



# TOUT CHAUD

# Mes produits de Noël sur le Net

**Si les cadeaux passent par la cheminée, cette année mon marché m'arrive par la poste. Je passe commande d'un clic pour éviter la cohue de dernière minute et être servie sans aucun stress.**

## Foie gras et viandes

### Du pays de d'Artagnan

Mitonnés dans le Gers, les produits Gérard Tête valent d'être découverts. Par exemple, son foie gras "rustique" de canard mi-cuit, parfaitement assaisonné et présenté en terrine en bois (30 € les 250 g), est juste parfait sur du pain toasté. Cuisinez-le vous-même avec son bloc de foie gras extrafraîs (25 € les 500 g). Découvrez ses recettes au porc noir gascon et régalez-vous de sa sauce foie gras armagnac qui habille avec magie gourmande les plats des dîners de fêtes. Livraison sous 24 heures en relais colis. [www.tetegerardfoiegras.fr](http://www.tetegerardfoiegras.fr)

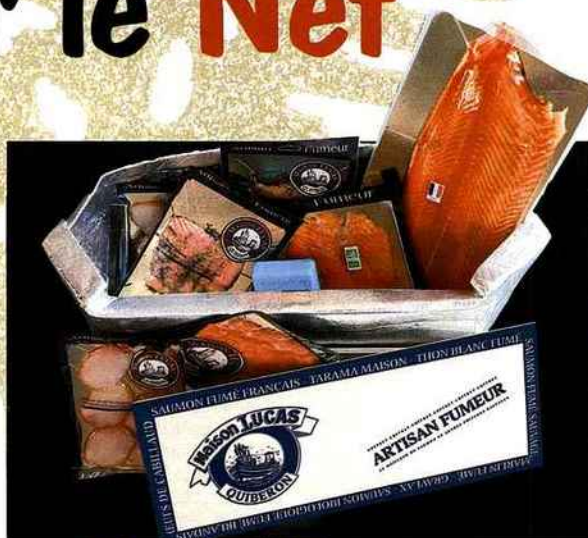
### En direct de Rungis

"Comme à la Boucherie" propose un grand choix de viandes festives : volailles, bien sûr (dinde à 18 € le kg, oie fermière label Rouge à 24 € le kg), mais aussi de superbes carrés de veau ou côte "à la royale" bien épaisse (env. 32 € le kg) ou encore des filets de bœuf fondants pour les fameux tournedos Rossini. Livraison par camion sur Paris et région parisienne, et en colis réfrigéré en province. Sur [www.comme-a-la-boucherie.com](http://www.comme-a-la-boucherie.com)

## Poissons et poissons fumés

### Saumon et plus

Du saumon sur tous les tons, telle pourrait être la devise de Michel Lucas, cet artisan fumeur basé à Quiberon. Classiquement fumé à froid, travaillé en gravlax (mariné avec de l'aneth et des baies



roses, 15 € les 180 g) ou fumé à chaud en pavés mi-cuits, ils sont tous aussi délicats. Pratique pour l'apéritif, le saucisson de thon blanc (13 € les 250 g) et un tarama 100 % naturel, riche de 60 % d'œufs de cabillaud (9 € les 250 g). Commandez à l'avance pour les fêtes car, hormis le tarama, tous les produits se congèlent parfaitement pour un retour à température ambiante le jour J. Expédition par transporteur privé sous 24 h. [www.maisonlucas.net](http://www.maisonlucas.net)

### Il est frais mon poisson

Vendre le meilleur de la pêche en direct, tel est le credo des Pêcheries de la Cotinière de l'île d'Oléron. Poissons entiers ultrafraîs, saint-pierre, barbu, turbot, bar sauvage, et aussi homard et langoustes, fumaisons "maison" (saumon prétranché à 55 € le kg) et magnifiques plateaux de fruits de mer à monter soi-même (48 € le classique pour 2 personnes, 50 € le spécial crustacés). Passez

commande 10 à 12 jours avant pour une livraison le jour de votre choix. Un colis réfrigéré arrive 24 heures après son départ de l'île. [www.monpoisson.fr](http://www.monpoisson.fr)

