

# Nouveaux produits et équipements 2007



Quoi de neuf en hôtellerie et en restauration? C'est ce que vous découvrirez en consultant notre dossier sur les nouveautés. Des ingrédients et produits inusités, des accessoires qui vous aideront à améliorer la qualité et la présentation de vos mets et des équipements toujours plus performants vous attendent dans ces pages.

En prime cette année : nos coups de cœur parmi une sélection de produits et d'équipements primés lors des salons européens Equip'Hôtel et Sirha.

## ALIMENTS

### 1 Une touche de saveur dans vos plats

La fleur d'ail, un produit biologique qui confère un goût relevé inimitable aux plats, est apprêtée avec talent par la ferme La fine fleur de la Tapani. Elle convient à toutes les sauces, aux légumes, aux poissons et aux fruits de mer.

Variétés : La poivrée, Ciboul'ail et Le pesto

Format : 120 g

Information : La fine fleur de la Tapani,  
819 586-2992 ou [www.fleurdailbio.net](http://www.fleurdailbio.net).



### 2 De nouveaux formats qui ont du piquant

La compagnie Clic offre en nouveautés plusieurs grands formats de conserves pour la restauration, dont des petites tomates vertes et une variété de piments et poivrons qui conviendront à plusieurs plats exotiques.

Format : 2,84 L

Information : Clic, 450 669-2663 ou  
[www.clicfoods.com](http://www.clicfoods.com).

2





### 3 Crevettes à l'avant-plan

De nouvelles brochettes et satays de crevettes prêtes à servir viennent de faire leur apparition chez Aliments Expressco. Faibles en gras saturés, ces satays peuvent être servis en hors-d'œuvre, en accompagnement de salades, en repas santé ou en mets élégants pour les buffets.

Information : Aliments Expressco, 1 800 205-4433 ou [www.exprescofoods.com](http://www.exprescofoods.com).

### 4 Fines, les gaufres

Oliver Christie, une entreprise de St-Jean-sur-Richelieu, offre des gaufres fines sans noix et sans arachides ne contenant aucun gras trans tout en étant source d'omega-3, de fer et de vitamine A. Destinées à la clientèle institutionnelle, principalement scolaire, ces produits conviennent parfaitement pour la collation des enfants.

Variétés : chocolat, nature

Formats : variés

Information : Oliver Christie, 450 358-4448, 1 877 358-4448 ou [www.oliverchristie.com](http://www.oliverchristie.com).



### 5 Concoctez de délicieux desserts une feuille à la fois

Plusieurs nouveaux produits viennent augmenter le catalogue de Pillsbury cette saison dont les nouvelles pâtes à tartes pré-étalées. Celles-ci peuvent servir pour de nombreux usages dans vos strudels, sandwichs roulés, pâtés, pizzas, chaussons, quiches et tartes. Utilisez le nombre de feuilles dont vous avez besoin et retournez le reste au congélateur.

Format : 20 X 371 g

Information : General Mills, 1 800 465-8674 ou [www.pillsbury.com](http://www.pillsbury.com).



### 6 Faites goûter le Québec à vos clients

Les Aliments Laroche, distributeurs de nombreux produits de chez nous, vous proposent cette saison du rôti de porc tranché cuit emballé sous vide en portions de 75 g. Se conservant plus de 50 jours au réfrigérateur, ce produit offre plusieurs possibilités pour les exploitants de services alimentaires.

Format : 6 X 450 g

Information : Aliments Laroche, 514 273-1672.



### 7 Faites fondre vos clients

Vos clients les plus gourmands seront séduits par cette gamme de desserts glacés sans arachides et sans amandes. Crème glacée Lambert vous offre quatre gâteaux conçus exclusivement pour la restauration.

Variétés : vanille-fraise, tiramisu, caramel-abricot, deux chocolats

Format : 2 L

Information : Crème glacée Lambert, 514 828-9000, 1 866 449-2004 ou [www.desserts-lambert.com](http://www.desserts-lambert.com).



