



—
ACCORDS
PARFAITS
—

LE NEGRESCO

Une harmonie évidente, une élégante simplicité, juste ce qu'il faut pour éveiller tous vos sens... Voir, goûter, entendre, ressentir. Nous avons créé une expérience parfaite, celle d'une grande table, Le Chantecler[®]. Nous avons réuni les talents qui font qu'un instant devient rare, qui font du Negresco, une grande adresse. Des trésors d'art et d'histoire, une pincée d'inattendu, une touche de perfection et la Méditerranée comme horizon. La magie opère, la recette est divine.

HÔTEL NEGRESCO - LE CHANTECLER[®], RESTAURANT GASTRONOMIQUE - LA ROTONDE, BRASSERIE CONTEMPORAINE
37 PROMENADE DES ANGLAIS · 06000 NICE · 00 33 4 93 16 64 00 · WWW.LENEGRESCO.COM



Patrick GAUTHEY



Chefs & Cooking

UN HIVER CONFINÉ

Pour des fêtes savoureuses Saumon Fumé, Foie Gras, Caviar et autres gourmandises de nos tables de fêtes... Comme chaque année, nous mettons à l'honneur ces incontournables et vous dévoilons quelques nouveautés. Il n'y a plus qu'à déguster... Et si vous vous sentez l'âme...ou le talent d'un chef, notre sélection de recettes est pour vous.

Pour des fêtes savoureuses Saumon Fumé, Foie Gras, Caviar et autres gourmandises de nos tables de fêtes... Comme chaque année, nous mettons à l'honneur ces incontournables et vous dévoilons quelques nouveautés. Il n'y a plus qu'à déguster... Et si vous vous sentez l'âme...ou le talent d'un chef, notre sélection de recettes est pour vous.

Saumon en fête



MAISON LABEYRIE

Carpaccio de saumon fumé, graines de Nigelle et huile infusée à la truffe blanche d'Alba

Une vraie expérience gustative saveur délicate aux notes végétales et florales. Un format prêt à partager pour vos apéritifs de fêtes. *Plaque de 200 g – 13,59 €*

Saumon fumé grandes Origines des Highlands d'Ecosse,

Fumé au bois de chêne, il offre un goût prononcé et généreux qui se démarque par des notes maltées et légèrement fumées. L'accord parfait : une pincée de piment d'Espelette révélera subtilement son goût malté et boisé ainsi que ses légères notes de fumé. 8 grandes tranches. *Plaque de 200 g – 13,59 €*

Pavé de saumon à trancher aux graines de Nigelle et huile infusée à la truffe blanche d'Alba :

Cune vraie expérience gustative saveur délicate aux notes végétales et florales. Un format prêt à partager pour vos apéritifs de fêtes. *Plaque de 200 g – 13,59 €*



MAISON KAVIARI ... pour Delikatessens

Tous les saumons sélectionnés par Kaviari sont salés traditionnellement à sec, fumés au bois de hêtre ou de chêne, tranchés main.

Saumon fumé Norvégien :

Gravelax, en tranche ou prétranché (1 kilo : 15 tranches environ) : 115 €/kg,

Cœur de saumon : 155 €/kg

Saumon fumé Irlandais Bio : 129 €/kg,

Saumon fumé des îles Féroé : 129 €/kg

Saumon fumé écossais : 129 €/kg.

Les saumons prétranchés sont fournis sous vide en sac isotherme

Minimum 3 semaines de conservation.

Rillettes de saumon : 59 €/kg,

Œufs de saumon : 100g / 18 €

3 boutiques Delikatessens à Paris.

www.kaviari.fr

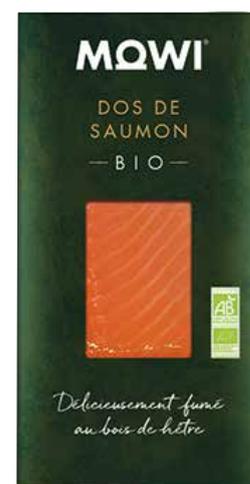


MAISON MOWI

Saumons fumés d'Ecosse et Norvège :

Des saumons fumés délicieusement bien élevés et salés au sel sec, délicatement fumé au bois de hêtre, tranché dans la partie noble du filet sans chair brune. Des tranches de saumon fumé Ecosse / ASC Norvège : 8 tranches 200 g 8,49 € - Bio 8 tranches 200 g 11,99 €, du saumon à trancher 150 g 7,49 €, et du dos de saumon 130 g : 7,49 € (Norvège), 130 g 11,99 € (Bio).

Mowi Pure ne s'arrête pas à sa gamme festive et propose toute l'année 7 références haut-de-gamme de saumon fumé au savoir-faire unique. *Plaque de 200 g – 13,59 €*





"Famille" Troisgros

Le Bois sans feuilles *** à Ouches
www.troisgros.com

Ingrédients 4 pers.

Le saumon :

- 500 gr de coeur de filet de saumon
- 20 cl de crème double
- 1 bouquet d'oseille fraîche
- 20 gr de base oseille
- 10 gouttes de jus citron jaune, Sel fin

Base de l'oseille :

- 20 cl de fumet de poisson
- 10 cl de Noilly Prat
- 30 cl de Sancerre
- 2 échalotes

Déroulé de la recette :

L'escalope de saumon :

Choisir un morceau dans la partie la plus épaisse du filet de saumon. Couper le morceau en deux puis l'escaloper en deux dans l'épaisseur. L'une après l'autre, placer les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé et les aplatir délicatement avec une batte, de manière à égaliser leur épaisseur. Rincer sous l'eau et équeuter les feuilles d'oseille. Déchirer les feuilles les plus grandes en deux. Dans une casserole, réunir la crème et la base oseille. Porter le mélange à ébullition, assaisonner et ajouter les feuilles d'oseille. Citronner légèrement. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Poser les escalopes de saumon dans la poêle, les assaisonner de sel. Compter 20 secondes d'un côté et 15 secondes de l'autre. Profiter de ce temps, pour saucer les assiettes, et y déposer les escalopes encore rosées à coeur. Apprécier sans attendre.

La base de l'oseille

Peler et ciseler finement les échalotes. Dans une casserole, rassembler l'échalote, le Noilly Prat et le Sancerre. Porter à ébullition sur feu moyen pour faire réduire. Ajouter le fumet de poisson et prolonger la réduction en marmelade. Débarrasser dans un pot et réserver au frais.

Faire infuser le marc de vanille dans le consommé, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.



Cette recette est un plat historique de la Maison mais surtout de la famille Troisgros.

Et c'est pour cette raison que l'on peut l'attribuer à la « famille » tant chacun de ses membres peut revendiquer un peu de la légende de la célèbre demeure gourmande. Alors que Pierre Troisgros vient de disparaître, la photo de son fils Michel et ses deux petit-fils César et Léo, incarne parfaitement cette longue et belle histoire de la gastronomie française quand César est aujourd'hui le chef de cuisine du restaurant 3 étoiles "Le Bois sans Feuilles" et Léo celui de l'auberge Troisgros "La Colline du Colombier", sous l'œil paternel assurément. Il n'est pas sûr que le saumon vienne de la Loire ou de l'Allier, malgré les efforts entrepris pour que ce magnifique poisson en retrouve les eaux (Sa pêche est de toute façon encore interdite), mais le choix du chef sera excellent, comme en toute chose.