## Huîtres

### De vraies perles

Élevées dans la baie de Cancale, les huîtres des Parcs Saint Kerber sont régulièrement distinguées au Concours Agricole. Elles offrent ce petit goût iodé qui se finit sur des notes toutes douces, typiques de ce terroir. On aime le croquant et la fermeté de la Tsarkaya, le fleuron de la maison (34,90 € la bourriche de 50 pièces n° 3), la puissance de la Spéciale Saint Kerber. Ce site est idéal pour enrichir les plateaux de fruits de mer avec des couteaux, des palourdes, des praires, des

## COUP DE CŒUR



### Bouchers malins

Ils ont tout et même plus. Toute l'année, ils proposent des viandes moelleuses, des brochettes et même un excellent bloc de foie gras cru (25,20 €/600 g) du Gers ou de Dordogne, à cuisiner selon ses envies. Nouveautés pour les fêtes (du 15 au 31 décembre), la poularde (46,20 €, pièce d'1,1 kg) et le chapon (58,50 €, d'1,5 kg), les deux farcis au foie gras, sont préparés à la main. Livré en colis réfrigéré le jour même à Paris, le lendemain dans toute la France. [www.carrédebœuf.com](http://www.carrédebœuf.com)

■ Adresses en fin de numéro



**Escargots**

**Matière grise**

Au cœur de la Franche-Comté, les gris sont à la fête et Anne-Catherine Bonvalot, qui fournit plusieurs chefs étoilés, ne manque pas d'imagination pour les faire sortir de leur coquille. Découvrez ses escargots à poêler au beurre d'ail, à servir en cassolette (13 € les 180 g) ou encore ceux cuisinés au vin jaune et aux morilles (15 € les 280 g). De façon plus classique, ceux cuits au court-bouillon sont proposés en poches ou en bocaux, en quatre tailles : petits, moyens, belle grosseur et gros (17 € le bocal de cinq douzaines en belle grosseur). Expédition par Chronopost ou Colissimo. [www.escargotiere.com](http://www.escargotiere.com)

**Caviar**

**Or noir**

Le caviar d'Aquitaine présente une saveur et un fondant assez proche de celui des caviars sauvages (désormais interdits à la vente), et offre une qualité exceptionnelle. Chez SAS Caviar, initiez-vous avec le caviar Diva (104 € la boîte de 50 g) à la saveur doucement beurrée et iodée, ou découvrez les parfums plus puissants du caviar Ébène, affiné plusieurs mois en chambre froide (122 € les 50 g). Pour un cadeau "à la russe", le coffret caviar-vodka fait toujours son effet (115 € pour 30 g de caviar + 2 x 5 cl de vodka + 2 cuillères dégustation en corne). Livraison assurée en 24 heures dans un sac isotherme très chic. [www.caviardefrance.com](http://www.caviardefrance.com)

**Marrons**

**Beaux mes marrons !**

Depuis 1907, la maison ardéchoise Sabaton s'applique à mettre en valeur ce fruit emblématique de la région. En confitures, en purée, au sirop et au cognac, les châtaignes charment les papilles. Au naturel, elles accompagnent les volailles ou, plus original, les poissons. Glacés, en ballotins et en coffrets, les marrons sont bien fondants (avec une attention particulière au sucre, en dosage discret). Une pure merveille en crème et pâte de marrons ou, plus amusant, en kit pour préparer soi-même des marrons glacés à partir de trois variétés d'Ardèche AOC (28 € le coffret). À s'offrir également de divines écorces d'agrumes confites, à tremper dans le chocolat (10 €, 2 x 150 g). Envoi par Colissimo (entre 24 et 48 heures). [www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