## ALIMENTS (SUITE)

### 8 Le saumon à son meilleur

Le soscitutto de saumon est l'une des spécialités gastronomiques les plus raffinées dans le domaine des charcuteries de la mer. Ses principaux attraits sont sa délicate saveur fumée ainsi que son goût exquis d'épices qui se développent au cours du processus de vieillissement. Source d'omega-3, ce prêt-à-manger est idéal pour les hors-d'œuvre, les sushis, les salades et les pâtes.

**Information :** Ocean Concept, 450 446-6662 ou [www.oceanconcept.ca](http://www.oceanconcept.ca).



8

### 9 Pour transformer vos plats en expérience gastronomique

Les nouvelles sauces Le Grand sont riches en calcium, en fer et en vitamines. Elles sont faciles à apprêter avec pâtes, poissons, viandes, légumes, salades, sandwichs et sauces. Leur texture crémeuse sans produits laitiers et leur goût relevé permettent de rehausser le goût des aliments.

**Variétés :** poivre rose et sésame, citron confit et graines de citrouilles, orange et tournesol

**Format :** 225 g

**Information :** Le Grand, 450 623-3000 ou [www.maisonlegrand.com](http://www.maisonlegrand.com).



9

### 10 Offrez des déjeuners réinventés

Les crêpes de Readyfoods vous permettent de briser la routine des déjeuners. Faciles à apprêter, elles sont la solution pour la préparation de plats savoureux : crêpes bénédicte, crêpes suzette, crêpes aux fruits frais. Chaque crêpe est surgelée individuellement pour une réduction des pertes.

**Variétés :** crêpes françaises, crêpes au chocolat, crêpes au sarrasin

**Format :** 90-100 X 22-24 g

**Information :** TTS Marketing, 514 457-2080 ou 1 800 561-8351.



10

### 11 Cuisinez italien

Le nouveau mélange italien grillé d'Alasko, composé d'aubergines, de courgettes, de pommes de terre, de poivrons jaunes, rouges et verts et d'oignons tranchés et grillés, amènera un peu d'Italie dans l'assiette de vos clients. Avec ses marques de gril et sa pré-cuisson juste à point, ce produit s'incorporera bien à toutes vos recettes tout en vous simplifiant toutes les étapes de préparation. Vous pouvez également commander individuellement chacun des légumes composant le mélange.

**Format :** 10 X 1 kg

**Information :** Alasko, 514 328-6661 ou [www.alasko.com](http://www.alasko.com).



11

## BOISSONS

### 12 Le Pays de Galles en bouteille

L'eau de source Llanllyr est puisée depuis 1180 de la même source située à Talsam, dans l'Ouest du Pays de Galles. Elle est disponible au Canada depuis octobre 2006. Sa bouteille au design sophistiqué et son goût différent de toutes les eaux de source font sa distinction en restauration.

**Variétés :** pétillante, naturelle

**Formats :** 12 X 750 ml, 24 X 330 ml

**Information :** Aqua Distribution, 514 227-1120, 1 877 999-2782 ou [www.aqua-store.com](http://www.aqua-store.com).



### 13 Une eau sans calorie

Les Sources St-Élie vous offrent une eau de source aromatisée non sucrée ne comportant aucune calorie. Trois designs de bouteilles différents sont disponibles sous la marque St-Élie ou portant votre propre logo si vous commandez en grandes quantités.

**Variétés :** fraises et framboises, lime et citron

**Information :** Sources St-Élie, 819 221-5285, 1 888 808-5285 ou [www.saintelie.com](http://www.saintelie.com).



### 14 La Slu Jus, une barbotine santé

Cette nouvelle barbotine faite à base de jus naturel contenant des omega-3, aucun colorant et aucun arôme artificiel fera la joie de vos jeunes clients cet été. Faites-leur découvrir ce produit santé et rafraîchissant.

**Variétés :** Bervan (fruits des champs et vanille), Mangor (oranges et mangues)

**Information :** Slushie, 1 800 563-4001 ou [www.slushie.com](http://www.slushie.com).



### 15 Assaisonnez facilement vos mets

Avec l'eau de mer OCN 100 % pure, une façon différente de cuisiner vient de faire son entrée au Québec. Le produit, puisé dans le courant du Labrador, près de Godbout, dans la région de la Côte-Nord, permet d'augmenter la valeur nutritive des aliments tout en rehaussant leur goût. Le porte-parole du produit, le chef Jean-Louis Thémis, recommande d'utiliser trois parts d'eau douce pour 1 part d'eau de mer dans toutes vos recettes.