L'Escalope de saumon à l'Oseille

plat historique de la famille Troisgros



Foie Gras en fête



MAISON JEAN LARNAUDIE

« Ma création » **Maison Larnaudie - Chef Christian Constant**
Une recette d'exception issue de cette collaboration qui associe la fève tonka et un vin de Maury AOC. Un foie gras aux notes acidulées subtilement épicées et un goût suave de vanille, chocolat, amande et caramel. Disponible en version mi-cuit et conserve.
De 180 g à 320g, entre 19,60 € et 44,90 €.

Pour les amateurs de tradition, les Authentiques IGP Périgord :
Une recette traditionnelle réalisée dans les règles de l'art. Un goût affirmé. Disponible en version mi-cuit et conserve. De 125g à 400g, entre 14,90€ et 49,95€

Pour les plus curieux, Le Fabuleux :
La finesse du foie gras et l'intensité du Cognac XO vieilli en fût de chêne pendant 9 ans qui lui apporte du caractère et une belle note fruitée. Disponible en version mi-cuit et conserve. De 180 g à 280g entre 19,60 € et 37,85 €. En GMS.



MAISON GODARD

Foie gras d'oie entier au Monbazillac :
Cette préparation du Périgord aussi douce que raffinée, se marie avec élégance aux arômes fins et fruités du célèbre vin de Monbazillac. Cette nouveauté est d'ores et déjà décorée d'une médaille de bronze au Concours Général Agricole 2020.
Coffret avec bocal 180g, 5 parts : 37,80€

Foie gras mi-cuit entier aux épices de Noël :
Elaboré avec des lobes de foie gras soigneusement sélectionnés, il est subtilement parfumé aux épices de Noël (cannelle, badiane, anis vert et quatre épices).
Terrine trapèze 200g, 4 à 5 parts : 25€

Les produits de la Maison Godard sont disponibles dans les 13 boutiques de la marque, en épicerie fines et traiteurs ainsi que sur www.foie-gras-godard.fr



MAISON LAFITTE

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, zestes de citron et épices d'Orient.
180 g : 19€90 - www.lafitte.fr



MAISON COMTESSE DU BARRY

Foie Gras du terroir dans un écrin de fête
Un coffret Noël à offrir ou à s'offrir : découvrez ce duo incontournable de foie gras d'oie ou de canard du sud-ouest (100g) et son chutney de figues qui révèle à merveille toute la saveur du foie gras.
(27 g), 19,90€ (canard) ou 22,90 € (oie).



MAISON DELIKATESSENS

Le Foie gras selon Kaviari pour Delikatessens
Foie gras de canard entier des Landes.
(90g 20€, 180 g : 33 €),
Figues au foie gras : 3 pièces soit 145g 14€.
3 boutiques Delikatessens à Paris.
www.kaviari.fr





Dans le petit village alsacien de Wingen-sur-Moder, le duo de Chefs Jean-Georges Klein et Paul Stradner célèbre Noël sous le signe de la tradition régionale. Pour l'occasion, ils nous délivrent une recette festive et savoureuse réalisée bien sûr avec du foie gras « alsacien ». On ne vous en voudra pas si vous choisissez un foie gras du sud ouest, le principal étant de choisir un produit de qualité. Qualité est bien le maître

mot de cette villa exceptionnelle construite par René Lalique, le célèbre verrier, bijoutier joaillier, en 1920, et devenue en 2016 un magnifique hôtel 5 étoiles (Relais & Châteaux). Vitrine du savoir-faire et de l'expertise de la Maison Lalique, l'hôtel offre six suites exclusives, dont la décoration a été confiée à Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, architectes d'intérieur et créateurs de la collection de mobilier Lalique Maison.

Jean-Georges Klein et Paul Stradner

La Villa René Lalique ** à Wingen-sur-Moder
www.villarenelalique.com

Déroulé de la recette :

La pomme séchée (48h avant) :

Pomme Granny Smith et Sucre glace. Evider la pomme et la tailler en fines rondelles de 1 à 2mm d'épaisseur. Les disposer sur un silpat ou du papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace et mettre à l'étuve à 70°C, laisser sécher pendant 24h.

Réduction de Banyuls

Laisser réduire le vin jusqu'à consistance d'un sirop et garder à température ambiante.

Confit de Citron

Eplucher les citrons en gardant la pelure blanche. Tailler en rondelles de 5mm d'épaisseur ; blanchir 2 fois (départ à l'eau froide). Confire avec l'eau et le sucre pendant quelques minutes seulement. Laisser refroidir dans le jus.

Epinards

Effeuilier, laver les feuilles d'épinards et essorer. Garder au frais et cuire à la minute.

Foie Gras de Canard

Parer et escaloper le bloc de foie gras (assez épais : 3cm environ) et bien garder au froid.

Bouillon vanillé

Faire infuser le marc de vanille dans le consommé, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Finitions :

- Couper 4 fines tranches de Baerawecka, saupoudrer de poudre de pain d'épices.

- Assaisonner et fariner très légèrement les escalopes de foie de canard bien froides. Bien les marquer des deux côtés dans une poêle anti adhésive très chaude, sans graisse. Mettre à

- Sécher et tiédir les rondelles de citrons confites.

- Faire tomber les épinards dans une poêle avec un peu de beurre frais (2 à 3mn), assaisonner.

- Repasser le foie 4 à 5mn dans un four chaud (190°C). Bien sécher sur du papier absorbant à la sortie du four.

Dressage :

Sur l'assiette, tracer un trait de réduction de Banyuls, placer une tranche de Baerawecka, surmonter d'épinards et de la rondelle de citron confit, puis terminer avec la grillade de foie gras de canard chaude à saupoudrer de mignonnette et de fleur de sel Maldon. Disposer une rondelle de pomme séchée sur le foie. Sur la droite de l'assiette, compléter avec le bol à saké d'infusion de consommé à la vanille. Terminer avec une râpée de zeste de citron vert.

L'accord du Sommelier :

On restera totalement dans la région avec le vin spécialement sélectionné par le chef sommelier Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France : Alsace Hohrain, Pinot Gris, Emile Beyer 2016. L'établissement possède une cave d'exception due à l'architecte de renommée internationale, Mario Botta.



Ingrédients 4 pers.

- 1 pièce de Baerawecka (Pain aux fruits secs Alsacien) ou 200g de pain d'épices
- 20cl de vin de Banyuls
- 1 citron jaune
- 50 g de sucre semoule
- 200 g d'épinards
- 15 g de beurre frais
- 500 g de foie gras de canard
- Fleur de sel Maldon (flocons)
- Une cuillère à soupe de farine,
- Zests de citron vert,
- Poudre de pain d'épices,
- sel, poivre

Pomme séchée

- 1 pomme (type Granny Smith)
- Sucre glace

Confit de Citron

- 1 citron jaune, 50g sucre semoule, 25cl d'eau

Epinards

- 200g d'épinards, 15g de beurre frais, Sel

Bouillon vanillé

- 500ml de consommé léger de volaille
- 1 gousse de vanille de Tahiti

Grillade de Foie Gras de Canard au Baerawecka, et cuisses de canard confites

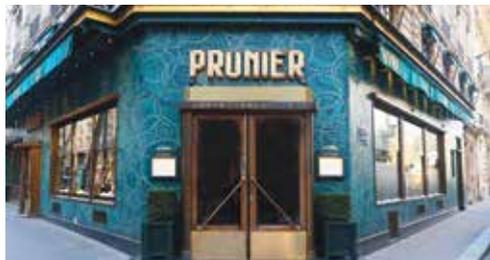


Caviar en fête



STURIA

Caviar de Noël Oscietre : Onctueux en bouche avec une délicate attaque saline presque fugace suilaisse place à un palais gourmand avec de surprenantes notes de noisette fraîche.