**Truffes**

**Sublimes pépites**

Depuis un siècle, la famille Pebeyre vit en compagnie des *Tuber Melanosporum*, les fameuses truffes noires. Mais cette année, entre un printemps sec, un mois de juillet pluvieux et d'août caniculaire, la récolte va se faire rare, donc très chère. Mieux vaut donc se tourner vers leurs produits finis, plus pratiques et plus économiques : truffes en morceaux (20 € les 12,5 g) ou brisures (10 € les 12,5 g), idéales pour les recettes de fêtes, ou les produits dérivés comme l'huile, le beurre, le vinaigre, le foie gras ou la sauce aux truffes. Pour ceux qui ne peuvent se passer de truffes fraîches, sachez qu'en janvier-février elles seront en pleine

maturité et (un peu) moins chères. Expédition par Chronopost (en 24 h), transporteur express ou Colissimo. [www.pebeyre.fr](http://www.pebeyre.fr)

**Épices**

**Magie des épices**

Envie de donner un caractère nouveau à votre foie gras ou à votre dinde de Noël ? Sur le site de l'Épicerie Bruno, vous êtes assurée de trouver la solution magique dans cette véritable épicerie qui propose une grande variété de sels, poivres, curries, riz à risotto, encre de seiche, citrons séchés et épices diverses toujours d'une extrême finesse. À découvrir même de surprenants chocolats aux épices. Expédition par Colissimo en 48 h. Produits à commander sur [www.lepicieriedebruno.com](http://www.lepicieriedebruno.com)



**Plaisirs fins**

Huiles fines et vinaigres rares, accompagnements originaux pour le foie gras, plats cuisinés, charcuteries d'exception, jambon de Jabugo Bellota tranché (11 € les 100 g), fromages, thés, cafés, sucres insolites... "Bien Manger" est une épicerie fine en ligne qui regorge de trouvailles pour préparer un bon repas de fêtes sans avoir à courir partout. [www.bienmanger.com](http://www.bienmanger.com)

Réalisation : Catherine Lamontagne

Ormeaux ou des oursins (8,60 € le kg), sans oublier leurs magnifiques coquilles saint-jacques de la Rance (5,40 € le kg). Livraison par transporteur assurée en 24 heures, sauf Sud et Sud-Est en 36 heures. Passez votre commande de préférence avant le 20 décembre pour être livrée le 22 et assurer le dîner du 24 (un lundi cette année). [www.saintkerber.com](http://www.saintkerber.com)

**COUP DE CŒUR**

**Douceurs fruitées**  
Dans la confiserie Florian du pays de Grasse, on prend le temps de confire à l'ancienne des fruits entiers aussi beaux que goûteux. Les fondantes clémentines entières (17,50 €/500 g) et les poires à demi recouvertes de chocolat noir (14 € les 4 fruits) méritent une mention toute particulière. Leur superbe collection de confitures d'agrumes est aussi à découvrir sans oublier les "califfeurs", tendres calissons délicatement parfumés à la rose et à la violette (17 €/180 g). Pensez à commander un peu à l'avance : de nombreuses promotions avant les fêtes. Expédition par Colissimo entre 48 et 72 heures. [www.confiserieflorian.com](http://www.confiserieflorian.com)



## Carnet d'adresses

### Tout chaud, p. 10

**L'Atelier du Chocolat** : [www.atelier-duchocolat.fr](http://www.atelier-duchocolat.fr)

### Tout chaud, p. 20

**Alinéa** : [www.alinea.fr](http://www.alinea.fr) **Conforama** : [www.conforama.fr](http://www.conforama.fr) **Fly** : [www.fly.fr](http://www.fly.fr) **Fragonard** : [www.fragonard.com](http://www.fragonard.com) **Geneviève Lethu** : [www.genevievelethu.com](http://www.genevievelethu.com) **Incidence** : [www.incidence.fr](http://www.incidence.fr) **La Chaise Longue** : [www.lachaiselongue.fr](http://www.lachaiselongue.fr) **Le Jacquard Français** : [www.le-jacquard-francais.fr](http://www.le-jacquard-francais.fr) **Revol** : [www.revol-porcelaine.fr](http://www.revol-porcelaine.fr)

### Tout chaud, p. 26

**Eurodif** : [www.eurodif.com](http://www.eurodif.com) **Ikea** : [www.ikea.com](http://www.ikea.com) **La Chaise Longue** : [www.lachaiselongue.fr](http://www.lachaiselongue.fr) **L'Atelier du Vin** : [www.atelierduvin.com](http://www.atelierduvin.com) **Maisons du Monde** : [www.maisons-dumonde.com](http://www.maisons-dumonde.com) **Marks & Spencer** : [www.marksandspencer.fr](http://www.marksandspencer.fr) **Sema** : 05 34 60 86 68.

