

LE MAGAZINE DES CLIENTS DE PRO - N° 12

CÔTÉ **PRO**

OBJECTIF JO!

PETITS MAIS PRO
DEHORS COMME
À LA MAISON

ENTRETENIR
VOTRE CLIMATISEUR MOBILE
EN 5 LEÇONS

REPORTAGES - INTERVIEWS - ASTUCES - BONS PLANS



SOMMAIRE

4/5. PETITS MAIS PRO

Le temps est venu de profiter à nouveau de l'extérieur. Si nous ne sommes pas encore en été, les températures plus douces nous invitent à sortir prendre un (très) grand bol d'air...

6/7. UNE SEMAINE AVEC

La friteuse diététique 3 en 1 DOMO

8/9. ENTREtenir VOTRE CLIMATISEUR MOBILE EN 5 LEÇONS

10/13. JEUX OLYMPIQUES : LA HIGH-TECH FAIT DU SPORT !



14/15. SERVICE(S) DE PRO

Un PRO du conseil

16/17. NOUVEAU CHEZ PRO

Rivelia de De'Longhi : l'expresso broyeur nouvelle génération
SaphirMatt de AEG : la plaque de cuisson révolutionnaire

18/19. BIENTÔT CHEZ VOUS ?

20/21. ON SE DÉTEND CHEZ PRO





Ne nous le cachons pas : dans la période que nous vivons actuellement, entre inflation et incertitudes, il n'est pas toujours facile de garder son équilibre. Comment continuer à vivre normalement ?" est une question parfaitement légitime. Et c'est à cette question que votre enseigne d'électroménager préférée se propose de répondre dans ce nouveau numéro de Côté PRO. Car oui, nous avons une certaine philosophie inscrite dans notre ADN, et nous pourrions la résumer ainsi : Une période difficile est aussi l'opportunité d'incarner nos valeurs les plus fortes.”

L'écoute, la disponibilité, le dévouement, le conseil avisé, le savoir-faire et l'expertise sont les grandes idées qui nous guident chaque jour pour vous accompagner au mieux. Que ce soit pour répondre à un besoin spécifique d'acquisition ou de remplacement d'un électroménager, ou pour parfaire le projet de réaménagement d'une pièce de votre maison par exemple... L'équipe de votre magasin PRO est toujours là pour vous servir. Car, plus qu'un commerce de proximité, nous sommes un véritable partenaire de vos aventures à domicile. Dans les bons moments comme dans les moins bons.

C'est en tout cas la mission que nous nous sommes donnée, depuis plus de 40 ans, et pour encore de nombreuses années. Parce que nos services et nos produits sont aussi là pour vous rendre la vie encore plus douce.

Toute l'équipe de PRO&Cie vous souhaite une bonne lecture, et vous remercie chaleureusement pour votre confiance.

PRO en quelques chiffres :



1200
MAGASINS



PLUS DE 8500 LIKE
SUR NOTRE PAGE
FACEBOOK



1 000 000
DE SOURIRES



Dehors comme à la maison

Le temps est venu de profiter à nouveau de l'extérieur. Si nous ne sommes pas encore en été, les températures plus douces nous invitent à sortir prendre un (très) grand bol d'air...



Le cardio à ciel ouvert **LA CORDE A SAUTER CONNECTÉE LITTLE BALANCE**

Il est loin, le temps où l'on associait la corde à sauter aux petites filles et aux boxeurs. Désormais, on la retrouve dans tous les "workout outdoor" (séances de sport en extérieur). Dans sa version connectée, elle vous donne des informations détaillées sur vos performances et les bénéfices sur votre santé. Et elle peut même vous lancer des défis...

Les + produits

Ses modes
Libre, timer et compte à rebours

Sa data
Votre historique et vos statistiques

Son côté fun
Effets lumineux en fonction de la vitesse de sauts

S'hydrater avec goût **MACHINE À SODA NATURAMIX AQUABELLA**

Et si, au lieu de vous balader avec une canette de soda industriel bourré de sucre, vous pouviez déguster votre propre soda maison ? C'est ce que vous permet l'Aquabella de Naturamix. Un peu d'eau, quelques bulles, et des arômes naturels selon vos goûts (à base de fruits ou, pourquoi pas, de sirops maison). Parce qu'on peut vraiment allier plaisir et santé !



Les + produits

Son design
À la fois élégant et rétro

Son ergonomie
Utilisation ultra-simple et fluide

Sa sécurité
Bouton de dépressurisation et soupape de sécurité intégrée

Dites "cheese" **APPAREIL PHOTO À IMPRESSION INSTANTANÉE POLAROID**

Alors certes, le Polaroid Now Génération 2 ne propose pas 1000 filtres différents pour des selfies plus époustouffants les uns que les autres. Mais personne ne peut résister au charme vintage de son design typique et de ses photos instantanées. On parie que vous adorerez le dégainer !



Les + produits

Son design
Disponible en 4 couleurs

Ses dimensions
Compact, il se range très facilement

Son côté écolo
40% de plastique recyclé pour la coque



L'ENCEINTE NOMADE

POLAROID P3 PLAYER

polaroid

Les enceintes nomades sont-elles aussi nombreuses sur le marché que les étoiles dans le ciel ? Peut-être. Mais toutes ne se valent pas. Notamment en matière de design. La preuve...

87 ANS C'est le nombre d'années qui sépare les tout premiers appareils photo instantanés, de cette enceinte bluetooth de la marque iconique. Si le nom de Polaroid a très longtemps été associé à la photographie, le fabricant américain semble bien décidé à dominer le marché de l'écoute nomade. Pour y parvenir, il a misé sur son atout majeur : **un design inimitable, qui a déjà conquis des millions d'afficionados à travers le globe.** Mais attention, qui dit design soigné ne dit pas forcément usage relégué au second plan ! Bien qu'en termes d'écoute, le P3 Player n'égale pas forcément un géant comme Bose ou JBL, il se rattrape sur de nombreux aspects...