MAISON PRUNIER

la valeur sûre du caviar français

A l'occasion des fêtes, et pour célébrer les 100 ans de la maison, Prunier dévoile le Caviar Siècle et réédite la première boîte de caviar lancée en 1920. Pour la petite histoire, quand en 1920 Emile Prunier découvre qu'il y a abondance d'esturgeons dans les rivières françaises de la Gironde, il cède son monopole du caviar russe et se lance pour la première fois dans la production de caviar en France. Grâce à sa vision et à son formidable esprit d'entreprise, Paris devient le centre du monde du caviar jusqu'au milieu des années 1980.

Caviar Siècle : un délicieux Acipenser Baerii aquitain incarnant tout le savoir-faire Prunier. Disponible en 2 formats : 15 gr à 15 € et 80 gr à 80 €.

www.prunier.com



MAISON STURIA



Le Caviar de Noël

Éleveur, producteur, sélectionneur et affineur de caviar français, Sturia propose, comme chaque année, le caviar de Noël. Caviar de saison extra-frais, il est produit et commercialisé exclusivement au mois de décembre, seulement quelques jours après la pêche.

Caviar de Noël Baeri : Les grains sont fermes et croquants de couleur crise lumineux avec des notes de noisettes iodées en bouche, très raffiné. 78€ la boîte de 30g. www.sturia.com

MAISON PERLE NOIRE

savoir-faire français du Périgord noir

Caviar de Noël Baeri : Les grains sont fermes et croquants de couleur crise lumineux avec des notes de noisettes iodées en bouche, très raffiné. 78€ pour 30g.

Caviar de Noël Baeri : composé de 35% de caviar, sans colorant, dans un beurre au lait cru fabriqué localement par un artisan. . 20g : 17€. www.sturia.com



MAISON AUREA OVA

le plaisir de l'excellence,

Une collection de 11 caviars rares et exceptionnels provenant des principaux lieux de production du monde, soigneusement sélectionnés selon les saisons et préparés selon les traditions perse et russe après un travail d'affinage rigoureux fort d'un savoir-faire unique, par le Maître du caviar Ahmad Shiroudian.

Royal Kaluga Amour : Ces gros grains croquants de couleur bronze offrent de délicieuses saveurs de noisette. Texture ferme et ronde en bouche, c'est l'un des caviars les plus courtisés par les amateurs.

A partir de 104,40 € la boîte de 50 gr.

Royal Oscietra : des perles rondes allant du bronze à l'ambre, des saveurs fruitées et des notes de noisette, légèrement iodé. A partir de 110,20 € la boîte de 50 gr.

Impérial Kaluga Gold : le caviar des chefs et des gourmets par excellence pour ses gros grains ambrés, ses notes marines et de noisette, et sa texture suave et ronde.

A partir de 124,70 € la boîte de 50 gr.

Impérial Kaluga sélection : Un caviar rare, né de l'amour entre la Russie et la Chine. Un goût prononcé mais peu salé, des notes de noix fraîches. Un caviar unique. A partir de 208,80 € la boîte de 50 gr.

L'Imperial Beluga : onduleux et délicat, il offre des saveurs marines et de fruits secs, reconnaissable immédiatement, c'est un caviar exclusif et mythique.

A partir de 362,50 € la boîte de 50 gr.

www.aurea-ova.com/fr



MAISON CAVIAR DE FRANCE

Producteur de caviar depuis 1993 dont les esturgeons sont suivis depuis leur naissance et élevés avec le plus grand soin. Une fois à maturité le caviar est sélectionné suivant des critères de de conformité stricts avec d'être mis en vente.

Caviar du Bassin :

Un caviar préparé de manière traditionnelle aux grains fins aux reflets nacrés, offrant des notes subtilement iodées délicates. 60€ la boîte de 30g.

www.caviardefrance.com



MAISON KAVIARI

le plaisir de l'excellence,

Depuis plus de 40 ans, la maison Kaviari va chercher les plus beaux caviars aux quatre coins du monde et les fait mûrir dans son laboratoire parisien. Ils ont été les pionniers à se tourner vers les éleveurs pour fabriquer un caviar d'exception selon un savoir-faire traditionnel et artisanal, travaillant exclusivement avec des fermes

qui élèvent localement des espèces endémiques en respectant trois critères : la qualité de l'eau, le bien-être des esturgeons et la nourriture certifiée sans OGM, ni antibiotiques.

L'Imperial Beluga :

Fondant et délicat, il offre des saveurs marines et de fruits secs, reconnaissable immédiatement, c'est un caviar exclusif et mythique. www.kaviari.fr



René et Maxime Meilleur

La Bouitte *** à St Martin de Belleville
www.la-bouitte.com

Dans cette « Bouitte » (Petite maison en patois savoyard) belle demeure familiale, hôtel de charme Relais & Châteaux fier de ses cinq étoiles et de son restaurant triplement étoilé Michelin, tout est grand en restant authentique. Dans le fief des chefs René et Maxime Meilleur, le père et le fils, haut lieu de l'hôtellerie, de la gastronomie et du vin (Cave anthologique de 1000 références), les créations culinaires qui ont su distinguer la maison participent pleinement à sa renommée avec une carte renouvelée avec esprit qui comprend toujours l'emblématique Foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, le seul plat ayant accompagné son histoire tout au long de cette épopée gourmande. Si nous avons choisi de mettre le caviar en avant, on ne peut que vous conseiller de goûter aux deux ! Le caviar est l'un des plats emblématiques du luxe gastronomique. Avec cette neige de chou fleur, René et Maxime Meilleur livrent une version personnelle, évoquant l'environnement montagnard. La couleur foncée des précieux œufs contraste avec le blanc immaculé de la neige. Il y a un subtil travail de jeu de textures et de températures.



Déroulé de la recette :

Noisettes

Retirer la peau des noisettes et les épluchées, les tailler en 8 et en réserver dans un bocal avec du lait au frais.

Sommités de chou-fleur et brocolis :

Prendre un gros chou-fleur et détailler en petits bouquets et faire de même avec un brocoli.

Les blanchir séparément 2 minutes et refroidir. Egoutter et réserver en boîte hermétique au frais.

Crème épaisse acidulée:

Mettre dans un cul de poule la crème double, ajouter le jus du citron vert, poivrer et ajouter une pincée de fleur de sel, réserver en bocal au frais.

Neige de choux fleurs

Découper grossièrement 250 g de chou-fleur cuit, ajouter 15cl d'eau de cuisson du chou, mixer dans le bol du Termomix 3 minutes vitesse 7 jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser dans le bol du Paco et congeler 24 heures à -24°. Pacosser une première fois sans injecter d'air et bien lisser, recongeler. Servir la poudre immédiatement ou la garder 1 h maximum.

Finition :

Pacosser les choux fleurs, en comptant 8 secondes depuis le moment où l'indicateur de la machine montre que les couteaux entrent en contact avec le produit et interrompt le processus avec le bouton stop une fois les 8 secondes passées.