**Format :** 1,89 L

**Information :** Advantage CDL, 450 449-4171 ou [www.onordiques.com](http://www.onordiques.com).



### 16 Une bière aux notes d'agrumes et de coriandre

La bière Rickard's Original, brassée selon la tradition belge, est une bière de blé non filtrée qui a conservé son trouble naturel et qui se distingue par son goût d'oranges et de coriandre. Molson propose un rituel pour la servir à son meilleur. Il est recommandé de la servir bien froide dans une pinte ornée d'un quartier d'orange.

**Formats :** 341 ml, fût

**Information :** Molson, 1 800 566-1786 ou [www.molson.com](http://www.molson.com).



## BOISSONS (SUITE)

### 17 Un nectar pour les papilles

La crème de pommes au cidre de glace du Domaine Pinnacle, une boisson alcoolique à la crème et au cidre de pommes, vient de faire son apparition sur le marché. Il s'agit du premier produit du genre au Québec.

**Format :** 750 ml

**Information :** Domaine Pinnacle, 450 263-5835 ou [www.domainepinnacle.com](http://www.domainepinnacle.com).



### 18 Une boisson enrichie de vitamines

La nouvelle boisson Aquafina plus, à base d'eau aromatisée, est enrichie des vitamines C, E, B3, B6 et B12 contenant notamment des antioxydants. Il s'agit d'un produit au goût alléchant qui permet aux consommateurs d'intégrer plus facilement les vitamines à leur style de vie intense et trépidant.

**Variétés :** Mûre et raisin, fruits de la passion et agrumes, grenade et cerise

**Format :** 591 ml

**Information :** Pepsi Alex Coulombe, (418) 687-2700 ou autre distributeur Pepsi.



## ACCESSOIRES

### 19 Une verrerie isolante

Trudeau présente les verres à double paroi qui sont soufflés à la bouche, la double paroi créant une chambre d'air isolante qui conserve la température des liquides à l'intérieur, qu'ils soient chauds ou froids. La double paroi protège également les mains de la chaleur ou du froid dégagés par le liquide.

**Variétés :** verre Bally 350 ml, verre Bullet 510 ml, verre Bally 400 ml, verre Bullet 312 ml, verre à liqueur 100 ml

**Information :** Trudeau, 1 800 TRUDEAU (878-3328) ou [www.trudeaucorp.com](http://www.trudeaucorp.com).



### 20 Des ustensiles au style épuré et élégant

D'inspiration européenne, la coutellerie Slenda Flatware confèrera élégance et distinction à vos tables. Grâce au polissage et à la finition satinée des différents ustensiles, les empreintes de doigts seraient éliminées, selon les fabricants. L'ensemble compte une fourchette à dessert, une fourchette à repas, une cuillère à thé, une cuillère à dessert et un couteau.

**Information :** Libbey, 514 696-7309 ou [www.libbey.com](http://www.libbey.com).



## ACCESSOIRES (SUITE)

- 21 La science au service de l'art culinaire**  
Emballages Florisec, qui importe les produits de l'entreprise française Comatec, offre, parmi une vaste gamme de nouveautés, des produits fort intéressants pour les traiteurs et les restaurateurs. Ses contenants Labo sont tout simplement des éprouvettes qu'on a modifié pour faire office de verre ou pour y servir des aliments. Un couvercle perforé permet d'y insérer une paille, ou on peut présenter le contenant avec une longue cuillère. L'Expo Lab, pour sa part, vous permet de mettre en valeur vos créations lors d'événements spéciaux, en particulier.

Information : Emballages Florisec, 450 670-6555 ou [www.florisec.com](http://www.florisec.com).



- 22 Décorez de façon hygiénique**  
Les sacs à décorer réutilisables sont une source potentielle de contamination bactériologique s'ils ne sont pas nettoyés adéquatement. Les sacs jetables One Way sont hygiéniques et exempts de contamination bactériologique à leur sortie du rouleau.

