JDD_JDDG_3805_P055 --Folio Redactionnel-- 55

Plaisirs Gastronomie

L'ÉPICERIE FINE

LUCIE SASSIAT

LA TOURTE DE LA MAISON VÉROT

● Charcutiers de père en fils, Gilles et Nicolas Vérot excellent dans les pièces de haute charcuterie. Ils ont imaginé une tourte de Noël de haute volée, qui manquait à leur table de fêtes. Elle est constituée de volaille de Bresse, de foie gras de canard, de morilles et d'une farce au cochon du Perche, le tout niché dans une pâte brisée. Une jolie pièce à réchauffer au four à 160 degrés une demi-heure, avec la sauce aux morilles en guise de touche finale. *4 personnes, 80 euros.*

LA TRUFFE DE LA COMTESSE DU BARRY

● Pour les amateurs de ce goût terreux si particulier, le coffret « autour de la truffe » renferme un sel de mer saveur truffe et noisette, huile d'olive et moutarde saveur truffe noire et olivade. *32,50 euros.*

LES CRUS DE CAFÉS DE CHEZ VERLET

● La plus ancienne maison de café parisienne, qui torréfie de façon artisanale, propose un coffret de trois cafés : le cru du Kenya le plus fruité au monde ; le Panama La Torcaza, très équilibré, et un blend de cafés rares. *50 euros.*

L'ARBRE DE NOËL D'ALAIN DUCASSE

● La Manufacture de chocolat Alain Ducasse propose un arbre en chocolat à monter soi-même, composé de trois recettes aux céréales, fruits séchés, amandes et noisettes caramélisées. *400 g, 59 euros.*

LES PRODUITS SOURCÉS DE LA MAISON PLISSON

● Ce coffret compile les produits d'artisans bien sourcés par Delphine Plisson, la créatrice de cette épicerie fine parisienne : bière de Noël, rillettes saumon-mandarine et timut, crème d'artichauts à la truffe, marrons glacés... *40 euros*

LE FOIE GRAS DE MAISON LAFFITE

● La maison landaise célèbre ses 100 ans en 2020 avec un coffret en édition limitée contenant deux produits emblématiques : un foie gras d'oie et un foie gras de canard. *75 euros.*

LE CAVIAR EN BARRE DE KAVIARI

● Le « K en barre » est obtenu par la déshydratation de caviar frais. Après séchage, il a la forme d'un cigare au goût puissant, qu'on râpe sur des pâtes ou des poissons. *110 euros l'unité (50-60 g)*

LE CHOCOLAT DE BOISSIER

● Ces pétales de chocolat dorés de la Maison Boissier jouent sur la finesse de leur texture. *195 g, 27 euros.*

LE FOIE GRAS DE DUBERNET

● Travaillés 100 % à la main, dans le respect de la tradition, les foies gras Dubernet sont triés à la main et assaisonnés de douze épices. *Coffret de foie gras de canard entier, 200 g, 47 euros.*

LE CAVIAR DE LUXE DE LA MAISON NORDIQUE

● Pour ne rien oublier des rituels de la dégustation du caviar impérial de Sologne, ce coffret luxueux contient aussi des cuillères en nacre et une vodka Veuve Capet. *Avec une boîte de 125 g, 450 euros.*

LE GÂTEAU AU BEURRE DU PRINTEMPS

● Le « Goulibeur » est un gâteau géant du Poitou, une galette pur beurre croustillante et fondante qu'il faut se partager en la brisant, pour une dégustation conviviale. *8 euros, Printemps du goût.*

LE SAUMON ROUGE DE MONOPRIX

● La gamme Monoprix Gourmet a choisi un saumon fumé à la betterave Dom Petroff, qui lui donne une couleur rouge profond faisant son petit effet dans l'assiette. *150 g, 14,99 euros.*

THOMAS DHELLEMMES

LA PYRAMIDE DE CYRIL LIGNAC

● Les emblématiques oursons du chef se déclinent en pyramide et en quatre chocolats : leur guimauve à la vanille se pare de chocolat au lait, noir, blanc et même de chocolat Dulcey. *Pyramide de 30 oursons, 95 euros.*

L'OURS D'EDWART CHOCOLATIER

● Le jeune chocolatier parisien présente son ours Zéphyr en chocolat noir (ou au lait) grand cru de Tanzanie, garni de praliné aux épices chaï, amandes et noisettes enrobées. *310 g, 38 euros.*

BÛCHES

LE SANS GLUTEN DE CHRISTOPHE MICHALAK

● La pistache est reine dans cette recette aux saveurs orientales : biscuit Joconde au punch à l'eau de rose, à la fleur d'oranger et à l'amande amère ; croustillant praliné-pistache, crème légère et mousse. *Sans gluten, 6 personnes, 48 euros.*

LA 100 % FRANCE DE YANN COUVREUR

● Le pâtissier qui a fait du renard son totem, signe une bûche 100 % made in France dans les produits utilisés. Parmi eux, la mousse de marrons et brisures de marrons confits, le biscuit au marron et au miel de châtaignier, le croustillant à la cazette, le caramel... En édition limitée, la bûche se commande en ligne (*yanncouvreur.com*) et se retire le jour de son choix dans l'une des boutiques. *Bûche Chilling Christmas, 6 personnes, 90 euros.*

LA RECETTE GLACÉE D'HÉLÈNE DARROZE

● La célèbre chef étoilée du restaurant Marsan a concocté trois plats pour les surgelés Picard, mais aussi une bûche glacée (photo ci-dessous). *La bûche Bonheur, chocolat, agrumes, marrons, 8 parts, 29,50 euros.*

LA VALEUR SÛRE DE PHILIPPE CONTICINI

● Simple mais pointue, cette bûche joue sur les textures du biscuit, du croustillant chocolat, du crémeux caramel, de la mousse au chocolat et fève tonka. *Bûche chocolat, fève tonka et caramel : 4 personnes, 32 euros et 6 personnes, 48 euros.*

L'EXPÉRIENCE ULTIME DE PIERRE HERMÉ

● Le pâtissier a adapté son entremets vanille-chocolat en bûche, déposée sur une dentelle de papier créée par l'artiste Marjorie Colas. Biscuit viennois chocolat, crème chantilly au chocolat noir, crème vanille. *Bûche Ultime, 6 personnes, 75 euros.*

arte EDITIONS

C'EST BIENTÔT NOËL

IDÉES CADEAUX

COFFRETS DOCUMENTAIRE

PHILOSOPHIE VOL.3
LES GRANDS MYTHES - L'ILIADE
TRAVAIL, SALAIRE, PROFIT

COFFRETS SÉRIE

PEAKY BLINDERS 1 À 5
AU NOM DU PÈRE 1 ET 2
MYTHO

COFFRETS ENFANT

PAT ET MAT
LA CABANE À HISTOIRES VOL. 1 & 2

COFFRETS CINÉMA

TONY GATLIF
AGNÈS VARDA
RYÛSUKE HAMAGUCHI

LIVRE

CHARLOTTE PERRIANDE
UN ROMAN GRAPHIQUE DE CHARLES BERBERIAN

DVD ART

TOULOUSE-LAUTREC
TOUTANKHAMON
LÉONARD DE VINCI
CHARLOTTE PERRIAND

SUR ARTEBOUTIQUE.COM FRAIS DE PORT OFFERTS DÉS 40 € D'ACHATS

www.arteboutique.com

SYELA_JDD_3805_P055_PRINT_8559_P055_SE2-R0-O1.pdf 14.12.2019 20:55:57 ISO newspaper 26v4 dal-svmapp3