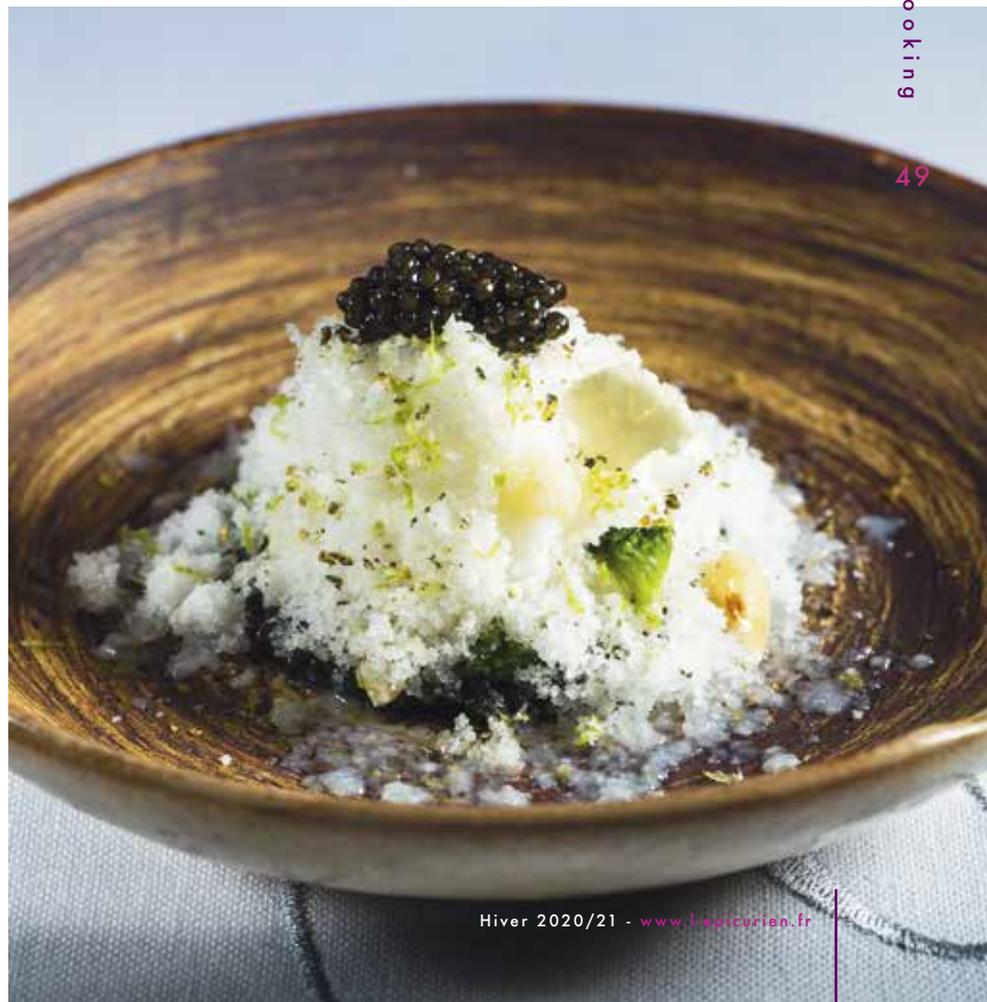
Prendre une assiette en terre, mettre un cercle de 60 mm au centre, ajouter dedans 50g de caviar. Le « ranger » délicatement au contact du cercle en formant une corolle, mettre au milieu une cueillère à soupe de crème épaisse, ajouter dedans 3 sommités de chou fleur et 1 de brocolis (assaisonner d'huile et de fleur de sel), puis 3 quartiers de noisette fraîches. Mettre 2 cuillères à soupe de produit glacé sur le caviar, râper du chou fleur cru, quelques zestes de citron vert, une pincée de poudre de caviar sécher. Terminer par déposer au sommet quelques grains de caviar, 1 sommité de chou fleur, 1 de brocolis et 1 noisette.

Ingrédients 4 pers.

- 250g de caviar
- 250g de chou fleur
- 100g de brocolis
- 50g de noisettes
- 20cl de crème double

- 10 cl de lait
- 1 citron vert
- Fleur de sel
- 5g de poudre de caviar séché
- Huile d'olive
- Poivre

Caviar Alverta Impérial, neige de chou fleur, noisettes fraîches



Truffe en fête



MAISON PLANTIN

Plantin : risotto à la truffe prêt à l'emploi

Cette préparation pour risotto, contenue dans un pot en verre met en lumière aussi bien les cèpes que la truffe d'été. Le riz carnaroli, associé à la crème et au beurre en poudre permettent l'obtention d'un risotto fondant et onctueux.

Pour 2/3 personnes, prix 16,50 €
En vente sur www.truffe-plantin.com



L'ÉPICURIEN MAGAZINE - Chefs & Cooking

50

SALMOÏKA



*Saumon fumé artisanal -
Fabriqué à Cannes*

Tél : 04 97 05 05 45

MAISON AIXETTERA

Truffe d'été en tartare, oignons confits

Cette préparation pour risotto, contenue dans un pot en verre met en lumière aussi bien les cèpes que la truffe d'été. Le riz carnaroli, associé à la crème et au beurre en poudre permettent l'obtention d'un risotto fondant et onctueux.

Pour 2/3 personnes, prix 16,50 €
En vente sur www.truffe-plantin.com

MAISON AIXETTERA

Truffe d'été en tartare, oignons confits

Cette préparation pour risotto, contenue dans un pot en verre met en lumière aussi bien les cèpes que la truffe d'été. Le riz carnaroli, associé à la crème et au beurre en poudre permettent l'obtention d'un risotto fondant et onctueux.

Pour 2/3 personnes, prix 16,50 €
En vente sur www.truffe-plantin.com



Laurent Barbero et Jacques Chibois

La Bastide Saint Antoine à Grasse

www.jacqueschibois.com

En principe, c'est le samedi 9 janvier 2021 à Grasse et le dimanche 17 janvier au Rouret, dans les Alpes maritimes, que devrait se dérouler le 25^e marché de la truffe. Pour l'occasion, les organisateurs ont remis à l'honneur l'affiche créée par Georges Wolinski en 2003, en mémoire de l'artiste assassiné en janvier 2015, dans les locaux de Charlie Hebdo. Vingt-cinq ans au service de la truffe et au moins le double au service de la gastronomie, Jacques Chibois connaît bien son sujet. Laurent Barberot, le chef de cuisine de cette splendide bastide, par ailleurs très bel hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, nous a proposé également une recette de Pâtes mi séchées farci de blette, crème de parmesan et truffe dont on vous montre la photo réalisée par le talentueux Patrick Gauthey (Recette sur demande). Le programme des deux journées festives autour de la truffe est identique aux années précédentes, avec marché de la truffe et produits agricoles régionaux, démonstrations de chiens truffiers, dégustation de mets truffés, repas gastronomique à La bastide Saint Antoine, visite commentée du champ truffier expérimental au Rouret, conférence sur la truffe, informations et conseils sur la trufficulture.



Soupe crémeuse aux Truffes

Ingrédients 4 pers.

- 200 g de champignons de Paris
- 40 g de truffe noire
- 50 g d'échalotes
- 30g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 1 pincée de bouillon de volaille déshydraté
- 2 cuillerées à soupe de Noilly Prat
- 1/2 cuillerée à soupe de Porto
- 2 cuillerées à soupe de vin blanc, sel, poivre

Pour la présentation

- 40 g de truffe noire
- 4 tranches de pain
- Jus de citron, fleur de sel, poivre

Déroulé de la recette :

Faites fondre les échalotes pelées et hachées à feu doux dans une casserole avec le beurre. Ajoutez le vin blanc et le Noilly Prat et laissez réduire 2 minutes. Incorporez 30 cl d'eau, la crème liquide, les champignons de Paris émincés et le bouillon déshydraté. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire 5 minutes à feu doux. Mixez la préparation aussi finement que possible. Remettez-la dans une casserole, portez-la à nouveau à ébullition, incorporez le Porto et le jus de citron, salez et poivrez. Ajoutez la truffe finement hachée.

