



## > Gourmandises pour gourmets

**Des idées gourmandes pour les fêtes ? Il y en a à presque toutes les pages de ce magazine. Huîtres, foie gras, caviar, truffe, homard, bûches....la liste est longue. Mais nos repas ne sont pas tous à la même image et les instants de convivialité différents. Des cacahuètes, des épices, du sel, de l'huile, de la moutarde... faisons notre marché.**



### *Les huîtres... à damner un saint... Kerber*

Dans la baie de Cancale, des Iles de Chausey à l'embouchure du Couesnon, l'amplitude des marées est la plus élevée d'Europe. C'est cette puissance qui imprime la singularité des huîtres d'ici. Mais, si celles des Parcs Saint Kerber parcourent le monde dans plus de 70 pays, c'est qu'elles représentent un savoir-faire familial depuis 80 ans qui a pour nom Pichot. La nouvelle génération perpétue la tradition avec François-Joseph et Pierre, les enfants de Joseph Pichot, et Stephan Alleaume, le gendre : une affaire d'hommes ! Depuis 2004, la famille a lancé la "Tsarskaya", une huître creuse, ferme et charnue, croquante, bénéficiant d'un soin extrême durant 36 mois. Son goût très iodé se poursuit par des notes douces et sucrées persistantes, longues en bouche. Il y a aussi la "Muirgen", une huître creuse née dans la baie de Donegal, dans le nord de l'Irlande, et affinée dans la Baie du Mont Saint Michel: une huître au goût plus féminin (Parfait pour les épicuriennes donc !), plus douce, un

goût de "sirène", selon la mythologie irlandaise. Si l'huître vous passionne, si c'est pour son côté gustatif vous irez au bar à huîtres, dans les halles de Tours, dirigé par Pierre Pichot ([www.moulinducouvent.com](http://www.moulinducouvent.com)) et pour son côté instructif au premier musée créé en Europe consacré à l'ostréiculture : la Ferme Marine ([www.ferme-marine.com](http://www.ferme-marine.com)). De circonstance au moment des fêtes, la famille a aussi développé un département produits de la mer (Les Viviers d'Armor), toujours de qualité, en s'associant avec des pêcheurs artisans de la Baie de Cancale ou des régions voisines : couteaux, coquilles Saint-Jacques, praires, palourdes, homards, oursins,... D'ailleurs, les amateurs ne se sont pas trompés et ceux qui sont venus dans la nouvelle boutique de l'Epicurien à Rennes pour son inauguration, début décembre, ont pu déguster quelques 500 huîtres en quelques heures : des rendez-vous comme celui-là ne se manquent pas !

Les Parcs Saint **Kerber**  
35200 Cancale  
Tél: 02 99 89 65 29







#### Le foie gras selon Valette...

Pour vous, ce sera le Foie Gras de Canard entier en gelée au piment d'Espelette (180 g : 24,50 €), Le Foie Gras de Canard entier du Périgord au sel rose de l'Himalaya et au poivre rouge de Pondichéry (180g : 29,90 €) ou la Convoitise de Foie Gras de Canard entier

«Origine Périgord » et ses cèpes risolés au jus de truffes, cuit dans sa Terrine (240g : 34,90 €) ?

Par tél. : n° Indigo 0625 825 744 (0,15 € TTC/min) ou  
[www.valette.com](http://www.valette.com)

#### Le foie gras selon Georges Bruck...

Celui-ci nous vient d'Alsace, l'autre patrie du Foie Gras, et plus précisément de Strasbourg, sa capitale, avec un artisan digne de ce nom (De père en fils depuis 1852 !) qu'il vous recommande de déguster avec un champagne (Il y en a plein dans notre magazine) ou un vin d'Alsace (Ce sera notre dossier du printemps 2013) un Tokay Pinot Gris par exemple. Vous trouverez dans cette honorable maison des foies gras crus, frais, en semi conserve ou en conserve.

