

25 ADRESSES GOURMANDES

LE MEILLEUR D'EN



Si vous comptez commander par correspondance les meilleurs produits de fête, faites-le dès à présent pour être sûre de les avoir reçus le jour J. Petit abécédaire pratique, qui met l'eau à la bouche.

**CHOCOLATS**

**Chapon.** Dans son atelier de la région parisienne, Patrice Chapon fabrique de façon artisanale des ganaches aux saveurs subtiles d'épices ainsi que d'incroyables pralinés, aux vraies notes d'amande et de noisette caramélisées, bien loin des pralinés sans âme que l'on croque souvent. Coffrets de toutes tailles, à partir de 2 bouchées (coffret de 36 chocolats, 31 €, 355 g). [www.chocolat-chapon.com](http://www.chocolat-chapon.com)

**Patrick Roger.** Elu Meilleur Ouvrier de France en 2000, cet artiste chocolatier possède un petit grain de foie grâce auquel il ose des associations inédites et convaincantes : ganache menthe poivrée et citronnelle, ganache avoine ou baie de Sichuan... À partir de 14 € les 9 pièces. Et des classiques aussi avec des ganaches grand cru ou de sublimes orangettes à l'écorce d'orange de Corse. [www.patrickroger.com](http://www.patrickroger.com)

**ÉPICES**

**L'épicerie de Bruno.** Si vous cherchez une épice rare pour donner du caractère à votre foie gras, elle est sans aucun doute dans cette épicerie. Près de cent produits, tous d'excellente qualité. On y trouve aussi du kari gosse, le curry breton qui va si bien avec le homard, du riz pour risotto, de l'encre de seiche... Bref, tout ce qui est introuvable ailleurs. [www.lepicieriedebruno.com](http://www.lepicieriedebruno.com)

**BOUTARGUE**

**Memmi.** Très prisée en Corse et dans le sud de la France, la boutargue (76 € les deux pièces de 250 g) est préparée à partir d'une poche d'œufs de mulot séchés, protégée par de la cire. Ce « caviar méditerranéen » se consomme à l'apéritif en fines tranches ou râpé sur des œufs brouillés, très tendance. [www.boutargue-memmi.com](http://www.boutargue-memmi.com)

**CALISSONS**

**Confiserie Léonard Parli.** Cette confiserie d'Aix-en-Provence confectionne des calissons traditionnels (16 € la boîte de 230 g), riches en amandes et en melon confit, au gla-

çage fin qui s'autorise parfois d'amusantes couleurs pastel. Ils existent en petit format pour le café. Très bons nougats noirs et blancs également. [www.leonard-parli.com](http://www.leonard-parli.com)

**CAVIAR**

**Caviar de France.** Qualité irréprochable pour cet élevage de Dordogne. Pour vous initier, goûtez le caviar Diva (99 € les 50 g) au goût subtil, avec notes de beurre, de noisette et d'huître. Affiné plusieurs mois en chambre froide, le caviar Ebène (125 € les 50 g) s'approche des meilleurs caviars sauvages aux prix devenus, hélas, totalement extravagants. [www.caviardefrance.com](http://www.caviardefrance.com)