Présentation

Faites griller les tranches de pain. Disposez des lamelles de truffe sur le pain grillé et saupoudrez de fleur de sel et de poivre finement moulu. Versez la soupe dans des petits bols chauds, parsemez de fines lamelles de truffe et poivrez.



Homard en fête

MAISON DELOYE...

Un homard bleu européen ou un homard canadien ?



Nous sommes en direct de la poissonnerie Deloye où tous s'activent à gérer les bacs qui proviennent journellement de toutes les criées de l'Océan et de Méditerranée. Des poissons venus de toutes les mers du globe, de tous les océans, directement livrés par les entreprises de pêche ou les fermes aquacoles de France, de Corse, Ecosse, Espagne, Turquie, d'Albanie, de Grèce, de Norvège, ... Et du Canada! Car ce qui nous intéresse en cette période festive, ce sont les crustacés encore pleins de vie : Cigales, Crabes Tchakta, Langoustes, langoustes royales, et donc les homards européens, dits bleu, pour leur couleur caractéristique, et les homards canadiens d'un brun foncé. Notre interlocuteur et dirigeant de cette belle maison spécialisée est Gilles Deloye, que nous retrouvons avec plaisir. Si nous parlons de crustacés bien vivants, c'est tout simplement parce que la vente de « homard moribond » est interdite en France... d'où qu'il vienne!

Le homard bleu, de Bretagne ou d'Ecosse par exemple, qui peut être un peu plus gros (De 400 g à 2 kg) est préféré au homard canadien un peu plus « fluet » (de 400 g à 1,2kg) pour sa chair plus délicate, un peu plus rouge vif à la cuisson. Le prix, avec des écarts sensibles entre les deux espèces (Jusqu'à 80 € le kilo pour un beau homard bleu) explique que la demande est forte pour le canadien en ces périodes de fêtes. Et ce n'est pas parce que les restaurants sont fermés que les prix ont particulièrement baissés. Petite astuce, Gilles nous fait remarquer que les prix entre les deux sont presque « égaux » en été: « Rappelez vous-en cet été pour un bon homard au BBQ ». En attendant, histoire de mettre en pratique la recette de Glenn Viel nous choisissons les nôtres.

www.poissonnerie-deloye.com



L'HUITRE
Roumégous

de Père en fils
depuis
1891

Roumégous
distribution

VOTRE REVENDEUR CÔTE D'AZUR

COMMERCIAL - ADRIEN ROUMEGOUS
ADRIEN@HUITRES-ROUMEGOUS.FR
+33 (0)6.85.52.13.54

WWW.HUITRES-ROUMEGOUS.FR



Il y avait beaucoup d'émotion dans le regard de Jean André Charrial, propriétaire de cet ensemble hôtelier, merveilleux Relais & Châteaux 5 étoiles, quand le Michelin redonnait sa troisième étoile à la cuisine des lieux. Une juste reconnaissance pour marquer le 75^{ème} anniversaire du domaine flanqué à la falaise rocheuse dans ce « Val d'Enfer » qui a tout du paradis. La cuisine de Glenn Viel donne à ce paradis ses lettres de noblesse, et ce homard, bien que loin de sa Bretagne natale, se plaît sous le soleil hivernal de la Provence.



Glenn Viel J-A Charrial

L'Oustau de Baumanière,
Les Baux de Provence

www.baumaniere.com

Déroulé de la recette :

Cuire les 4 homards : Enlever les têtes des homards. Ficeler les corps deux par deux et les faire cuire 2.30 minutes dans une eau bouillante avec un bouquet garni. Puis, dans la même eau, cuire les pinces 6 minutes. Décortiquer les corps et les pinces à l'aide d'une pince à crustacé.

Le jus de homard : Vider les têtes et ne garder que l'intérieur. Couper en 6 morceaux réguliers. Dans un rondou cardinaliser (Faire rougir intensément) les têtes à l'huile d'arachide, ajouter les carottes coupées en gros tronçons, les échalotes et les oignons ciselés, l'ail écrasé, les tomates coupées en 4. Ajouter pour finir le beurre et faire mousser. Laisser mijoter pendant 45 minutes en remuant régulièrement.

Le soufflet au blanc fumé : Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire au four 10 minutes. Ajouter le lait, la homardine (Sauce homard) faire épaissir et refroidir. Incorporer le corail et conserver au frais. Monter l'ensemble des éléments, puis à l'aide d'une spatule type « maryse », ajouter l'étape 1. Pour la cuisson enfourner au four vapeur.

Les betteraves : Eplucher la betterave, mettre sous-vide avec le sel (3 gr pour 250 gr de betterave) et cuire à 90° (vapeur), pendant 24 heures. Couper dans la betterave des morceaux, dans l'idée d'une grosse pluches. Dans un cul de poules assaisonner la betterave, puis enfourner à nouveau à 90° pendant 12 heures pour les faire flétrir.

Les chips de betterave : Tailler la betterave à la machine à jambon, puis avec un emporte-pièce de 4 cm. Frire dans une négresse (Bassine à friture) à 150°. Mettre sur papier absorbant, assaisonner et conserver à l'étuvée.

Finitions et dressage : Mettre la queue décortiquée à réchauffer dans un beurre clarifié à hauteur 20 minutes à 50°C. Snacker la pince la plus grosse au dernier moment. Faire chauffer les betteraves flétries sous la salamandre 2/3 minutes. Dans l'assiette disposer le jus de homard au milieu puis le corps de homard et la pince puis les betteraves et les points de vinaigrette agrumes, et disposer les chips sur le corps. Dresser le soufflé : Dans le fond du bol mettre les coudes des pinces et la deuxième pince hachée assaisonner avec le crémeux d'estragon ajouté pars dessus le blanc fumé. Chauffer au four vapeur 5 minutes à 90°C puis ajouter la homardine émulsionnée.

Homard bleu cuit au beurre, betterave flétrie, vinaigrette d'agrumes, Soufflé de homard aux blancs d'œuf fumés



Ingrédients 4 pers.

Le jus de homard

- 4 têtes de homard
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 2 tomates moyennes
- 100 de beurre
- 5 cl d'huile d'arachide

Le soufflet au blanc fumé

- 50 gr de farine
- 50gr de beurre
- 50 gr de lait
- 100 gr de homardine
- 40 gr de corail
- 200 gr de blanc d'œuf fumé 1 heure
- 3 gr de sel
- 10 gr de sucre
- 3 gr de blanc sec

Le crémeux

- 1 jaune d'œuf dur
- 35 gr de corail d'oursin
- 20 gr de moutarde de Brive
- 100 gr d'huile de pépin de raisin
- 5 gr gel citron

Les betteraves

- 1 betterave
- Huile d'olive, Sel/ poivre

La vinaigrette d'agrumes

- 1 citron vert et 1 citron jaune,
- 1 orange et 1 pamplemousse
- 1 cuillère a soupe de miel
- 1 betterave en jus
- Huile d'olive, sel, poivre

Chocolat en fête



MAISON WEISS :

Cette chocolaterie française a été créée en 1882 par Eugène Weiss, à Saint-Etienne. Une collection de Noël avec 3 coffrets aux noms évocateurs - Le Pilat, Le Bessat, Le Forez habillés au design très hivernal, chacun renfermant des confiseries iconiques, fabriquées selon un savoir-faire artisanal rare et reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2014.

Coffret Le Bessat avec ses noisettes Oryola, ses amandes enrobées de chocolat noir, ses noisettes Lait, ses langues de chat revisités au chocolat noir, lait et Oryola.