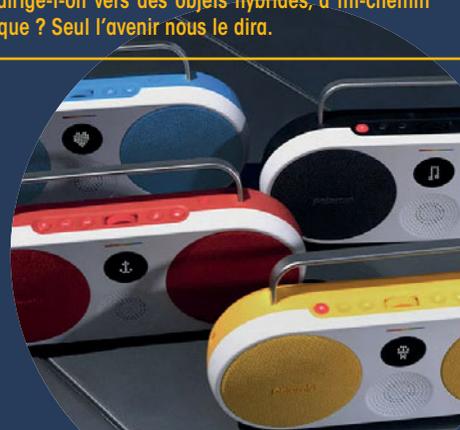
Son design délicieusement rétro-futuriste propose **5 couleurs dont 3 particulièrement prisées (bleu vif, rouge pomme et jaune moutarde, qui ne sont pas sans rappeler le célèbre logo de la marque).** Sa poignée en métal poli et son design ultra-compact permettent de la transporter partout, puisque sa taille ne dépasse pas celle d'un ananas. En matière de puissance sonore, le P3 Player a été développé avec les meilleurs experts de l'industrie pour un son chaleureux et équilibré qui ne privilégie pas les basses sur la mélodie. Quant aux fonctionnalités, elles ne sont pas en reste : **l'enceinte fonctionne avec Polaroid Music, l'application mobile de la marque.** Pour changer de morceau, inutile de dégainer votre téléphone. Il vous suffit de bouger la molette analogique (c'est pas trop mignon, ça ?) Idem pour la radio : avec l'appli Polaroid radio, passez d'une station à l'autre en un éclair. **Et pour les amoureux d'un bon gros son en stéréo, sachez que vous pouvez synchroniser deux P3 Player, pour deux fois plus de plaisir.**

La vin-tech

Si vous n'avez encore jamais entendu ce terme, sachez qu'il ne s'agit pas d'œnologie, mais bien de vintage ! Depuis quelques années maintenant, le style "old school" a fait son grand retour. Et le succès de la marque Polaroid illustre parfaitement cette déferlante néo-rétro. Chez de nombreux fabricants, plusieurs modèles se parent désormais de lignes venues des années 80, 70 ou même 50. Serions-nous devenus nostalgiques ? En attendant, on peut souligner le besoin des Français de renouer avec un usage manuel qui contrebalance des fonctionnalités telles que la commande vocale, plus froide. Côté design, les palettes de couleur pop et l'audace des formes rendent nos usages quotidiens plus chaleureux. Alors, se dirige-t-on vers des objets hybrides, à mi-chemin entre digital et analogique ? Seul l'avenir nous le dira.



Il a été développé avec les meilleurs experts de l'industrie pour un son chaleureux équilibré qui ne privilégie pas les basses sur la mélodie."



Les + produit

Son design

À la fois compact, old school et charismatique

Sa puissance

Un son plein d'énergie qui défie sa petite taille

Le contrôle du son

Une app mobile et une molette analogique joliment rétro

La friteuse diététique 3 en 1 DOMO

Si les friteuses à air chaud ont le vent en poupe, ce n'est pas pour rien : elles permettent de manger plus sainement, oui, mais pas que...

Je me dis que cet achat est le meilleur que j'aie fait depuis un moment, en termes d'électroménager...

La plus connue des friteuses à air chaud est le AirFryer de Philips. Et cela peut se comprendre, puisque c'est aussi la plus ancienne. C'est en 2006 que l'inventeur néerlandais Fred van der Weij met au point le tout premier spécimen du genre, après trois ans de recherche. La technologie révolutionnaire Rapid Air fera grand bruit à l'IFA de Berlin en 2010, puisqu'elle garantissait d'emblée la frite parfaite (comprenez "parfaitement moelleuse et croustillante à la fois").

Avec 75% de gras en moins comparé à une friteuse classique. Depuis, de nombreuses marques ont conçu de nombreux modèles, qui promettent de préparer des frites ultra-croustillantes,

mais aussi une foule d'autres plats, et même des pâtisseries. La promesse est-elle tenue par DOMO ? Voici le verdict selon Marjorie, qui l'a testé pendant une semaine.



À la quête de la frite parfaite... et au-delà

JOUR 1

Quand j'ai décidé de commander cette friteuse DOMO, je misais pratiquement tout sur sa taille. Vu que je vis dans un tout petit appartement à Paris, où il n'y a pas la place pour installer un four, c'était un peu **la solution idéale pour varier mon alimentation et mes petits plaisirs à table**, sans devoir aller chercher du tout prêt chez le traiteur en bas de la maison (ou attendre ma prochaine sortie au restau). Et pour le coup, je ne suis pas déçue ! En la débballant, je trouve cette friteuse un peu haute, mais plutôt compacte. **En tout cas, elle tient sans problème sur le mini-comptoir de ma mini-cuisine. Elle lui donne même un certain charme**, avec ses airs de baby-four muni d'une toute petite porte et d'un petit hublot trop mimi. Je vois aussi pas mal d'accessoires dans l'emballage. Mais il est 22 heures passées, on verra tout ça demain.

JOUR 2

Je me sens un peu comme à l'ouverture des cadeaux de Noël... Pour un si petit appareil, je ne m'attendais pas à autant d'accessoires ! Enfin, il n'y en a pas tant que ça, mais je sens déjà qu'un vrai champ des possibles s'ouvre à moi. :-D **J'en avais presque oublié que la friteuse fait aussi four à fonction rotative et déshydrateur**... D'où le panier rotatif ; le récupérateur de jus et de graisse ; un petit jeu de plaques qui semblent plus pratiques les unes que les autres, et même un manche amovible pour les saisir sans se brûler, comme les fameuses casseroles et poêles Téfal... Pour une maladroite comme moi, c'est juste parfait ! Et le détail qui tue : le panneau de commande digital. L'affichage de l'écran a l'air super simple à déchiffrer. Pas sûr d'avoir besoin de lire le mode d'emploi avant de commencer à utiliser la bestiole. **Au menu demain, ce sera : FRITES !**

EN RÉSUMÉ

- Un design compact
- Une fonction 3-en-1 très pratique
- De nombreuses possibilités

JOUR 3

Je confirme : le panneau de commande est un vrai jeu d'enfants. Super intuitif. N'importe qui pourrait s'y retrouver et lancer son mode de cuisson en 2 minutes. J'ai d'abord découpé les frites avec mon coupe-frites (merci maman pour ce super cadeau qui me fait gagner un temps fou), puis **je les ai fait tremper environ 30 minutes dans un grand bol d'eau**. Le but est qu'elles libèrent un maximum d'amidon pour qu'elles ne soient pas molles après la cuisson, et qu'elles gardent tout leur croustillant. **Ensuite je les ai séchées, puis mélangées avec une seule cuillère à soupe d'huile** (c'est mon coach à la salle qui va être content), avant de les placer dans le panier rotatif. Verdict : hmmm... elles ne sont pas mauvaises, mais pas aussi croustillantes que prévu. Le cœur des frites fait vraiment trop "patate cuite à l'eau". Mais je pense que le coupe-frites donne des bâtonnets un peu trop gros. Je recommencerais en les coupant plus finement à la main. Snif (pour le temps que ça va me prendre...).