26, rue des Orfèvres 67 000 Strasbourg  
Tél/Fax : + 33 (0)3 88 32 00 04  
[www.bruck-foiegras.com](http://www.bruck-foiegras.com)



#### .. Et le Foie gras selon la famille Paris

Petite-fille d'Adrienne Paris, la fondatrice, en 1907, fille de Renée, nièce de Gilberte, c'est aujourd'hui Sandrine (Lesgourgues) qui gère l'exploitation familiale. Nous nous devons, dans ce numéro consacré aux épicuriennes de terminer sur un foie gras « féminin ». C'est dans le pays de Chalosse et dans le Béarn que se préparent les spécialités de cette

maison dont le foie gras, avec des canards élevés au maïs en grain entier, est une des composantes. Nous vous conseillons le Foie gras entier qui a remporté la Médaille de bronze au Concours Agricole à Paris en 2011 (180 g : 33,50 €).

Tel. : + 33 (0)5 58 89 31 20  
[www.foiegrasmaisonparis.com](http://www.foiegrasmaisonparis.com)

#### Le foie gras selon Montfort...

Cuisiné poêlé, en terrine, avec du chutney de mangue sur du pain d'épices, la gamme de foie gras de canard du sud ouest Montfort promet un grand moment de dégustation. A cuire soi-même ou déjà préparé au torchon, les différentes recettes proposées répondent à toute les exigences gustatives dans le respect de la tradition.

Prix : à partir de 29,90€  
[www.montfort.com](http://www.montfort.com)



#### Le foie gras selon Maxim's

Une dégustation en duo ! Dans son étui enrubanné, deux bocaux : le premier contient un bloc de foie gras de canard, le second un chutney de figues... Ne reste plus qu'à faire dorer quelques toasts ! 90g de foie gras, 50 g de chutney : 19 €

Renseignements : + 33 (0)2 35 59 44 92  
[www.maxims-shop.com](http://www.maxims-shop.com)



#### Le foie gras selon la Maison Godard-Chambon et Marrel

Un lobe de foie gras de canard entier mi-cuit au poivre noir (5 fois médaillé au Concours Agricole) ou un Foie gras de canard entier du Périgord truffé à 6% en millefeuille ? Ce sont des propositions prises au hasard d'un catalogue bien fourni par cette maison Créée en 1978 à Gourdon, par Alain et Michèle Godard et associée depuis son rachat à l'une des plus anciennes maisons de négoce de truffes « Chambon & Marrel » (fournisseur en 1911 de Nicolas II, Tsar de Russie) qui prépare truffes, jus de truffes et sauces aux truffes.

Tel. : +33(0)5 65 41 03 87  
[www.foie-gras-godard.fr](http://www.foie-gras-godard.fr)





**Hugou Dumas : la truffe, les truffes**

Cette maison est bien connue sur la Côte d'Azur quand elle fournit les plus grands restaurants grâce à la parfaite connaissance du produit de Gilbert Hugou. Dans leurs jolis emballages, vous trouverez les truffes entières, les truffes extra en morceaux, les pelures de truffes, les brisures de truffes, du jus de truffes (En verrine de 12,5, 25 50 g et en boîte de 200 et 400 g), sans oublier quelques condiments... à la truffe : huile d'olive (truffe blanche ou noire) Crème de cèpe...

Le Moulin 83170 Rougiers  
Tel. : +33 (0)4 94 37 32 32  
hugou.dumas@orange.fr

**Tu veux un marron...Sabaton ?**

C'est la trêve des confiseurs. Toutefois, il y a certains marrons que l'on veut bien recevoir ou distribuer ! C'est bien le cas avec cette firme qui cultive la tradition de puis 1911 avec une gamme de marrons glacés haut de gamme et de crèmes de châtaignes d'Ardèche délicieuses (Coffret de 3 verrines de 200 g : 28 €). Pour découvrir les trois variétés (Sardonne, Bouche rouge et Pourette) le coffret « Saveurs et Grands crus 2012 » est pour vous : 27 marrons glacés emballés individuellement sur trois étages (44 €).

N° Lecteur : +33 (04) 75 87 83 87  
www.sabaton.fr

**.. Et le Foie gras selon la famille Paris**

Petite-fille d'Adrienne Paris, la fondatrice, en 1907, fille de Renée, nièce de Gilberte, c'est aujourd'hui Sandrine (Lesgourgues) qui gère l'exploitation familiale. Nous nous devions, dans ce numéro consacré aux épiciennes de terminer sur un foie gras « féminin ». C'est dans le pays de Chalosse et dans le Béarn que se préparent les spécialités de cette maison dont le foie gras, avec des canards élevés au maïs en grain entier, est une des composantes. Nous vous conseillons le Foie gras entier qui a remporté la Médaille de bronze au Concours Agricole à Paris en 2011 (180 g : 33,50 €).