Coffret Le Bessat Crock'n Rol :
Chocolat de Noël 2020 - 350g - 34,90 €
www.weiss.fr



MAISON DE NEUVILLE

féerie et gourmandise se conjuguent se conjuguent pour offrir des chocolats grandioses ! Pièce maîtresse artisanale, mendiant sapin, marrons glacés, papillotes ou coupelle garnie, moulages Père Noël version chocolat noir ou lait... Nous, on craque pour le moulage du petit Renne au chocolat au lait accompagné de friture en chocolat et la nouvelle recette au chocolat blond délicatement caramélisé 700 g, 12 €.

L'ensemble de ces gourmandises est à retrouver dans les 150 boutiques de Neuville partout en France, et sur le e-shop www.deneuville.fr



MAISON VALRHONA

Coffret 16 chocolats fins, noir, lait, blanc

Une nouvelle sélection gourmande de chocolats fins aux notes aromatiques uniques : Carré praliné, Granité passion, Grand cru macaé, Thé Earl Grey. L'écrin inspiré de paysages hivernaux nous laisse dévoiler ces chocolats aux arômes subtils. 155g Prix : 21,95 €
www.mademoiselledemargaux.com



MADemoiselle DE MARGAUX

Des spécialités de chocolat originales et raffinées, inspirées de l'univers de la vigne. **Ecrin de perles :** Un assortiment varié dans un coffret gourmand de fruits secs enrobés de chocolat fins. Découvrez ce mélange de chocolat noir et de chocolat au lait en quatre recettes gourmandes et croquantes qui embelliront vos pauses café. 450 g / 26,40 €



Sac Collection : Trois coffrets de chocolats regroupant les spécialités incontournables de Mademoiselle Margaux : les Guinettes, cerises à l'Armagnac enveloppées de chocolat noir, les grains de raisins moelleux enrobés de chocolat et la recette historique des Sarments du Médoc : le chocolat noir à l'orange. La composition de 495 g / 38,90 €.
www.mademoiselledemargaux.com





Connus pour ses fameux chocolats, à commencer par les « Pavés Masséna » ou encore la fameuse « Chaise bleue de Nice », rendant ainsi hommage à la ville dans laquelle il a installé ses boutiques, Pascal Lac est aussi pâtissier émérite. C'est d'ailleurs cette facette de son art que nous mettons en avant aujourd'hui avec les bûches qu'il confectionne pour les fêtes, depuis maintenant 25 Noël. Cette année, outre les vacherins glacés (quatre sortes), il propose 7 bûches, dont la « Craquelin » et la « Marron » qui sont ses références de toujours, et la petite dernière : Bo Nuage, une création originale avec un biscuit soufflé japonais sur lequel se dresse une mousse vanille de Madagascar et une compotée de myrtilles. Ce serait dommage de passer sous silence le gâteau pâtissier qu'il a également mis au point, car ce gâteau au chocolat en forme de couronne préparé avec du chocolat du Pérou (63%) mérite tous les suffrages des gourmands que nous sommes. C'est dans son laboratoire que nous l'avons rencontré avec à ses côtés, Julien son fils, là où se préparent les coffrets et autres ballottins gourmands que les particuliers comme les entreprises s'arrachent. Le père oeuvre au labo pendant que Julien gère la communication, la logistique et aussi met les mains dans la crème pâtissière, tous deux affiche, t une belle complicité, ils sont ensemble sur tous les fronts en cette période de fêtes de fin d'année. Petit détail qui a son importance, si les boutiques niçoises fermeront sûrement assez tard le 24, celle de Cap 3000 sera close à 18h. Nous serons là pour récupérer la nôtre ! La recette qu'il nous délivre ne fera pas partie du choix de cette année. Cette bûche « canadienne », à base de poire et bien sûr de sirop d'érable pourra quand même parader sur votre table... si vous êtes un digne élève du Maître... A vous de jouer !



Pascal et Julien LAC

Laboratoire, Atelier et Pâtisseries

www.patisseries-lac.com



Ingrédients 4 pers.

Cake à l'érable

- 48g Pâte d'amande
- 58g Œuf (2 œufs)
- 37g Sucre d'érable
- 1 sachet Levure chimique
- 40g Beurre
- 37g Farine

Mousse à l'érable

- 4g Gélatine poudre
- 26g d'Eau
- 178g Crème montée
- 54g Sucre d'érable
- 71g Mascarpone
- 1 orange et 1 pamplemousse

Nougatine Alcazar

- 9 g Glucose
- 23 g Beurre
- 27 g Sucre
- 31 g Amandes bâtons

Caramel

- 67 g d'Eau
- 200 g Sucre
- 238 g Crème
- 162 g Glucose
- 71g Beurre
- 1/2 Gousse de vanille
- 4 feuilles Gélatine
- 3g Fleur de sel de Guérande

Gelée de poire

- 183g Pulpe de poire
- 5g Sucre
- 3g Pectine NH
- 9g Alcool de poire
- 2 feuilles Gélatine

Glaçage blanc

- 96g Sucre
- 24g d'Eau
- 104g Crème
- 32g Glucose
- 24g Poudre de lait
- 16g Glaçage neutre
- 3g Gélatine poudre et 15g d'Eau

Bûche « la Canadienne »

Cake à l'érable



Déroulé de la recette :

Cake à l'érable : Tempérer la pâte d'amande avec les œufs, à 45°C, avant de faire monter avec le sucre d'érable. Ajouter le beurre fondu délicatement (pas trop chaud). Incorporer la levure à la farine puis mélanger en pluie Cuisson: 15 min à 180°C.

Mousse à l'érable : Hydrater la gélatine. Prélever un peu de crème chauffée pour incorporer la gélatine. Faire monter crème, le sucre et le mascarpone. Incorporer la gélatine à la crème montée.

Nougatine Alcazar : Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre, chauffer, ajouter le glucose, porter à ébullition, ajouter les amandes, porter à nouveau à ébullition. Etaler sur plaque (4mm d'épaisseur) puis cuire à 190°C.

Caramel : Faire bouillir l'eau et le sucre, puis ajouter le glucose. Cuire à 185°C. Faire bouillir la crème avec la vanille puis rajouter le sucre. Recuire à 110°C. Incorporer la gélatine à 60°C. Incorporer le beurre pommade à 35°C. Ajouter le sel puis mixer si besoin.

Gelée de poire : Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer la pulpe, mélanger le sucre et la pectine. Faire bouillir le mélange, incorporer l'alcool et la gélatine une fois la température redescendue à 45°C. Couler dans un moule pour réaliser l'insert puis réserver au congélateur.

Glaçage blanc : Chauffer le sucre et l'eau à 120°. Mélanger la crème, le glucose, la poudre de lait et le glaçage neutre et porter à ébullition. Mélanger la gélatine poudre et l'eau et mettre au frigo. La mélanger à la préparation précédente quand elle est redescendue à 60°. Mixer le tout puis réserver au frigo (utilisation du glaçage à 24°C).

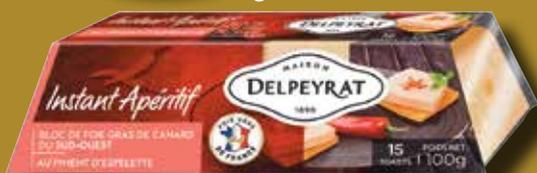
Montage : Faire le cake à l'érable et la nougatine, préparer la gelée. Dans un moule à bûche d'environ 17 cm, garnir le fond de mousse à l'érable, remonter les bords avec une spatule. Incorporer la gelée puis un premier insert de cake, remettre un peu de mousse, tartiner de caramel, refermer avec la nougatine et le cake à l'érable, bien lisser puis réserver au congélateur.