Information : One Way Plastics, 1 877 264-9750 ou [www.onewaypipingbags.com](http://www.onewaypipingbags.com).



# La fraîcheur et la qualité

## À DÉGUSTER !

Relevez votre menu avec le goût exceptionnel des sauces à salade Renée's Gourmet<sup>MC</sup> sur les salades, pizzas, sandwichs et entrées. Toutes nos sauces à salade sont faites avec des ingrédients fins de première qualité incluant de l'ail frais, de l'huile de canola à 100% et du fromage parmesan fraîchement râpé. Ajoutez à votre délectable menu les saveurs délicieuses de Renée's Gourmet<sup>MC</sup>.



César, Ranch, Morceaux de fromage bleu, Graines de pavot, Grecque avec fêta

Pour de délicieuses idées de recettes, visitez notre site au [www.reneesfs.com](http://www.reneesfs.com)

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre représentant Heinz.

## ACCESSOIRES (SUITE)

### 23 Ecolab offre de nombreuses nouveautés en hygiène et salubrité

Avec la récente acquisition de l'entreprise Daydots, Ecolab offre maintenant tout un catalogue de produits pour une meilleure hygiène dans les services alimentaires. On y trouve des systèmes trilingues d'étiquetage de couleur, des ustensiles de couleurs réservés pour les différents aliments, des accessoires de nettoyage et une foule d'autres produits pour améliorer la sécurité alimentaire et le nettoyage.

**Information :** Ecolab, 1 800 352-5326 ou [www.ecolab.com](http://www.ecolab.com).



## ÉQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES

### 24 Des serrures sur fréquence radio

TimeLox offre maintenant le système de contrôle de serrures de chambres d'hôtel RF-Online. Ce système, que TimeLox qualifie de très peu énergivore et d'économique, permet une communication bidirectionnelle entre les serrures et une base de données centrale passant par le réseau de l'hôtel.

**Information :** VingCard Elsafe, 1 800 898-2857 ou [www.vingcard.com](http://www.vingcard.com).



### 25 Halte aux maux de dos en cuisine

Vos employés plus grands ou plus petits que la moyenne souffrent à cause de la hauteur de leur surface de travail? Tables SM propose maintenant une table dont la hauteur peut varier de 29 à 32 pouces (73,5 à 106,5 cm). Plusieurs choix de revêtements sont disponibles. On peut même récupérer un ancien dessus de table pour l'adapter au mécanisme.

**Information :** Tables SM, 1 866 962-3223.



### 26 Préparez deux cafés à la fois

La nouvelle machine Primea de Saeco vous offre la possibilité de préparer deux spécialités à la fois, que ce soit deux cappuccinos, deux espressos ou deux cafés au lait. Grâce à une nouvelle touche, le plateau s'ajuste automatiquement à la hauteur désirée, que ce soit pour une petite ou une grande tasse. Enfin, une roulette vous propose une mouture de café du plus doux au plus corsé.

**Information :** Saeco Canada, 1 888 272-6601 ou [www.saeco.ca](http://www.saeco.ca).



## ÉQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES (SUITE)

### 27 Servez facilement de la barbotine

Vous souhaitez servir de la barbotine cet été? Voici la machine à barbotine Big Biz d'Elmeco qui vous facilite la vie avec sa petite taille ainsi qu'avec sa facilité d'utilisation et de nettoyage. Elle permet de faire de petites quantités de produits pour pouvoir changer la saveur fréquemment. Se vendant en plusieurs couleurs, elle possède aussi un autodiagnostic et une fonction « jus ».

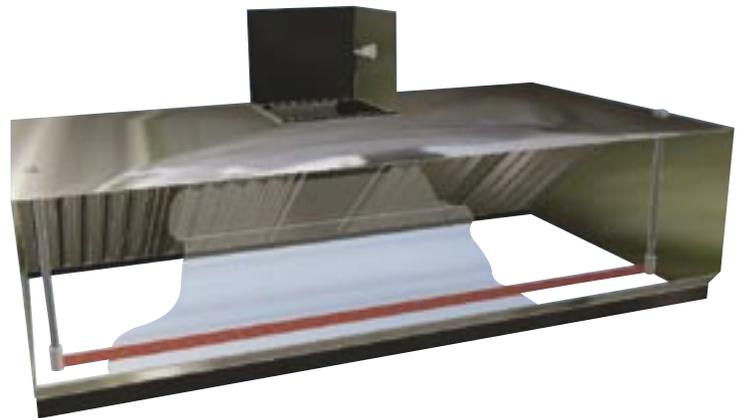
**Information :** Beaudin le Prohon, 1 800 934-2454 ou [www.beaudinleprohon.com](http://www.beaudinleprohon.com).