Tel. : + 33 (0)5 58 89 31 20  
www.foiegrasmaisonparis.com

**L'ours Lindt...le plus câlin des chocolats**

Le petit nounours s'habille d'or en cinq bouchées fondantes (2,79 €), un gros câlin gourmand (3,49 €) ou dans un calendrier de l'aveugle qui se déguste au quotidien (8,99 €)

En grande surface et en épicerie  
www.lindt.com

**Chapon...Le chocolat se pare de couleurs**

La collection de Noël signée Patrice Chapon se décline sous différentes présentations, depuis les coffrets Opale, une élégante symbiose de couleurs avec 12 billes fourrées au praliné par étage (de 1 étage : 22 €, à 4 étages : 75 €), ou encore les fourreaux cachemire (22€), ou les écrans en bois précieux (36 chocolats : 65 €), histoire de découvrir les nouveautés : Praliné cajou, Praliné sésame pistache wasabi, Ganache cassis violette fondante, Tru feu fraîche pur chiao...

Dans les boutiques Chapon à Paris  
Tel. : +33 (0)1 42 22 95 98  
www.chocolat-chapon.com

**Ma Confiture de Noël**

Muroise et compagnie nous proposent un moment de douceur avec ce mélange de saison : Pommes et poires en morceaux fondants, noix croquantes, raisins parfumés sur des notes d'épices orientales. Nous sommes déjà partis...

En pot de 230 g dans les épicerie fines ou  
www.muroise.com

**Ladurée : Un sapin à croquer !**

Pour ces 150 ans Ladurée s'offre le luxe d'une collection de six « sapins fashion » de Noël. Composé d'un assemblage de macarons, les sculptures sucrées se parent d'« or » et cachemire », thématique anniversaire de la Maison de pâtisseries.

Prix : www.laduree.fr

**Hédiard : la fête dans les étoiles**

Noël sous les étoiles... ais pas n'importe lesquelles : l'anis étoilé, arôme majeur de toute la collection de douceurs pour les fêtes. Proposées en édition limitée ces créations s'habillent d'or et d'un blanc immaculé pour s'orner d'une badiane en métal. Revisités, les préparations : thé, café, confit d'agrumes, foie gras, truffes, marrons glacés reconsidèrent les traditions avec goût. Pour le dessert, les bûches mettent à l'honneur les textures. Croustillante et aérienne, le chocolat joue un duo indémodable avec le caramel au beurre salé. Fraîche et généreuse, la version fruit clôture un repas copieux sur une note légère d'agrumes et de fruits exotiques. La traditionnelle bûche aux marrons se fait épousseter par une délicieuse gelée de griottes à en rougir de plaisir.

Collection Noël entre 14 et 49€

Pâte à tartiner 14 et 18€

Bûche de 7 à 59€

www.hediard.fr

**Haagen-Dazs : décrochez la lune**

Qu'elle soit blanche ou rousse, la lune se décroche avec facilité. L'astre se révèle sous des recettes de crèmes glacées inédites. Dans sa version blanche la meringue s'associe à la framboise sur un biscuit pistache. Gourmande, la rousse s'adresse aux aficionados de caramel et du best-seller vanille sur un lit au chocolat et noix de pécan. Mis en scène par le duo de designers Nipa Doshi et Jonathan Levien, le glacier américain joue la carte de l'originalité pour les fêtes.

Prix : 43€

www.haagen-dazs.fr

**Sur les quais... à la recherche des épices perdues**

Partez pour un voyage coloré, animé, instructif, créatif avec une gamme complète d'épices et de condiments originaux. La gamme Chic Shot par exemple, 30 épices différentes, présentées dans des petits contenants par pack de huit selon les associations possibles (Viandes, poissons, volailles, légumes et desserts) visuellement agréables et culinairement pratiques. Vous trouverez en outre un choix impressionnant d'huiles en spray et de moutardes en tubes : vous connaissez la moutarde au cassis, aux cèpes ?

Marché Couvert Beauveau Place d'Aligre 75012 Paris

Tel. : 09 55 00 20 89

www.surlesquais.com