Gourmandises pour...gourmets

Le temps des gourmandises
Pour nous épicuriens, il n'y a pas de saison pour les gourmandises. Il est vrai cependant que les fêtes de fin d'année nous font redécouvrir de bonnes choses et en découvrir d'autres. La hotte est bien remplie !



3



4



5



1



2



1- On attend Noël avec Le Roy René - Calendrier de L'Avent

24 douceurs différentes chaque jour : nougat blanc, nougat noir, nougat aux fruits et à la pistache, calisson, petits calissons traditionnels, aux fruits, et au cacao/noisettes, amandes enrobées de chocolat, navette, sablé au citron, caramel, pâtes de fruits... 170 g de pures gourmandises provençales. **17,90 €**
Liste des boutiques et produits à retrouver sur www.calisson.com

2- Aixeterra : recettes à tartiner ou cuisiner

Crème de morilles, parfumée et délicieuse. Afin de célébrer ce champignon, aix&terra a imaginé une recette twistée par un soupçon de Côte de Provence! **P8,50€ le pot de 100g**

Crème de cèpes bio à l'estragon, Le cèpe est un champignon plein de saveurs, aux arômes de noisette. Il est relevé dans cette recette par un brin d'estragon qui apporte des notes anisées. **7,90€ le pot de 100g**
Produits fabriqués dans la manufacture de Saulce-sur-Rhône et disponibles sur www.aixeterra.com

3- Delpyrat

Foie gras de canard entier du Gers, des arômes subtils, une finesse de goût, une texture ferme et fondante à la fois "sans conservateurs" 125 g 3 / 4 parts **19,95 €** et **19,95 € les 180g**

Instant Apéritif, 100g, bloc de foie gras de canard du sud-ouest au piment d'Espelette, idéal pour un apéritif chic et audacieux (15 délicieux toasts). **prix 6,90 € les 100g**

4- Château NasicA : toute la beauté de la Corse

Huile Corse AOP : un goût fruité doux et long en bouche, mélange d'artichaut et aromates du maquis. Une note de noisette légèrement piquante donnant un caractère exceptionnel à cette huile.

10cl / 12,50€ ; 25cl / 17,90€ ; 50cl / 29,90€.

Vinaigre Balsamique de Modène : IGP 3 ans d'âge 10cl / 6,90€

Au Printemps du Goût 59 rue de Caumartin- Paris

5- Kusmi Tea

La belle Maison de thé sort pour Noël une magnifique boîte festive, dans l'esprit de la fête foraine. Un mélange bio aromatisé de thé noir, orange et épices. **Boîte 120 g : 20,90€**

Egalement, de jolis coffrets à personnaliser. Disponible dans les boutiques Kusmi Tea et sur www.kusmitea.com

6- François Doucet Confiseur

Kara Fruité : de petites baies au goût naturel de fruit de la passion, de citron vert, de framboise ou de banane. Un cœur de céréales croquant sans gluten, nappé d'un chocolat blanc fondant et de poudre naturelle de Sachet 200 g : **9 €**

Coffret Prestige Origin : des chocolats cultivés de manière équitable et choisis parmi les meilleurs terroirs. On retrouve le croquant et la douceur de l'amande de Provence finement torréfiée mélangés aux saveurs aromatiques de différents chocolats noirs d'origine. **180g - Prix 18€.**

Disponibles au Printemps du Goût et à la Grande Epicerie de Paris.

Dans plus de 3000 boutiques en France (Pâtisseries, chocolatiers, boulangers, épicerie fines...) et sur l'E-shop www.francois-doucet.com



6



7- Gallimaté Original Maté

Une boisson aux vertus d'exception très riche en maté (boisson traditionnelle des Amérindiens Guaranis, préparée en infusant des feuilles de yerba mate) aromatisée au combawa, petit citron de l'océan indien, et surtout à la fleur de sureau, qui apporte un nez et une note florale à l'ensemble permettant d'en adoucir la force. Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel. **En version verre 27,5cl à 2,50€** dans les épicerie fines, les CHR, au BHV, les salles d'escalades Arkose, Foodcheri et les Galeries Lafayette. Décliné en version Gallimaté Tonic (idéal pour accompagner les cocktails Gin ou Whisky) et Ginger Ale (mélange gingembre, citronnelle et basilic). **En version plastique 33cl à partir de 2,50€, Gallimaté Original Maté et Gallimaté Ginger Ale : Carrefour et Franprix.**

8- L'Art des Saveurs Pâte d'Olives

Fabriquée exclusivement avec une sélection d'olive de Nice dite "cailllette", variété aux petits fruits extrêmement parfumés et délicats issue du caillletier. A déguster aussi bien en apéritif qu'en sauce ou condiment. **Le pot de 180g : 5,75€**
Dans les sections épicerie fines ou produits régionaux des grandes surfaces et en ligne sur le site www.lartdessaveurs.fr

9- Cémoi fête ses 100 ans et sa gamme de chocolats bio

10 références, du chocolat au lait, au chocolat noir 72%, en passant par du chocolat aux amandes et aux raisins et du chocolat pâtissier. Tablettes dégustation chocolat noir bio 72% cacao et lait bio français 50% cacao. Fabriqué en France. **90 g prix : 1,99 €**. Coffret Cheverny : un nouvel emballage et des recettes revisitées avec des chocolats noirs, blancs et au lait sans alcool. **Coffret 459 g. prix : env. 10,49 € en GMS.**



10 - Les spécialités ibériques "Bellota Bellota"

La Maison Bellota-Bellota continue de régaler les gourmets en les accueillant chaque jour dans ses épicerie fines et sur son e-shop. Elle propose un large choix de produits: jambons ibériques à la coupe, charcuteries et planches (lomo, lomito, chorizo,...), plats à emporter (sandwichs froids ou chauds, tapas,...) et trésors de la mer (ventrèche, thon blanc, taramas...), sans oublier une sélection pointue de vins et fromages espagnols (Manchego, ...). Bellota-Bellota poursuit son activité sur Deliveroo et UberEats avec de nouvelles zones disponibles à la livraison (11ème, 12ème et 20ème arrondissement de Paris, Vincennes, Montreuil, Saint Mandé, Bagnolet). La Maison propose également le Click and Collect et livraison via Stuart dans l'ensemble des points de vente : BB Tour Eiffel Paris 7°, Boulogne Billancourt, Champs Elysées, Halles de Lyon Paul Bocuse, Lyon 3.

