

CAHIER saveurs

Papilles Fiesta

DU CAVIAR DE SOLOGNE, DU FOIE GRAS ET DES TRUFFES DU PÉRIGORD, DE L'HUILE D'OLIVES DES ALPILLES, DES CHOCOLATS VENUS SANS CHAUFFEUR DE CHEZ MAXIM'S, MAIS AUSSI, POURQUOI PAS, DU JAMBON PATA NEGRA DE CHEZ DA ROSA !
À CHACUN SON PANIER...

Par Julien de Coppel et Éric Vincent. Photos DR.



L'apéro ibérique, c'est chic

Ce n'est pas une pochette surprise, c'est un joli sac fashion contenant 100 g de jambon ibérique, 100 g de chorizo de porc de Bellota, 115 g de sardines de Galice, 210 g de poivrons au thon et 270 g d'olives. Pour accompagner ces en-cas signés Da Rosa, un flacon de Cava Freixenet Vintage Especial, l'effervescent espagnol bien connu, aux notes d'agrumes. L'apéro urbain type. Pour quatre, c'est l'aisance, pour deux, c'est Byzance !
60 € chez Da Rosa, Rive gauche et Rive droite.
www.da-rosa@da-rosa.fr



Deux bouteilles et trois semaines

La technique du vin au verre, naguère réservée aux bars et restaurants, franchit la porte de votre cuisine. Cette machine, dotée de deux bouteilles, est reliée à une bonbonne de gaz domestique ou à un générateur d'azote qui, une fois la bouteille ouverte, préserve la qualité du vin pendant trois semaines. Vous pouvez ainsi déguster au verre, au gré des envies ou des occasions, vos grands crus préférés, sans vous presser et sans forcer la dose. Boire mieux, en somme...

Enoliving / Enomatic, 1 790 € HT (avec cartouche de gaz), 01 75 43 46 48.

Épicerie fine au BHV

Éphémère mais bienvenue, cette épicerie fine qui a investi la boutique BHV de la rue des Archives jusqu'au 31 décembre 2013. Les gourmands comme les gourmets peuvent y trouver leur bonheur : plus de 660 références trônent en rayon, incluant des marques premium comme Fauchon, Kusmi ou Mariage Frères, mais aussi une sélection de produits haut de gamme anglais et américains.





Moutarde au sauternes

Une Maille après l'autre. Pas de temps mort, la marque signe une nouvelle création originale, le pot de grès noir "cousu d'or", qui mêle deux types de moutarde – fraîchement servie à la pompe – associés à un onctueux sauternes. Cette recette inédite délivre des notes

moelleuse et mielleuses de fruits confits qui viennent tempérer le piquant. À tester, à offrir...
21 €, boutiques Maille et épicerie fines.



Godard : foie gras, truffes et tradition

Pas si ancienne que ça (1978), mais rattrapée par quarante-quatre médailles au concours général du Salon de l'agriculture, la maison Godard-Chambon & Marrel fait autorité dans le domaine des foies gras, des truffes et des plats cuisinés dans la tradition du Quercy-Périgord. Structure familiale, engagements qualitatifs, traçabilité, l'origine IGP est garantie. En boutique (douze adresses, dont une à Paris) ou sur Internet, passer commande est déjà une sollicitation des papilles.
www.foie-gras-godard.fr

Huile d'olive Belle Époque, d'Estoublon

Le beau château d'Estoublon, au cœur des Alpilles, produit du vin mais aussi cette lumineuse huile d'olive qui emprunte son contenant aux flacons de cognac de la Belle Époque. Verrerie somptueuse, y compris le bouchon, étiquette dorée sur fond noir, un look raffiné pour une huile goûteuse issue d'olives AOP de la vallée des Baux-de-Provence. Un cadeau de gourmet aux fragrances d'herbe fraîchement coupées.
56 € (flacon de 70 cl).
www.estoublon.com



Chocolat séduction, par Maxim's

Maxim's a 120 ans. Certes l'élégante figurine qui orne la boîte de chocolat anniversaire rouge et or ne les fait pas. La frivolité n'a pas d'âge. Pas plus que la gourmandise. Cinquante-huit chocolats composent cet écrin circulaire, somptueux cadeau où se lovent ganache, praliné, pâte d'amande, croquantine, mandarine, noix de coco, pistache. Noir ou au lait, le chocolat est le roi du coffret.
60 €, Lafayette Gourmet, La Grande Épicerie, édition limitée).



VEILLEZ AUX GRAINS !

Il est revenu, le temps du caviar. Premières salves d'or noir.

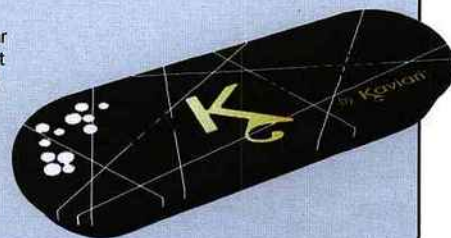
Sturia et sa palette festive

Producteur historique de caviar français, Sturia vient de présenter sa collection Haute-Couture pour l'hiver 2013-2014. Trois nouveautés au programme, en fonction des goûts et des occasions. Le One se présente dans une mini-boîte à chapeau qui contient 15 g de caviar – il suffit de retirer l'opercule, d'ajouter de la glace pilée et de déguster (39 € avec cuillère et boîte cadeau) ; le classique Oscière Sturia, très apprécié des amateurs pour ses saveurs marines, se présente en boîtes de 15 à 1000 g (2600 € le kilo) ; et le Caviar de Noël, extra-primeur et croquant, aux accents de noisettes fraîches, est disponible en verrines de 20 g et en boîtes de 30, 50 et 100 g (2540 € le kilo)
Sturia, 05 57 34 45 40 ou
www.sturia.com



Kaviari, à toute heure

Le principe de Kaviari est de décomplexer le caviar pour en faire un petit bonheur à toute heure... et au gré des événements (Fashion Week, Fiac, etc.) lors desquels la marque s'est fait remarquer par une présence astucieuse. À tester, ces petites barquettes individuelles nommées "en-K", qui contiennent 15 g de précieux grains (esturgeon blanc) plus une cuillère de dégustation. Pour Noël, le petit écrin s'habille de noir et se pare de cristaux Swarovski. Nomade et fun.
35 € ou 69 € en coffret duo. www.kaviari.fr



Les esturgeons bien soignés de Sologne

Fruit d'un partenariat entre La Maison Nordique (spécialiste des produits de la mer) et des pisciculteurs de Sologne, ce Caviar Impérial est issu de différentes espèces d'esturgeons élevées avec soin dans 75 hectares d'étangs naturels du Loir-et-Cher. Un produit qualitatif, de grande fraîcheur, fruité, et qui se revendique made in Sologne à 100%.
240 € les 100 g. La Maison Nordique, 01 53 81 02 20.