### 28 Pratiquez la ventilation écologique

Vous en avez assez de vos coûts astronomiques en énergie? L'achat d'un système d'évacuation d'air tel que l'EcoHotte pourrait vous faire faire d'importantes économies et pourrait grandement améliorer l'élimination de vos vapeurs et graisses de cuisson. Ce système varie automatiquement l'évacuation d'air et la ventilation de votre établissement selon la température ambiante.

**Information :** Noveo Technologies, 514 374-0155 ou [www.noveo.ca](http://www.noveo.ca).



### 29 Gelatos en vedette

Signé par la compagnie italienne COF, le comptoir pour glaces Pluriel offre un look audacieux tout en courbes. Il permet de multiples agencements de formats de barquettes pour les glaces. On peut aussi y ménager des espaces pour la présentation d'autres délices glacés tels que des gâteaux.

**Information :** Métropolitaine Réfrigération & Équipement, (514) 270-7181 ou [www.metropolitainerefrigeration.com](http://www.metropolitainerefrigeration.com).



### 30 Diluez efficacement vos produits nettoyants

Larose & Fils, spécialisé dans la fabrication de produits nettoyants biologiques, vient de lancer son système Ergo Solutions qui effectue la dilution de 42 nettoyants ultra-concentrés de Larose. Des doseurs muraux ou portatifs sont disponibles. L'appareil minimise les déchets, maximise les espaces d'entreposage et possède un dispositif qui prévient les contaminations entre les produits.

**Information :** Larose & Fils, 1 877 382-7001 ou [www.larose.ca](http://www.larose.ca).



# Tendances européennes

La Revue HRI vous présente ses coups de cœur parmi les produits lauréats aux concours des salons Sirha et Equip'Hôtel, qui ont eu lieu en France dans les derniers mois. Découvrez des produits novateurs et originaux qui sont disponibles chez nous ou qui pourraient le devenir dans un avenir pas si lointain. Vivez l'Europe à votre porte !

## GRANDS PRIX DE L'INNOVATION DU SALON SIRHA, À LYON, EN FRANCE

### 1 Cuisinez avec le chocolat épicé de Valrhona

Découvrez toute la puissance et l'amertume d'un chocolat du Venezuela à 72 % de cacao rehaussé par un mélange d'épices choisies. Le chocolat de couverture Xocopili sous forme de billets de chocolat peut rehausser le goût de vos viandes, poissons et légumes.

**Information :** Farinex, 450 437-7077, 1 800 667-5502 ou [www.farinex.ca](http://www.farinex.ca).

### 2 Caramélisation éclair

Un produit révolutionnaire vient de faire son entrée en Europe. Il s'agit d'un procédé de caramélisation innovateur. Avec celui-ci, on peut caraméliser des crèmes brûlées à froid grâce à des éclats de caramel et un distillat spécial aromatisé pour humecter la surface. On peut offrir tout un spectacle au client : sous ses yeux, on allume à froid et on fait crépiter la crème jusqu'à formation d'une croûte croustillante au bout d'une minute. Alors, la flamme s'éteint et tout l'alcool disparaît.

**Bientôt distribué au Québec**

**Information :** Cookal Distribution, 03 83 96 38 28, [contact@cookal.fr](mailto:contact@cookal.fr) ou [www.cookal.com](http://www.cookal.com).

### 3 Des garnitures aux fruits pour vos desserts

Sica Siodis vous offre des compotées de fruits avec fruits en morceaux pour vos entremets, bûches, tartes ou gâteaux. Avantages : pas de perte, gain de temps, facilité d'utilisation, absence de gélatine, régularité de la texture, saveur naturelle.

