLES BOISSONS ?** L'eau est la boisson idéale à mettre en fontaine. L'eau du robinet suffit si elle est de bonne qualité. Sinon il est possible d'utiliser un robinet ou une carafe filtrant le chlore, les nitrates et les métaux. L'eau peut être gazéifiée grâce à une machine à soda, à l'aide d'une cartouche de CO₂ et aromatisée avec des

sirops. Les pompes à bière, elles, fonctionnent avec des fûts de tailles spécifiques, selon les marques de bières.
■ **QUELS AVANTAGES ?** Des économies comparé à l'achat d'eau gazeuse, de soda ou de bière en bouteilles. La convivialité du service direct. La personnalisation des boissons en quantité (on ne verse que ce qu'on consomme) et en goût (dosage des arômes

ajoutés, moins de sucre). Moins de déchets : on ne jette plus de bouteilles ou de cannettes vides. Moins de bouteilles à porter lorsque l'on fait ses courses. Mais il y a aussi des contreparties : l'achat des consommables (filtres, cartouches, fûts), d'autant plus chers qu'ils sont l'exclusivité d'une marque ; l'encombrement d'un appareil ; son éventuel entretien...





soifs d'été

écologique aux bouteilles du commerce.



KRUPS

Le plus design

Cette petite tireuse à bière est fabriquée par Krups (groupe Seb), en partenariat avec le groupe Heineken, tout comme la Beertender (fûts de 5 l). The Sub existe en différents coloris et en éditions artistiques limitées régulièrement renouvelées. Son format pratique permet d'utiliser des Torps, les petits fûts de 2 l en PET de la plupart des marques de bière du groupe (Heineken, Affligem, Desperados, Pelforth, Birra Moretti, Wieckse, Sol...). Ces Torps sont disponibles en GMS pour les principales marques et sur le site The Sub (entre 7,90 € et 10 €). Ils sont maintenus à 2 °C pour une bière frappée et peuvent être utilisés pendant quinze jours après leur ouverture, à condition de laisser l'appareil branché.

■ The Sub, H 33,5 x l 23,5 x P 45,5 cm, Art Deco, 450 €, Black Edition, 170 €, Heineken Edition, 200 €.



QUALY

Le plus gazouillant

Conçue par des designers thaïlandais, cette fontaine réfrigérante très sobre se compose d'un bidon en acrylique de 3 litres à visser sur le socle en trépied. On le remplit par le haut d'eau, de soda, de sangria ou de toute autre boisson. Fixé à l'intérieur du bidon, un tube à glaçons permet de refroidir la boisson sans la diluer. Tous les éléments sont amovibles afin de pouvoir être nettoyés et rangés. Pour faire couler la boisson, il suffit de pousser sur le petit oiseau en couleur (noir, blanc, rouge ou vert). Cette fontaine existe en petit format pour des bouteilles de 75 cl et 1 l (29 €).

■ Thirsty Bird Big, ABS et acrylique, fabriqué en Thaïlande, distribué par Stempels&co, H 45 x l 18 x P 22 cm, 49 €.



Coup de cœur

SODASTREAM

Le plus universel

Sodastream est presque devenu un nom commun pour désigner les machines à gazéifier l'eau. Le principe : un bouton libère du CO₂ dans l'eau. Plus on appuie, plus l'eau devient gazeuse. Un cylindre de CO₂ produit environ 60 l d'eau pétillante. La bouteille en PET est réutilisable et va au réfrigérateur. On peut acheter des bouteilles supplémentaires (20 € les 3). Plusieurs machines existent, à différents prix. La Spirit, l'une des moins chères, est proposée en rouge, noir et blanc. Un système d'échange en points de vente et sur Internet permet de remplacer les cylindres vides par des pleins. 35 concentrés aromatisés personnaliseront vos boissons.

■ Spirit, avec clipsage de la bouteille, H 43,5 x l 19,5 x P 19,5 cm, 80 €.

Réalisation : Laurence Zombek

DE CHOISIR

■ QUELS CRITÈRES PRENDRE EN COMPTE ?

● LA FRÉQUENCE D'USAGE.

L'investissement dans l'appareil doit être mis en regard avec la consommation de boissons dans le foyer.

● LA VARIÉTÉ DES BOISSONS.

Aucune limite pour les sodas : au-delà des concentrés proposés par le fabricant, n'importe quel sirop peut être utilisé. Par contre, une pompe

à bière ne fonctionne qu'avec les marques d'un seul groupe brasseur. Choisissez-la donc selon vos goûts. Seules les bières les plus courantes se trouvent en GMS, les autres sont vendues sur Internet.

● LA CAPACITÉ. Les bouteilles d'eau ont un format standard de 1 litre et se rangent aisément au réfrigérateur. Les fûts de bière existent dans différents formats : 2 l pour les Torps de

The Sub, faciles à caser au réfrigérateur, 5 l pour ceux de la Beertender, 6 l pour la Perfect Draft, chacun ayant un modèle de tireuse dédié.

● LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE. Avec leur bloc réfrigérant, les tireuses à bière consomment de 70 à 200 W/h.

● LA FACILITÉ D'UTILISATION. Vissage ou clipsage de la bouteille, installation du fût, vidange du bac sous plateau,

remplacement du cylindre de CO₂, nettoyage de la pompe... vérifiez si ces opérations ne vous semblent pas rebutantes.

● LE PRIX DES CONSOMMABLES.

Filtres, bouteilles réutilisables, cartouches de gaz, fûts de bière... Avec la Sodastream, par exemple, le litre d'eau pétillante revient à 25 centimes en moyenne (amortissement de la machine non compris).

■ Adresses en fin de numéro