JOUR 4

Je trouve ça dingue : hier, j'étais un peu stressée à l'idée que tout mon appart sente la frite belge. J'ai donc légèrement entrouvert la fenêtre... pour la refermer au bout de 10 minutes. Ça ne sentait rien du tout. Et rebelote ce soir. **Pas d'odeur dans l'air. C'est quand même un énorme avantage**, vous ne trouvez pas ? Bon, sinon, j'ai découpé mes frites au couteau, en écoutant un podcast sur l'importance des bons lipides dans notre alimentation (super intéressant, même si ça n'a pas rendu la corvée moins longue). **J'en ai aussi profité pour en préparer un peu plus qu'hier, vu que la capacité de ma petite friteuse est quand même de 10 litres !** Verdict ? Eh bien, comme dirait mon oncle Bernard, je me suis éclaté la panse, les amis. **C'était juste ex-cel-lent ! Les frites sont croustillantes et moelleuses à souhait.** Un pur régal. On n'a même pas envie de manger quoi que ce soit d'autre à côté. Mais bon, il faudra bien que je teste d'autres trucs, vu que c'est une friteuse 3-en-1...



JOUR 5

Mais dites donc, je n'avais pas du tout vu les 4 recettes livrées avec l'appareil ! **Ça tombe bien, ce soir je reçois ma copine Estelle. Au menu : pignons de poulet marinés.** Alors, d'abord il faut préparer la marinade. Ensuite, on précuit les pignons, et on met le tout dans l'appareil pour 20 minutes à 180°. Je suis toujours aussi impressionnée par la vitesse de chauffe de cette machine... **C'est dingue, le temps d'attente est extrêmement court ! Résultat : grâce à la rotation, les pignons sont super croustillants.** Un vrai régal. Et comme Estelle me l'a fait remarquer, **il y a pas moins de 8 programmes.** C'est beaucoup plus que sur le airfryer de ses parents. Son œil de lynx a aussi repéré un petit détail : **il y a un programme pour les frites surgelées...** Si j'avais su...

JOUR 6

C'est samedi soir, donc c'est apéro. J'ai convié 5 amis à venir passer la soirée à la maison. Pour l'occasion, **j'ai décidé de mettre à contribution mon nouvel allié en utilisant la fonction déshydrateur.** Au programme : **des chips de courgettes** (parce que oui, des frites tous les soirs, même saines, on finit par s'en lasser...). Et le moins qu'on puisse dire, c'est que Miss Domo a fait son effet ! À un moment donné, on s'est retrouvé tous les 6 devant le petit hublot, complètement hypnotisés par la vue des rondelles de courgettes en train de sécher lentement, haha. Résultat : avec un peu de sel, d'origan, d'ail et de paprika fumé, **tout le monde a trouvé ça super bon.** Seul bémol : la déshydratation prend 8 heures. Mais honnêtement, avec juste un peu d'organisation et d'anticipation, ça en vaut vraiment la peine.

JOUR 7

Aujourd'hui, c'est dimanche pluvieux. Et la petite recette de muffins aux fruits rouges et chocolat blanc fournie ne m'a pas échappé... **Parce que oui, apparemment on peut aussi faire des gâteaux et plein d'autres plats pour environ 2 personnes, dans ce petit bijou !** La pâte à muffin est prête en quelques minutes, et la recette affiche 22 minutes de cuisson à 180°. 22 minutes seulement me séparent du réconfort ultime... Pendant que ça finit de cuire, **je me dis que cet achat est le meilleur que j'aie fait depuis un moment, en termes d'électroménager...** C'est vrai, le prix est peut-être un peu élevé, mais quand je vois tout ce que je peux faire avec, sans devoir écarter les murs de mon appartement pour faire de la place, et sans me retrouver avec des odeurs de friture qui imprègnent les vêtements et les meubles en tissu, je me dis que j'ai vraiment très bien fait d'investir dans ce modèle... Bon allez, je vous laisse, j'ai des gâteaux ultra-moelleux à engloutir.

ENTREtenir VOTRE CLIMATISEUR MOBILE

EN 5 LEÇONS

1 LA CARROSSERIE AVANT TOUT

Cela peut paraître évident, mais le premier geste est de débrancher la bête. En effet, un quelconque liquide s'introduisant pendant qu'elle fonctionne pourrait la détériorer de façon irréversible ! Munissez-vous donc d'un simple chiffon ou éponge humide et passez-les en douceur sur l'ensemble du corps de l'appareil. **Évitez également les détergents qui pourraient laisser des odeurs chimiques lors de la mise en marche.**

2 LA PIÈCE MAÎTRESSE : LES FILTRES

C'est très simple, des filtres sales, c'est un air sale ! Et vous n'avez aucune envie d'abîmer vos jolis poumons en respirant un air plein de poussière... Alors commencez par dépoussiérer les filtres à l'aide d'une petite brosse ou d'un aspirateur, puis lavez-les soigneusement sous un filet d'eau. Et bien sûr, attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remettre en place. L'opération sera à renouveler régulièrement (chaque semaine si possible). **Mais on vous promet qu'en prenant l'habitude, cela vous paraîtra rapide et simple comme "bonjour".**



Le rafraîchisseur d'air : l'alternative idéale ?

"Énergivore, bruyant, polluant, encombrant, nid à bactéries, utiles seulement 2 mois par an..."

Voilà toutes les critiques que subit le climatiseur mobile. Et bien qu'il s'agisse principalement d'idées reçues (à en voir les performances de nombreux modèles aujourd'hui), il faut admettre qu'il a un certain coût. C'est même la raison pour laquelle beaucoup de Français optent pour le ventilateur. Accessible pour une trentaine d'euros, il promet de nous aider à traverser les périodes caniculaires. Seul problème : il ne fait que brasser de l'air chaud. C'est là que le rafraîchisseur devient très intéressant. Situé à mi-chemin entre "la clim' et le ventilo", il a l'avantage de ventiler de l'air préalablement refroidi. Résultat : vous pouvez rafraîchir une pièce allant jusqu'à 10 mètres carrés environ. C'est peut-être peu, mais quand on sait qu'il consomme 10 à 100 fois moins d'énergie qu'un climatiseur, tout en étant plus silencieux et moins encombrant, on y réfléchit sans doute à deux fois. Surtout quand on sait qu'il est encore plus abordable que sa grande sœur la clim'.