**Variétés :** fruits rouges (morceaux de framboises et bleuets), exotique (morceaux de mangues), citron jaune (zestes de citrons jaunes), framboises (morceaux de framboises)

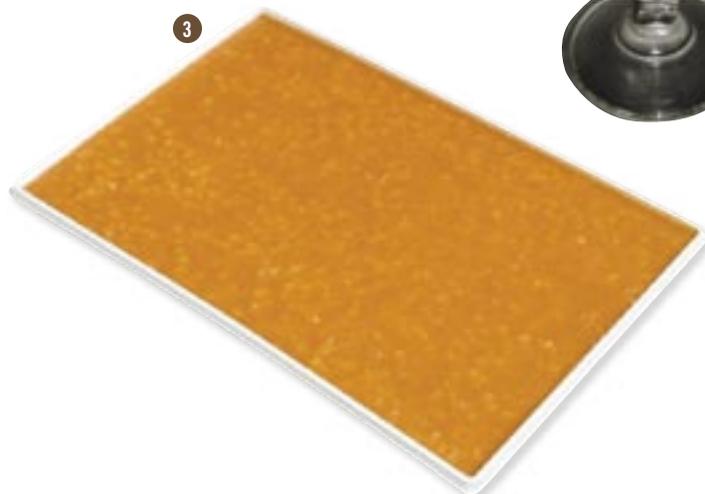
**Information :** Aliments Tousain, 514 748-7353 ou [www.tousain.com](http://www.tousain.com).



1



2



3

## GRANDS PRIX DE L'INNOVATION DU SALON SIRHA, À LYON, EN FRANCE (SUITE)

### 4 Une transformation étonnante

Les lingettes compressées sous forme de pastille de CDLC Sarl sont très étonnantes. Comment imaginer qu'une si petite chose peut se transformer en lingette nettoyante? Pour la transformation, il suffit de mettre la pastille sur une surface plane et de verser un peu d'eau dessus. Il n'y a alors plus qu'à la dérouler pour se laver les mains.

**Non distribué au Québec**

**Information :** CDLC Sarl, 33 6 63 45 58 47 ou [www.cointissue.fr](http://www.cointissue.fr).



4

### 5 Un terminal du début à la fin

Ce terminal à la fine pointe de la technologie en restauration, le Cibelite Restaurant, permet de gérer toutes les étapes du service du client. La commande du client est en effet transmise en cuisine par l'entremise de cet appareil. Il prépare également l'addition et permet le paiement par carte directement à la table.

**Non distribué au Québec**

**Information :** NBS Tech, 416 621-2154 ou [www.cib-ingenierie.com](http://www.cib-ingenierie.com).



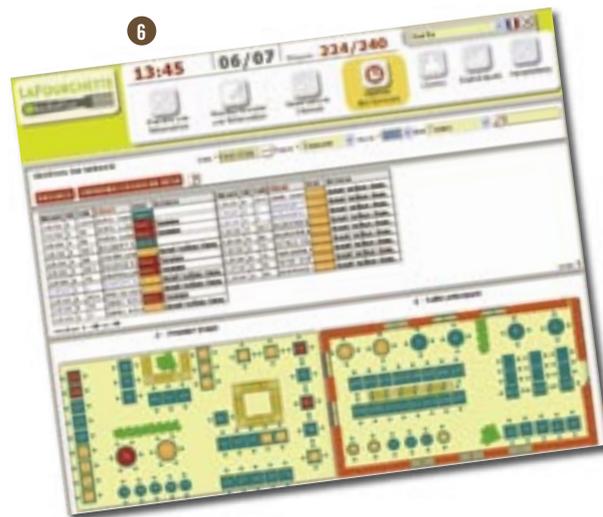
5

### 6 Gérez vos réservations comme jamais

Vous désirez avoir un meilleur contrôle sur vos réservations et vous aimeriez utiliser Internet pour gérer toutes vos succursales? Le logiciel La Fourchette, de Jtech France, vous offre la gestion centralisée de vos réservations avec de multiples fonctionnalités telles que constitution d'une base de données clients avec historique et préférences, reconnaissance des clients, envoi d'un courriel de confirmation, suivi détaillé et statistiques, etc.

