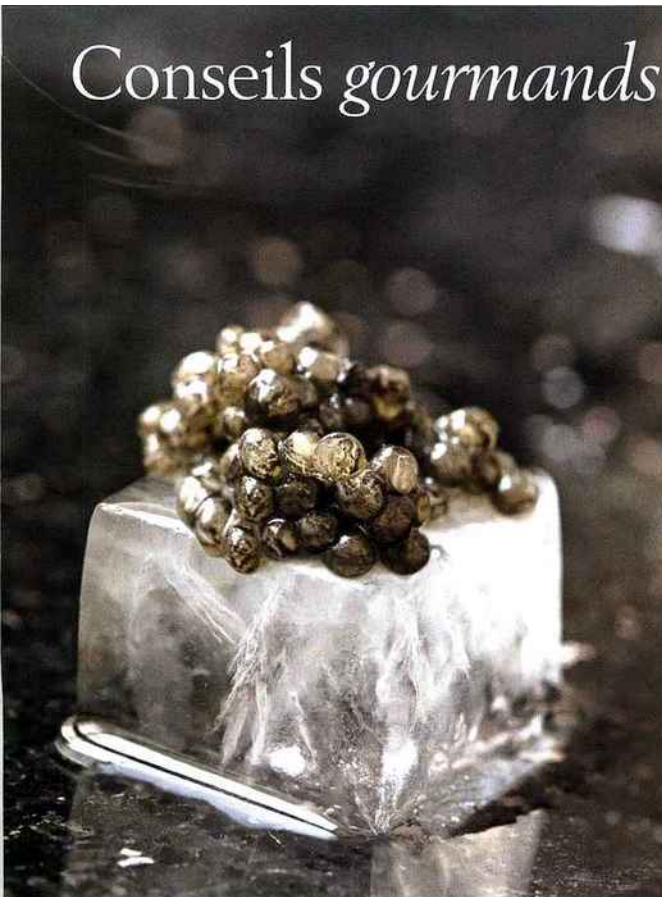




## Conseils gourmands



### UN PETIT GRAIN de folie

Nature à la petite cuillère, attendu sur un toast ou, plus rustique, sur une pomme de terre chaude, voici le meilleur des perles rares... À côté du prestigieux **béluga** aux reflets bleutés iodés, du mythique **sevruga** aux puissantes notes marines et du doux **oscière** aux perles mordorées, on trouve aujourd'hui des caviars, plus accessibles (à partir de 1000 €/kg) parce que produits dans le monde entier, même en France. Le **baeri** révèle une saveur minérale, le **schrenki** étonne avec sa finale amande et le **transmontanus** se distingue par des accents de noix fraîches. Le "caviar rouge" n'est autre que l'œuf de saumon (sauvage de préférence) dont les généreuses perles d'un bel orangé explosent avec finesse sur la langue. Plus doux, les **œufs de truites** sont aussi plus croquants et d'un excellent rapport qualité/prix (10 € env. les 100 g). Évitez les achats sur le Net, sauf s'il s'agit de maisons ou de marques reconnues (Petrossian, Kaviari, Kaspia, Dom Pétroff...), et dégustez les œufs de poissons avec une cuillère en nacre ou en porcelaine (jamais en argent ou en inox) en les sortant du réfrigérateur 30 mn avant.



### BONBONS D'EXCEPTION

Chocolatier mais aussi artiste, Patrick Roger s'inspire des terres australes pour glisser dans ses demi-sphères des ganaches et gelées aux notes rafraîchissantes. Menthe ou réglisse, riz noir et amandes ou shiso et rhubarbe, quatre nouvelles créations en édition limitée pour Noël. La boîte de 16 bonbons, 60 €.

### DÉCO BISCUITÉE

Pour accrocher aux branches du sapin, des biscuits de Noël à confectionner avec une préparation bio à base de farine artisanale, sucre de canne, cannelle de Madagascar, gingembre et sel de l'île de Ré... On vous laisse faire les étoiles, les cœurs ou les flocons. 7,20 €, Marlette.



### Parfum de table

Cette huile d'olive vierge extra, confectionnée dans les Alpilles et délicatement parfumée à la truffe, coule sa robe dorée dans un flacon de verre à poser sur les tables de fêtes. 26 € le set de deux flacons de 50 ml, Château d'Estoublon.



### Édition limitée

Conçu pour cette fin d'année par le Palais des thés, le thé noir Chai mêle à ses feuilles le piquant du gingembre, du poivre rose et de la cardamome... Un délicieux parfum de pain d'épices! N° 25, 15 € les 100 g



### CÉLESTE

Picard réinvente le pain surprise. En forme d'étoile multicolore, il joue la carte de crèmes aux saveurs fines (asperges vertes, foie gras, saumon et agrumes, comté et éclat figue et noisette) posées au cœur de mini-sandwichs aux teintes gourmandes. 30 sandwichs, 13,95 €.



### Dans la poche

Les fameux anis de Flavigny régaleront en mode mini. Les bonbons, format "perle", sont encore plus irrésistibles et la célébrissime boîte ovale se transforme en un charmant étui cartonné. 1,60 € env.

### DANS MON FRIGO IL Y A...



2 kakis Persimon® épluchés et coupés en dés, à faire mariner 10 mn dans le mélange suivant: jus d'une 1/2 orange + 1 c à s de porto blanc + 1 c à s de vinaigre blanc + 1 c à s de sucre + 1 pincée de poivre de Sichuan. Toaster 4 tranches de pain aux noix, poser du foie gras dessus, puis la marinade saupoudrée de piment d'Espelette. (Pour 4 personnes).