3 ATTENTION À L'EAU

Deux problèmes peuvent perturber le bon fonctionnement de votre meilleur ami estival : 1. Ne pas vidanger le bac à eau, et 2. Ne pas penser au détartrage régulier. Sans cela, la stagnation de l'eau entraînera à la longue l'apparition de mauvaises odeurs. Quant au calcaire, pas besoin de vous faire un dessin... Et dernière petite précision : pour le retirer, mieux vaut utiliser des produits conseillés par le fabricant de votre appareil. **L'information est généralement disponible dans la notice d'utilisation (et sinon, n'hésitez pas à poser la question à un conseiller de votre magasin PRO).**



4 ON SOIGNE LA FRAÎCHEUR

Exactement comme pour votre voiture, il y a un liquide dont vous devez vous soucier particulièrement : le fameux liquide de refroidissement. N'attendez pas qu'il perde ses propriétés. Chez PRO, on vous conseille de faire vérifier son niveau une fois par an, et surtout, d'éviter de le faire vous-même ! En effet, cette action nécessite un matériel bien précis (comme un masque et des gants spéciaux), mais aussi d'avoir les bons gestes pour éviter tout accident fâcheux. **Par ailleurs, vous serez amené à remplacer ce liquide tous les 2 à 4 ans (à voir selon la marque de votre climatiseur).**

5 LES BONS RÉGLAGES

Si entretenir correctement votre climatiseur est une nécessité, savoir le régler en est une aussi. Pour que sa consommation ne soit pas trop énergivore, le mieux est de le régler entre 3 et 7 degrés de moins que la température extérieure. En effet, on ne le rappelle jamais assez mais, au-delà d'un écart de 10°, vous risquez de provoquer un choc thermique. **Or, on sait que vous voulez le garder pour de nombreux étés... Donc suivez ces 5 leçons, et tout ira pour le mieux !**





Jeux Olympiques : la high-tech fait du sport !

L'événement tant attendu est sur toutes les lèvres... Les Jeux Olympiques approchent à grands pas. L'effervescence augmente de semaine en semaine, aussi bien dans la capitale (afin que tout soit prêt pour le démarrage) que du côté des aficionados du monde entier. On en oublierait presque le rôle majeur joué par les nouvelles technologies dans l'édition 2024...

Savez-vous à quand remonte la dernière édition des Jeux Olympiques en France ? C'était en 1924. Il y a un siècle tout rond ! Bien entendu, les temps actuels n'ont plus grand chose à voir avec l'époque. Et si nous avons su conserver notre sens inné de la grandeur et de l'excellence, c'est d'une tout autre façon qu'il s'exprime aujourd'hui. En effet, les nouvelles technologies ont métamorphosé notre manière de regarder le sport, mais aussi de le retranscrire et de le pratiquer. Focus sur une petite révolution.

L'IMMERSION AVANT TOUT

Que faut-il avant tout pour profiter à fond des J.O. depuis le confort de son canapé ? Un téléviseur, bien sûr. Or, ces trois dernières années, cet équipement essentiel a rencontré un franc succès auprès des foyers français. En cause, les confinements successifs liés au covid, et le souhait des ménages de se faire plaisir en embellissant leur intérieur. Résultat des courses : **les constructeurs se sont surpassés pour nous offrir des écrans TV aux technologies LCD ou OLED, garantissant une expérience profondément immersive. Du côté de Samsung, la part belle est faite aux spectres colorimétriques extrêmement riches. Citons par exemple le S95C, qui booste l'intensité des couleurs par une "excitation lumineuse" opérée par des quantum dots (littéralement "points quantiques").**

Chez Philips, autre ambiance : on retrouve la fameuse technologie Ambilight, dont on vous a déjà plusieurs fois parlé dans Côté PRO. Ce halo lumineux dynamique qui entoure l'écran transforme tout "moment télé" en véritable spectacle. En bref, le marché regorge de modèles qui vous permettront de suivre cette 33^e édition J.O. (mais aussi les suivants), comme si vous y étiez.



LA MÊME IMMERSION POUR TOUS

Pour profiter à fond d'un événement international qui véhicule les belles valeurs du sport, faut-il forcément investir dans un téléviseur grand format, bourré de nouvelles technologies? Heureusement, non.

Que ce soit en audio ou en vidéo, vous devrez pouvoir suivre la compétition comme si vous y étiez, et quels que soient vos moyens. Raison pour laquelle, par exemple, notre opérateur historique **Orange a œuvré sur la diffusion de photos de presse et la transmission d'images en temps réel via la 5G privée (un réseau 5G propre à l'entreprise)**. Ainsi que sur la diffusion OTT (Over-The-Top) pour streamer les compétitions depuis les différents sites où elles se déroulent. Et pour toutes celles et ceux qui ne pourraient pas suivre l'événement comme ils l'entendent, il restera tout de même les applications mobiles telles que L'Équipe, France TV Sport ou Eurosport, bien conçues pour ne pas en perdre une miette.

POUR TOUS CONNECTÉ

Après le Marathon pour Tous ouvrant la célèbre épreuve de course à pied au grand public (via la création de plus de 20 000 dossards pour coureurs amateurs), le conseil d'administration des Jeux Olympiques s'est dit qu'il pouvait aller encore plus loin... Le Marathon pour Tous connecté permet ainsi de participer à l'épreuve où que vous soyez dans le monde.

Depuis chez vous, votre salle de sport ou même l'extérieur, il suffit de vous connecter sur les applis Marathon pour Tous ou Kinomap, et courir au moins 30 minutes pour que votre participation soit prise en compte. En extérieur, vous utiliserez votre tracker d'activité habituel. En salle ou sur votre tapis de course personnel, l'application Kinomap se connectera à votre machine pour faire défiler le parcours du marathon sur votre écran, en suivant la cadence de vos pas.

Selon les modèles de machine, elle pourra même gérer automatiquement l'inclinaison de votre tapis en fonction de la topographie réelle du parcours. Chez PRO, nous avons été particulièrement séduits par cette initiative, et heureux de voir que quand les J.O. de Paris parlent d'immersion, ils ne plaisantent pas !



Pour participer au marathon connecté, rendez-vous donc le samedi 10 août à 8h00 (pendant que le marathon olympique masculin débutera sur le parvis de l'Hôtel de Ville parisien).

Quand la high-tech donne des courbatures



Depuis quelques années, les objets connectés dédiés au sport sont devenus légion. Qu'il s'agisse de course à pied, de vélo, de natation ou même simplement de fitness, ils équipent aujourd'hui l'immense majorité des sportifs, amateurs comme professionnels. Des experts estiment même que le marché des objets connectés dans le milieu du sport pourrait atteindre en Europe les 30 milliards de dollars de revenus...

Et cela peut se comprendre ! Bardés de capteurs tels que podomètres, GPS, mesures d'oxygène, cardiofréquencesmètres ou même altimètres, ils ont révolutionné nos pratiques en nous permettant de personnaliser et optimiser nos entraînements. Et donc, d'améliorer plus rapidement nos performances. Même l'aspect communautaire est mis à l'honneur, puisqu'un simple casque de réalité virtuelle connecté à notre montre nous permet de pédaler sur des routes de montagne avec ses amis sans bouger de notre vélo d'appartement. Ou de rejoindre un cours de fitness collectif depuis notre salon ou notre jardin. Chez PRO, on parie fort que cette tendance des objets connectés dans le sport va devenir une norme. Surtout que les équipements d'entrée de gamme restent généralement abordables. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à solliciter votre conseiller PRO en magasin !