**Disponible partout dans le monde par Internet**

**Information :** Jtech France, 33 01 75 00 09 00 ou [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com).



6

## PRIX INNOVATIONS & NOUVEAUTÉS ET PRIX APRIA DU SALON EQUIP'HÔTEL, À PARIS, EN FRANCE

### 7 Mélangez mécaniquement vos préparations

Le mélangeur à légumes et à viandes en inox de VMI permet de mélanger mécaniquement des produits qui sont traditionnellement mélangés manuellement, et ce, en grande quantité. On peut y mélanger de 20 à 160 kg de produits pour une économie de temps et de main-d'œuvre importante.

**Non distribué au Québec**

**Information :** FBM Baking Machines, 609 860-0577, 1 800 449-0433 ou [www.vmi.fr](http://www.vmi.fr).



7



**PRIX INNOVATIONS & NOUVEAUTÉS ET  
PRIX APRIA DU SALON EQUIP'HÔTEL, À  
PARIS, EN FRANCE (SUITE)**

**8 Des fours combi innovateurs**

Le four mixte à portes escamotables et le mini four mixte de Convotherm sont des nouveaux produits qui renouvellent l'offre de fours combi en restauration. Le premier, avec ses portes escamotables, apporte un élément nouveau dans un four combi traditionnel alors que le mini four possède les mêmes caractéristiques qu'un four combi conventionnel, mais dans un volume beaucoup plus réduit, ce qui facilite les choses en cas de manque d'espace.

**Information :** Garland Canada, 1 888 442-7526 ou [www.garlandcanada.ca](http://www.garlandcanada.ca).

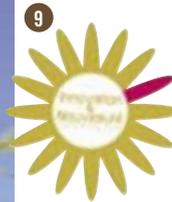


**9 La détente à l'état pur**

La société Sensoriel Spa présente son spa Infinéa qui offre cinq places assises et une place couchée. Équipé de 36 injecteurs d'air et d'un système de massage personnalisé, le produit permet également l'ajout d'une cascade lumineuse.

**Non distribué au Québec**

**Information :** Groupe Yves Pertosa, 33 0 4 78 69 16 47 ou [www.sensoriel-spa.com](http://www.sensoriel-spa.com).



**10 Éblouissez vos clients avec le spa de Clair Azur**

Le magnifique spa de nage Wellness est équipé de systèmes de chromothérapie (traitement par les couleurs) et d'aromathérapie (traitement par les odeurs) entièrement programmables et personnalisables. Il est possible de choisir une ambiance stimulante ou relaxante selon un vaste choix de combinaisons d'odeurs et de couleurs. Les massages peuvent être également adaptés à l'ambiance recherchée (massages toniques, massages relaxants, activités de détente, gym aquatique, sport).

**Information :** Clair Azur, 0 825 825 818 ou [www.clairazur.com](http://www.clairazur.com).

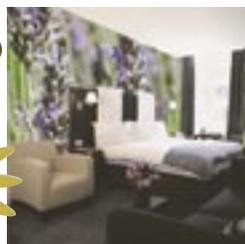


**11 Des photos pour égayer les murs**

La société Muraspec propose d'imprimer des photos numériques sur un revêtement mural traditionnel blanc. Une bonne idée pour ajouter de la vie dans un établissement ! Il suffit de fournir les photos pour une décoration sur mesure.

**Non distribué au Québec**

**Information :** Omnova, 330 869-4200 ou [www.omnova.com](http://www.omnova.com).



**12 Des assiettes aux formes inusitées**

La gamme de vaisselle de porcelaine Alizée, de Pillivuyt, entreprise fondée en 1818 en France, présente des formes particulières directement inspirées des Antilles, lieu d'origine de la chef cuisinière Babette de Rozières qui a eu l'idée de dessiner ces assiettes. La pâte Pillenium, qui permet une résistance accrue aux chocs mécaniques et thermiques, a été utilisée dans la confection de cette gamme.

**Non distribué au Québec**

**Information :** Pillivuyt USA, 952 938-1672 ou [www.pillivuyt.com](http://www.pillivuyt.com).

