

15 jours d'idées gourmandes



DOUCEUR DU VERGER. Pour profiter toute l'année des fruits du verger, ce dessert allie la fraîcheur de la pêche à la douceur de la mousseline. Un moment de dégustation à toute heure de la journée.

• Pêcher, 2,05 € (2 x 100 g), Bonne Maman, disponible en GMS.



PAUSE CAFÉ. Profitez du meilleur du café n'importe où et n'importe quand grâce à ces minifiltres individuels. Du pur plaisir dans votre tasse issu des meilleurs crus.

• Minifiltres à café, 5,95 € (les 10) et 24,50 € (les 50), Brûlerie Caron.



C'est nouveau et c'est bon !

Pour tous les goûts et pour les petites ou grandes faims, la rédaction a sélectionné les immanquables du moment.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



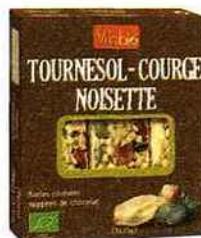
IRISH. Un petit goût de pomme surprenant et une légèreté en bouche pour ce whiskey irlandais moelleux. Le tout, relevé d'une note de cannelle pour un apéritif haut en couleur.

• Paddy Spiced Apple, 16,90 € (70 cl), The Paddy Flaherty Brand, disponible en GMS.



EUSKADI. Un petit goût typique du Pays basque en version revisitée : de l'axoa de veau agrémenté de haricots rouges et, bien sûr, relevé avec du piment d'Espelette. Un voyage au cœur de l'assiette.

• Chili basque, 5,70 € (350 g), Ederki.



BIO Pour toutes les petites faims, ces barres de céréales combinent les bienfaits (et les goûts) des graines de courge, du tournesol et des noisettes. Le tout en bio et sur un lit de chocolat noir pour une note gourmande.

• Tournesol, courge, noisette, 3,20 € (3 x 35 g), Vitabio. Disponible en GMS.



Par Isabelle Bertaud du Chazaud



6

NATUREL. L'hiver, le miel est roi. Et quand, en plus, il est 100 % naturel, on l'adopte sans hésiter. Une saveur douce et fruitée ainsi qu'un arôme discret et délicat pour ce miel aux reflets dorés. Idéal pour tous les petits plaisirs sucrés.

• Le Miel d'oranger, 6,90 € (250 g), Secrets de miel.



8

EXOTIQUE. Relevé et corsé. Deux mots pour définir cette pâte d'amande bio alliant l'amande au café. Naturelle, sans additifs ni colorants, elle est disponible en barre individuelle ou à partager.

• Pâte d'amande bio au café moulu, 1,50 € (50 g) ou 5 € (250 g), Jean Hervé.



10

DÉLICAT. Le traditionnel saumon fumé à déguster sans se priver va une fois de plus vous faire fondre. Délicatement fumé au bois de hêtre et mariné à l'aneth frais, coupez-le en lamelles assez larges pour profiter de sa texture fondante.

• Cœur de saumon mariné à l'aneth, 14 € (150 g) ou 45 € (500 g), La Maison nordique.

MARQUE
DISTRIBUTEUR
GMS

7

GIVRÉ. Pour un avant-goût de l'été, la crème glacée caramel aux spéculos est à partager... ou à garder pour soi. Douceur et gourmandise garanties à petit prix.

• Crème glacée caramel spéculos, 3,49 € (500 ml), Trofic, Marque Repère.



9

AU CHÂTEAU. Onctueuse, équilibrée, riche en arômes, fraîche et ardente, la récolte 2013 est pleine de promesses. Issue du mélange de 5 variétés d'olives, cette huile, c'est le soleil du Sud dans une bouteille.

• Huile nouvelle, récolte 2013, 13,50 € (20 cl), Château d'Estoublon.