L'e-sport : la prochaine révolution ?

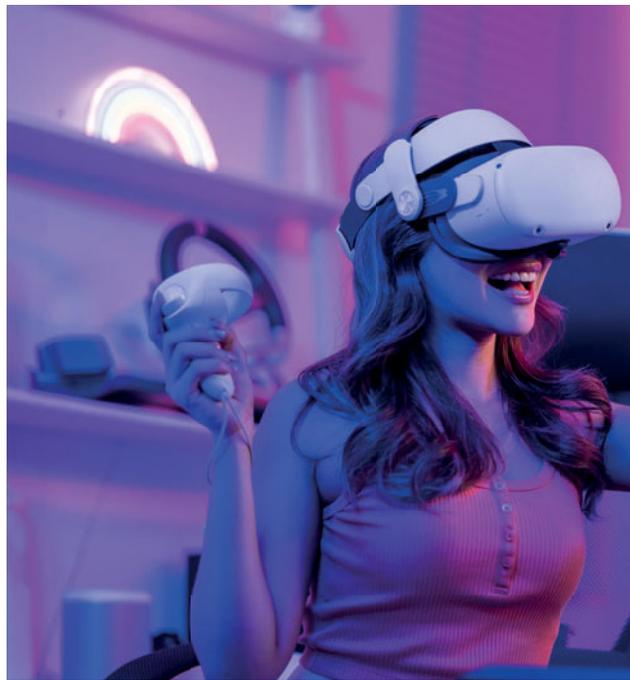
Participer à un tournoi officiel de tennis dans le métavers, ou même assister à une épreuve des Jeux Olympiques complètement virtuelle... Tel serait l'avenir du sport. Focus sur une tendance grandissante.

Fin juin 2023 se tenait à Singapour la semaine olympique de l'E-sport, un événement organisé par le CIO (Comité International Olympique) pour notamment promouvoir les innovations en matière de sport en "XR". Éloignée des jeux vidéos sportifs que nous connaissons, la tendance pourrait métamorphoser notre rapport au sport et à l'activité physique...

UN OCÉAN DE POSSIBILITÉS... À MAÎTRISER

Avant toute chose, mettons-nous d'accord sur le vocabulaire ! XR veut dire en anglais Extended Reality, soit "réalité étendue". Celle-ci regroupe deux catégories : **la réalité augmentée**, et **la réalité virtuelle**. La première consiste en notre réel enrichi par des éléments virtuels. La seconde, en un univers en 3D entièrement fictif et immersif grâce, par exemple, à des capteurs de mouvement

qui nous donnent la sensation d'en faire partie. C'est d'ailleurs la grande différence entre ces jeux sportifs virtuels, et leurs homologues sur PC, console ou mobile. Les années passant, ces technologies sont devenues de plus en plus fines



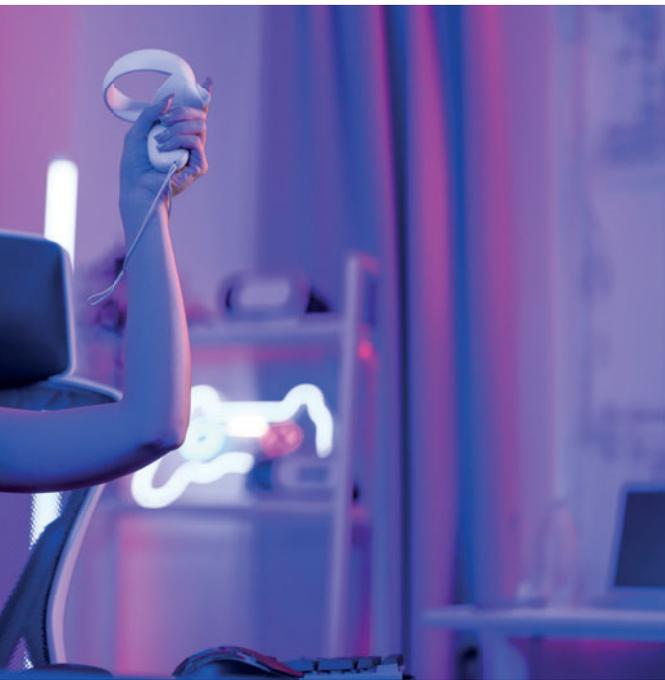
et précises. Au point que les constructeurs de solutions matérielles, développeurs de jeux ou start-ups spécialisées dans la capture de mouvement sont convaincus de pouvoir introduire un jour ces sports virtuels dans les épreuves officielles des J.O. Bien entendu, les grandes marques n'ont pas attendu longtemps avant de nourrir la tendance : **chez le géant Apple, le casque déjà célèbre "Vision Pro" promet à l'avenir de belles parties de foot ou de squash dans le métavers. On pense également à la PlayStation VR2 de Sony, qui offre une**





immersion incomparable grâce aux vibrations du casque, à l'audio en 3D ou encore au retour haptique (technologie vous donnant la sensation de tou-

cher réellement un objet fictif). À ce stade, vous vous posez peut-être une question qui semble secondaire mais qui est en réalité cruciale : à courir, lancer des balles ou sauter à la perche sans bouger de son canapé, quid de la séden-



tarité ? C'est toute la crainte émise par les plus sceptiques devant cette mouvance qui semble inarrêtable. Car on le sait, si les écrans nous stimulent neurologiquement, leur utilisation intensive peut conduire à une déconnexion profonde avec le corps et ses besoins physiologiques. Tout cela sans compter la confusion des genres : un jeu vidéo basé sur l'élimination de l'adversaire ou sur une compétition particulièrement violente peut-il résonner avec les grandes valeurs que véhiculent le sport et les athlètes de haut niveau ? En tout cas, le doute est permis.

LA FIN DES SALLES ET DES BOUTIQUES DE SPORT ?

C'est un fait : de plus en plus de marques de sport ont déjà conquis le métavers. Qu'il s'agisse de Nike, Adidas ou encore Puma, toutes ont déjà investi dans des terrains virtuels, sur lesquels elles ont construit des boutiques virtuelles pour vendre des paires de baskets et autres brassières de sport virtuelles. Ainsi, vous pouvez équiper votre avatar des pieds à la tête, pour lui faire faire votre séance de hatha yoga à votre place... Si l'idée peut séduire les moins motivés à bouger, elle menace le rapport à l'activité physique tel que nous l'entretiens aujourd'hui. Que deviendront nos objets connectés qui en disent tant sur notre santé, ou même notre sens de la performance et du dépassement de soi ?

En attendant de pouvoir répondre à cette question, sachez que votre magasin PRO n'a pas l'intention de s'exporter dans le métavers. Votre petit et gros électroménager sera donc toujours bien réel, robuste et réparable (et votre conseiller en magasin sera un humain, comme vous) ! 😊

Quelques chiffres pour y voir plus clair



326 000

C'est le nombre de spectateurs qui assisteront à la cérémonie d'ouverture des J.O.