Coffret Emotion 4 x 50 g de Jambon Grand cru 100% ibérique (origine Espagne/Jabugo) : le cœur du cœur pour ce jambon tranché présenté dans un coffret aussi gourmand qu'irrésistible **59,90 €**

Huile d'olives 100% Arbequina extra vierge grand cru, fine et équilibrée. 75 cl 14,90 €

Vinaigre balsamique blanc 100% muscat élaboré avec le Moscatel d'Alexandrie aux arômes floraux, idéal pour déglacer des sucres de cuisson ou pour souligner un gaspacho, une soupe de fraises 13,90 €
www.bellota-bellota.com/fr/

11- Terre de Beaulieu Domaine agro-écologique

Ratatouille garanti 100% bio, 100% vegan, sans sel, sans sucre, sans additifs, sans conservateurs, sans OGM. Servir chaud en accompagnement de viande ou de poisson. À assaisonner selon votre goût. 680g - 10,50 €. www.terredebeaulieu.com

12 - Seeberger : voyage gustatif équilibré

Craquez pour les noix et les fruits séchés et variez les plaisirs pour un petit-déjeuner complet, au bureau ou pour une pause goûter gourmande et équilibrée. Les nouveautés : noix du Brésil bio, noisettes décortiquées, cerneaux de noix bio, graines de chia, amandes, noix de cajou mais aussi fruits séchés comme les mangues bio, cranberries, abricots et les mix cajou cranberries ou amandes cranberries... **de 2,05€ à 5,45€ en GMS**

13 - La boutargue de Koskas & Fils:

un plaisir gastronomique prisé des plus grands chefs

Ce "caviar de Méditerranée" est un mets très recherché qui offre une belle couleur orange, une texture ferme et une délicieuse saveur iodée délicieusement corsée. Pour se procurer de la boutargue de qualité, la référence est Koskas & Fils dit "Le Roi de la Boutargue", une maison familiale qui offre, depuis 3 générations, un savoir-faire d'exception et fabrique sa propre boutargue. Il s'agit d'une poche d'œufs de mullet recueillie quand les femelles sont pleines. Ce produit est salé, séché puis mis sous protection de cire pour conserver sa fraîcheur et sa saveur exquise. Il existe mille et une façons de la déguster, que ce soit pour un apéritif ou râpée, pour apporter une touche originale à toutes les créations culinaires.

Boutargue classique enveloppée de cire alimentaire pour une durée de conservation accrue de 3 à 5 mois 150 g 12,30 €

Râpée de Boutargue pour une utilisation sur toutes vos recettes culinaires (pâtes, omelette, etc...) Sachet de 100 gr : 8 €. Boutique en ligne <https://koskas-fils.com/index.php>



Le Calisson

Léonard Parli

Une boisson aux vertus d'exception très riche en maté (boisson traditionnelle des Amérindiens Guaranis, préparée en infusant des feuilles de yerba mate) aromatisée au combawa, petit citron de l'océan indien, et surtout à la fleur de sureau, qui apporte un nez et une note florale à l'ensemble permettant d'en adoucir la force. Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel.

www.leonardparli.com

Le Biscuit

Léonard Parli

Une boisson aux vertus d'exception très riche en maté (boisson traditionnelle des Amérindiens Guaranis, préparée en infusant des feuilles de yerba mate) aromatisée au combawa, petit citron de l'océan indien, et surtout à la fleur de sureau, qui apporte un nez et une note florale à l'ensemble permettant d'en adoucir la force. Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel.

www.leonardparli.com

Le Cassoulet

Léonard Parli

Une boisson aux vertus d'exception très riche en maté (boisson traditionnelle des Amérindiens Guaranis, préparée en infusant des feuilles de yerba mate) aromatisée au combawa, petit citron de l'océan indien, et surtout à la fleur de sureau, qui apporte un nez et une note florale à l'ensemble permettant d'en adoucir la force. Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel.

www.leonardparli.com

Le Nougat

Jonquier

Une boisson aux vertus d'exception très riche en maté (boisson traditionnelle des Amérindiens Guaranis, préparée en infusant des feuilles de yerba mate) aromatisée au combawa, petit citron de l'océan indien, et surtout à la fleur de sureau, qui apporte un nez et une note florale à l'ensemble permettant d'en adoucir la force. Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel.

www.leonardparli.com



MÉNAGER

Après avoir passé l'aspirateur vous prendrez bien un café ? voir un smoothie !
Tâches ménagères, objets dernier cri pratiques et design, nouveau blender pour petits plaisirs du quotidien... quand l'électroménager est notre meilleur allié...

TEXTE | *by* MAGALI FARRUGIA

ROBOROCK H6, l'aspirateur balai qui simplifie la vie

Le H6 combine le meilleur d'une batterie qui dure dans un aspirateur léger, compact. Il est équipé de la première batterie LiPo dans un aspirateur sans fil, permettant une utilisation de 90 minutes en mode Eco, ou 10 mn en mode Max. Son corps léger (1.4kg) lui permet également d'accéder aux plafonds et étagères en hauteur, et peut facilement se déplacer à l'extérieur, par exemple, pour nettoyer vos véhicules. Éliminant les polluants et allergènes avec son purificateur d'air Roborock qui capture mites, pollens, acariens et autres particules incrustées dans les tapis, lits, etc... Facile à nettoyer, il est doté d'un système d'atténuation sonore minimisant ainsi le bruit. Disponible sur le site de Roborock et chez les principaux revendeurs (FNAC).

Le test de la rédac' : *Nous avons vraiment apprécié cet aspirateur pour son poids léger qui le rend facile à manier, notamment dans les zones difficiles à aspirer comme les escaliers, les plafonds ou encore l'intérieur de voitures. Son flexible étirable, son rouleau de sol large de 25 cm et ses nombreux accessoires sont également fort appréciés. L'écran Oled lui apporte une certaine sophistication. Nous avons pu constater que tous les éléments peuvent se rincer à l'eau, ce qui facilite son entretien.*



MALONGO : Machine EK'OH + doses 1,2, 3 spresso café éco-responsable aux saveurs authentiques

La gamme Ek'Oh s'agrandit et propose de nouveaux habillages pour les fêtes de fin d'année, venant compléter le panel de couleurs de la célèbre machine expresso fabriquée en France. Intemporels et élégants, ces nouveaux coloris donnent à cette machine une allure contemporaine. Torréfiées et fabriquées en France, les doses en papier de fibres naturelles sont pratiques et simples d'utilisation, mais aussi dégradables et collectables, respectueuses de l'environnement. Conditionnées dans un emballage recyclable, elles conservent une fraîcheur inédite, renfermant la quantité et la mouture idéales de café pour réaliser un parfait espresso. Dotée du système 1,2,3 Spresso et de 21 bars de pression, la machine Ek'Oh, compacte et automatique, garantit une meilleure extraction de la crème du café pour déguster un véritable espresso, en 20 secondes. Dans la tasse : une crème savoureuse et onctueuse ainsi qu'une parfaite qualité d'arômes issus de la torréfaction à l'ancienne de Malongo. Une machine économe en énergie, recyclable et fabriquée en France, écoconçue et facilement réparable, un excellent espresso... Que demander de plus ?

Coloris or, argent ou rose irisé : 150 €.

Disponibles sur l'eshop Malongo et en boutiques : Paris, Nice et Cap 3000.



Tire-bouchon électrique TB5040 de CLIMADIFF



Il permet de déboucher facilement et sans effort tout type de bouchons. Son design élégant et sa couleur cuivrée en font un objet moderne et ultra pratique dont vous ne pourrez plus vous passer. Equipé d'un coupe-capsule intégré au support et d'une coque transparente qui permet de voir le tire-bouchon sortir le bouchon, c'est le cadeau idéal pour tous les amateurs de vin.

Prix : 49,90 €

Disponible sur HYPERLINK
www.vinokado.com

MALONGO : Machine EK'OH + doses 1,2, 3 spresso café éco-responsable aux saveurs authentiques

Du smoothie, des sauces aux soupes de saison, régaliez-vous avec des recettes saines et gourmandes au gré de vos envies. Ce blender multi-vitesses à la fois design et peu encombrant, facile à utiliser, possède deux modes d'extraction. Grâce à sa puissance et son action cyclonique, il broie, mixe et mélange les aliments sans les dénaturer tout en préservant leurs vitamines, fibres et minéraux. Le pichet et les gobelets, fabriqués en plastique durable et résistant, ne contiennent pas de BPA et passent au lave-vaisselle.

139,99 €

Disponible sur HYPERLINK
www.nutribullet.fr