Plus d'1 milliard

C'est le nombre d'objets connectés comptés dans le monde en 2022.



758,6 milliards de dollars

C'est l'estimation du marché mondial du métavers en 2026



Un **PRO** du conseil

Le but d'un magasin est de faire en sorte que vous puissiez acheter ce que vous souhaitez. Chez PRO, notre mission est un peu (voire beaucoup) plus large...



UNE ÉCOUTE HORS PAIR

Parlons-nous sans langue de bois ! Pour subsister, un commerce quel qu'il soit, doit vendre. Et bien entendu, plus il arrivera à vendre de produits chers, plus il s'assurera un bon chiffre d'affaires. C'est la loi implacable du commerce. Mais comme vous le savez, un commerçant qui privilégie son profit sur la satisfaction client ne sera pas forcément très pérenne. Si l'enseigne PRO & Cie existe depuis plus de 40 ans, ce n'est donc pas un hasard ! **Dans votre magasin PRO, votre conseiller dédié ne se précipite pas sur les produits les plus chers à vous présenter. Avant toute chose, il a pour mission de cerner votre besoin. Et si vous-même avez du mal à le faire, il est en mesure de vous y aider.** Cette première étape est la base de tout achat qui aura du sens pour vous. En ce sens, votre conseiller sera amené à vous proposer plusieurs modèles pouvant vous convenir, et prendra tout le temps nécessaire pour vous aiguiller dans votre choix selon vos souhaits, mais aussi selon d'autres critères...

LE SOUCI DU DÉTAIL

Depuis plusieurs années, nos clients sont de plus en plus soucieux de la consommation énergétique de leur petit et gros électroménager, et pour cause ! D'une part, il y a la préoccupation d'ordre écologique (qui est d'ailleurs aussi prise en compte par le degré de réparabilité des appareils). Et d'autre part, **la volonté de mieux maîtriser les dépenses en matière d'énergie, étant donné l'augmentation des coûts.** Or, le caractère peu énergivore d'un appareil n'implique pas forcément un coût élevé. C'est là qu'entrera en jeu l'expertise de nos conseillers, capables de vous indiquer les modèles qui éviteront de faire flamber votre facture, tout en restant accessibles

LE SENS DU BUDGET

Si cette question ne devrait pas être le seul critère de sélection d'un produit, elle reste, à juste titre, centrale pour l'immense majorité des Français. **Dans votre magasin PRO, indiquer clairement votre budget permettra à votre conseiller de sélectionner le plus judicieusement possible les produits pouvant s'en rapprocher.** N'hésitez donc pas à être explicite sur ce point. Car le prendre en compte fait partie intégrante de notre métier, et cela nous permet de mener à bien notre mission : celle que vous repartirez chez vous satisfait, équipé et heureux.

Chez PRO, nous portons une attention toute particulière à la réparabilité de nos produits, conformément aux attentes de nos clients, avec lesquels nous partageons la même conscience et la même envie de faire mieux, chaque jour.



Chez PRO, on met
toujours tout en
œuvre pour vous
faciliter la vie !

TOUJOURS
PRO
&Cie

AVEC

LA GARANTIE

PREMIUM

VOTRE PETIT

ÉLECTROMÉNAGER

REPLACÉ À NEUF

EN CAS DE PANNE*



**GARANTIE
PREMIUM**

* Durant les 2 premières années de sa vie.
Voir conditions en magasin.

procie.com

DEMANDEZ-NOUS CONSEIL

NOUVEAU CHEZ PRO



RIVELIA DE DE'LONGHI : L'EXPRESSO BROEUR NOUVELLE GÉNÉRATION

On parie qu'avec ce tout nouveau modèle du célèbre fabricant italien, même ceux qui ne sont pas très friands du café vont adorer s'en préparer un...



La première chose qui frappe quand on découvre la Rivelia, c'est sa taille. Il s'agit en fait du plus petit format jamais conçu par la marque. Et c'est peut-être un détail pour vous, mais pour nous, ça veut dire beaucoup. En effet, sa technologie a été entièrement repensée pour intégrer une machine plus compacte, qui n'encombrera pas votre cuisine, même si elle aussi est compacte. Cela dit, attention, le réservoir d'eau fait tout de même 1,4 L. Ce ne sont donc pas ses capacités qui ont été réduites, au contraire ! Prenons quelques minutes pour faire connaissance avec votre nouvelle meilleure amie... 🍷

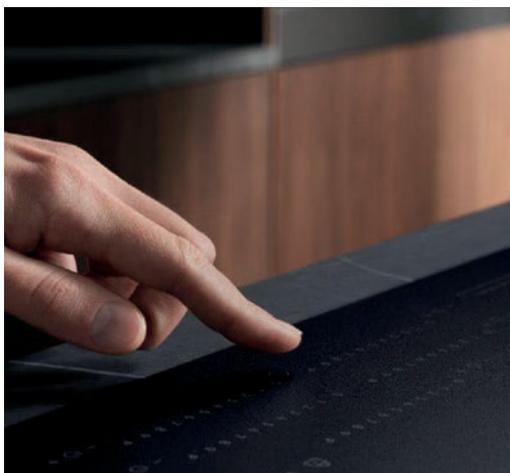
Plus à l'écoute que jamais

La première fonctionnalité de ce petit bijou s'appelle Bean Switch (littéralement "commutateur de grains"). Rien de bien compliqué derrière ce nom étrange : la machine possède tout simplement deux bacs à grains interchangeables selon vos besoins. Parce qu'un café italien et un café éthiopien, ce n'est pas du tout la même chose ! (les vrais savent ;-)). La possibilité de changer de bac est aussi idéale pour ceux qui désirent déguster un café décaféiné en soirée. Parallèlement, la technologie Bean Adapt (en français "adaptation aux grains") va ajuster spécifiquement la finesse de mouture selon le type de grains utilisés (13 niveaux de mouture), ainsi que les paramètres

d'extraction, pour une tasse toujours parfaite. Mais là où Rivelia nous a complètement conquis chez PRO, c'est dans son écoute de ses utilisateurs. En effet, au fil des jours, la machine apprend votre routine café. Résultat : plus vous l'utilisez, plus elle sera en mesure de vous proposer des boissons correspondant à vos goûts et vos habitudes. Et, histoire d'impressionner vos invités, vous pouvez leur proposer de choisir eux-mêmes leur boisson chaude sur l'écran tactile couleur, où défileront pas moins de 8 choix différents (dont les classiques cappuccino et latte macchiato, bien sûr).

Autres fonctionnalités dont on ne se lasse pas : le rinçage et le détartrage sont automatiques. 😊

Et après utilisation, la machine s'arrête totalement, stoppant les dépenses d'énergie. De quoi prendre le temps de déguster son café le plus tranquillement du monde.



SAPHIRMATT DE AEG :

LA PLAQUE DE CUISSON RÉVOLUTIONNAIRE

On le sait : les plaques de cuisson se rayent facilement et affichent de nombreuses traces parfois difficiles à nettoyer. Et si ce problème était enfin résolu ?



Non, on ne vous parle pas d'un nouveau détergent révolutionnaire, évidemment. Mais il est tout de même question d'une petite révolution. En effet, derrière le nom évocateur de SaphirMatt se cache une technologie encore inédite, mise au point par AEG, la marque d'origine allemande détenue par le groupe suédois Electrolux. Une technologie qui pourrait bien métamorphoser nos habitudes aux fourneaux... 🍷

Des plaques comme au premier jour

Présentée à l'IFA de Berlin (l'Internationale Funkausstellung, l'un des plus grands salons industriels d'Allemagne), la nouvelle gamme d'AEG SaphirMatt a fait sensation. Ses deux arguments-phares (à savoir "plus de protection et moins de salissures") ont même fait office de promesses en matière d'équipements et d'usages en cuisine. D'ailleurs, SaphirMatt n'est pas un produit en soi, mais plutôt un revêtement de plaques de cuisson. L'idée était de diviser par 4 le nombre de rayures qui apparaissent généralement très vite sur les revêtements

céramique classiques, grâce à un verre révolutionnaire ultra-résistant. C'est chose faite ! La finition noire mate, quant à elle, a été conçue pour être 80% moins réfléchissante que les revêtements classiques, et pour résister aux taches et autres traces de doigts, afin que vos plaques conservent leur aspect neuf et bien propre plus longtemps. Pour finir, l'entretien est également facilité grâce à un nettoyage deux fois plus rapide. Et le revêtement SaphirMatt s'adapte aussi bien aux plaques vitrocéramiques qu'à induction.

En bref, tout porte à croire que dans l'électroménager, nous avons de moins en moins à choisir entre innovation, qualité et durabilité, car de plus en plus de produits regroupent ces trois qualités avec brio. La seule chose qui n'est pas garantie, c'est vos talents en cuisine... 😊

SIGNATURE OLED T

LE TÉLÉVISEUR TRANSPARENT

LG, promet des visuels époustouffants



Depuis de nombreuses années, les constructeurs internationaux font en sorte que le téléviseur se fonde parfaitement dans son environnement, avec une discrétion absolue.

Tour à tour cadre géant affichant des œuvres d'art, meuble d'appoint ou écran mobile qu'on peut accrocher ou décrocher à l'envi, le téléviseur se réinvente avec une dalle transparente. Son concepteur, le géant sud-coréen LG, promet des visuels époustouffants grâce à la qualité d'image bien connue du célèbre LG OLED. Mais l'innovation se porte bien entendu sur cette dalle qui laisse entrevoir tous

les angles morts de l'objet. En découlent une impression d'espace étendu, et une ambiance délicieusement futuriste. Tout a été soigné dans les moindres détails, jusqu'au cadre aux lignes particulièrement élégantes. Quand on sait que l'on passe en moyenne 3 heures par jour devant la télé, il y a de quoi fantasmer sur cet incroyable modèle, vous ne trouvez pas ?

RABBIT R1

LE COMPAGNON DE POCHE AUTONOME

Présenté au dernier CES de Las Vegas, ce petit objet pourrait s'apparenter à un tamagochi amélioré. Même son inventeur parle d'un "compagnon de poche".

R1 est aussi capable de réserver des billets d'avion, d'effectuer une recherche, ou tout autre tâche complexe.



Mais ses fonctionnalités sont autrement plus complexes... R1 est né du constat que, la plupart du temps, un utilisateur a des dizaines d'applications mobiles dans son téléphone. Ces applications sont

comme des systèmes autonomes qui peuvent se contredire. R1 se propose donc de prendre le relais. Grâce à l'IA, il traite les commandes vocales de son propriétaire, et fait fonctionner ses

applications à sa place. S'agit-il d'une banale commande vocale ? Pas seulement ! R1 est aussi capable de réserver des billets d'avion, d'effectuer une recherche, ou tout autre tâche complexe, à notre place. Et vous, imaginez-vous posséder un R1 ?



DEEBOT x2 COMBO

L'ASPIRATEUR-ROBOT PLUS QUE ROBOT

Son prédécesseur, le Deebot x2 Omni, avait déjà impressionné par sa capacité à se transformer en aspirateur balai (en plus de sa fonction serpillière).



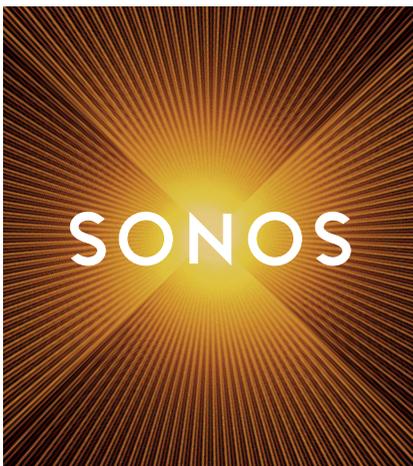
Désormais, le Deebot x2 Combo intègre aussi un aspirateur à main. Ce sont les maniaques qui vont être contents ! Mais Ecovacs, son fabricant, ne mise pas que sur ces fonctions tout-en-un. Les performances sont aussi à l'honneur, avec un filtre HEPA qui retient les particules fines, 6 cyclones séparant la poussière de l'air pour préserver la puissance d'aspiration, mais aussi une station autonome qui se charge de vider son collecteur, lancer sa vidange automatique, ainsi que le lavage automatique de ses serpillières et le remplissage du réservoir d'eau. Tout cela sans compter l'application mobile qui s'intègre parfaitement à un système domotique. En fait, nettoyer les sols et surfaces de votre maison n'aura jamais été aussi enthousiasmant !

En fait, nettoyer les sols et surfaces de votre maison n'aura jamais été aussi enthousiasmant !

SONOS

LE CASQUE QUI DÉFIE BOSE ET SONY

Si le fabricant américain est connu pour ses enceintes bluetooth et barres de son, sa volonté de se diversifier a clairement été affirmée l'an dernier.



Patrick Spence, le dirigeant de la marque, a même évoqué "le début d'un nouveau cycle de produits sur plusieurs années." Et pour entamer cette nouvelle ère, rien de tel qu'un casque supra-auriculaire haut de gamme. Avec un prix de lancement de 449 dollars, la bestiole promet de rivaliser avec les géants du genre comme Bose, Sony ou Senheiser (sans oublier Apple qui prévoit de lancer la deuxième génération d'AirPods Max d'ici la fin d'année 2024.) Ce modèle pourra se connecter aux enceintes nomades bien entendu, mais aussi aux smart TV et à de nombreux services de musique en streaming. Et vous, entre une valeur sûre et un nouveau venu sur le marché, quel choix feriez-vous ?

Le dirigeant de la marque, a même évoqué "le début d'un nouveau cycle de produits sur plusieurs années."



Tacos de tofu tandoori à l'érable sur pain naan

Préparation : 20 min. - Repos : 4h - Cuisson : 10 min.- Difficulté : ♪ - Ingrédients (pour 4 personnes) :

■ 1 bloc de 454g de tofu ferme rincé et égoutté

POUR LA PÂTE TANDOORI EXPRESS

- 1 c. à soupe de Garam masala
- 1/2 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de curcuma
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1 pincée de cayenne
- Le jus d'un demi-citron
- 1/4 c. à thé de concentré de tomate
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- Sel et poivre au goût

POUR LA SAUCE TZATZIKI

- 1/2 tasse de yaourt grec nature
- 1/2 tasse de crème liquide
- 1/2 tasse de concombre finement râpé
- 2 c. à soupe de coriandre hachée ou de menthe
- Le jus d'un demi-citron
- Sel et poivre au goût

POUR L'ASSEMBLAGE

- 12 petits pains naan nature carré (environ 30g chacun)
- 4 concombres tranchés dans le sens de la longueur (comme un ruban)
- Coriandre hachée
- 1 citron coupé en quartier
- 1 avocat coupé en tranches
- 8 tomates cerises coupées en tranches



LA FRITEUSE DIÉTÉTIQUE 3EN1 DOMO

Multifonctions et de grande capacité

Si les friteuses à air ont le vent en poupe, toutes ne se valent pas. D'une part, ce modèle a une cuve d'une belle capacité (10 litres). D'autre part, elle ne sert pas qu'à frire : vous pouvez également l'utiliser pour son panier rotatif, ou comme déshydrateur (à vous les conserves de tomates séchées et autres fruits secs pour l'hiver prochain). Avec ses 8 programmes automatiques, son écran LED, son éclairage intérieur et son hublot, place aux préparations à la fois inventives et parfaitement maîtrisées !

Les + produit :

- Sa triple-fonction
- Son ergonomie
- Son récipient récupérateur de graisses

- 1** Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la pâte tandoori. Si la pâte est trop dense, ajoutez au besoin un peu plus d'huile d'olive ou d'eau. Réservez.
- 2** Coupez le tofu en plusieurs bâtonnets d'environ 1,5 cm de largeur. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez-les avec la pâte tandoori. Réservez au réfrigérateur pendant minimum 4 heures.
- 3** Placez les bâtonnets dans le panier de la friteuse à air, cuire 5 minutes à 200°. Retournez-les et poursuivez la cuisson de 5 minutes.
- 4** Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce tzatziki. Réservez au réfrigérateur.
- 5** Réchauffez les pains naan 1 minute dans la friteuse à air à 180°. Pour les garnir, commencez par la sauce tzatziki, puis les bâtonnets de tofu, les tranches de concombre, de tomates, et enfin la coriandre. Ajoutez un peu de jus de citron selon vos goûts.

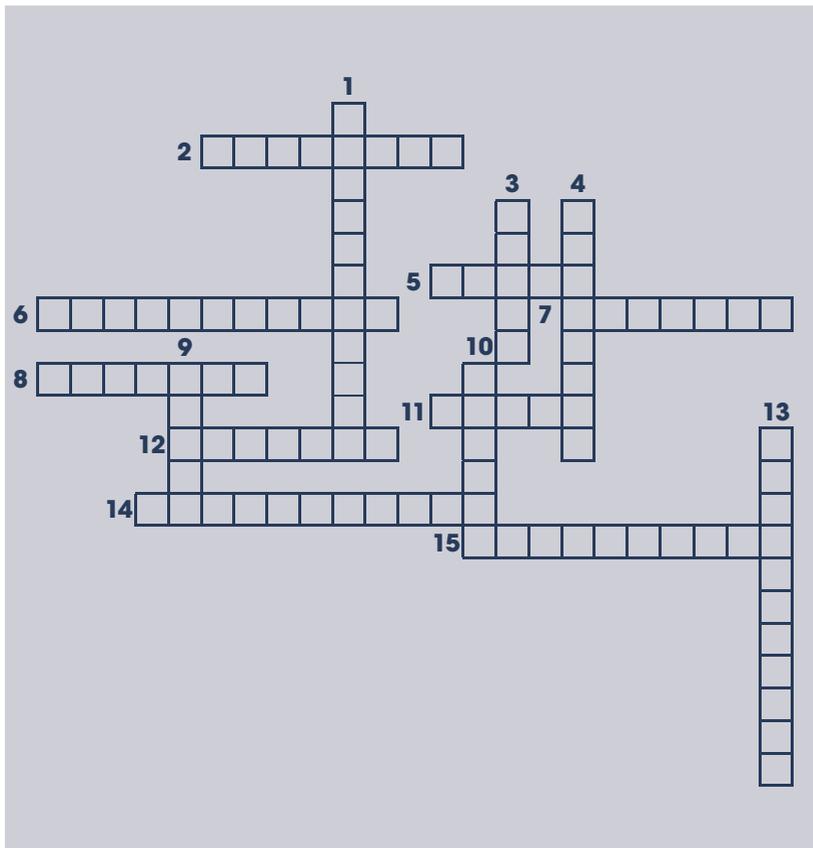
L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le tofu par du poulet. Et même acheter de la pâte tandoori toute prête afin de gagner du temps en cuisine !



MOTS CROISÉS

Toutes les réponses se trouvent à l'intérieur du magazine.



1. Elle lave les sols
2. On y fait frire des pommes de terre, mais pas que
3. La star de Pâques
4. Connectée ou de sécurité, on doit parfois la serrer
5. Il concurrence Coca Cola depuis des décennies
6. Mise en garde d'une flamme dans un losange rouge
7. La face cachée d'un cliché de photographie
8. Allongée sur un lit ou suspendue pour sécher.
9. On peut marcher dessus ou la regarder comme un écran.
10. On doit le maîtriser pour éviter les problèmes
11. Dans un film bien connu, ils retournent vers lui
12. Le groupe des macro-nutriments qui désigne les huiles.
13. Évoque aussi bien l'oreille que le petit doigt
14. Qu'elle soit énergétique ou sportive, on veut qu'elle soit bonne.
15. Un chien dans une poche

LE JEU DES 7 ERREURS





LES CARTES CADEAU PRO #Bonneldée



15€ / 60€

100€

à la carte !

procie.com