### Tout chaud, p. 29

**Bien Manger** : 04 66 32 90 80 **Carré de Bœuf** : 01 40 20 90 93 **Comme à la**

**Boucherie** : 01 56 30 35 35 **Florian Confiserie** : 04 93 59 32 91 **Foie gras Gérard Tête** : 05 62 28 50 53 **L'Épicerie de Bruno** : 01 53 40 87 33 **L'Escargotière Bonvalot** : 03 84 81 07 01 **Les Parcs Saint Kerber** : 02 99 89 65 29 **Maison Michel Lucas** : 02 97 50 59 50 **Pebeyre** : 05 65 22 24 80 **Pêcheries de la Cotinière** : 05 46 47 10 07 **Sabaton** : 04 75 87 83 87 **SAS Caviar de France** : 05 56 82 64 42.

### Shopping, p. 62

**Auchan** : [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr) **Blachère** : [www.blachere-illumination-store.com](http://www.blachere-illumination-store.com) **Botanic** : [www.botanic.com](http://www.botanic.com) **Comptoir de Famille** : [www.comptoir-de-famille.com](http://www.comptoir-de-famille.com) **Eurodif** : [www.eurodif.com](http://www.eurodif.com) **Fly** : [www.fly.fr](http://www.fly.fr) **Françoise Paviot** : [www.francoisepaviot.fr](http://www.francoisepaviot.fr) **Geneviève Lethu** : [www.genevievelethu.com](http://www.genevievelethu.com) **Ikea** : [www.ikea.com](http://www.ikea.com) **Jardin d'Ulysse** : [www.jardindulyse.com](http://www.jardindulyse.com) **Nature & Découvertes** : [www.natureetdecouvertes.com](http://www.natureetdecouvertes.com) **Sabre** : [www.sabre.fr](http://www.sabre.fr) **Sema** : 05 34 60 86 68 **SIA** : [www.sia-home-fashion.com](http://www.sia-home-fashion.com)

### Sélection vins, p. 64

**Barnaut** : [www.champagne-barnaut.com](http://www.champagne-barnaut.com) **Claude Dubois** : 03 26 58 48 37 **Colin** : [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com) **Denis Salomon** : [www.champagne-salomon.com](http://www.champagne-salomon.com) **Fleury** : 03 25 38 20 28 **Gonet-Médeville** : 03 26 57 75 60 **Gosset-Brabant** : 03 26 55 17 42 **Marin-Lasnier** : 03 25 29 02 98 **Pierre Moncuit** : [www.pierre-moncuit.fr](http://www.pierre-moncuit.fr) **Vauversin** : [www.champagne-vauversin.fr](http://www.champagne-vauversin.fr) **Yveline Prat** : [www.champagne-prat.com](http://www.champagne-prat.com) **Waris-Larmandier** : [www.champagne-waris-larmandier.com](http://www.champagne-waris-larmandier.com)

### Vins, p. 67

**Terra Ventoux** : [www.terraventoux.com](http://www.terraventoux.com)

### Escapade, p. 68

**Auberge du Haut Jardin** : [www.hautjardin.com](http://www.hautjardin.com) **Charcuterie Pierrat** : [www.le-vosgien-gourmet.fr](http://www.le-vosgien-gourmet.fr) **De Buyer** : [www.de-buyer.com](http://www.de-buyer.com) **Ferme du Bien-Être Gaec** : [www.gaec-fermedubienetre.fr](http://www.gaec-fermedubienetre.fr) **Garnier-Thiebaut** : [www.garnier-thiebaut.fr](http://www.garnier-thiebaut.fr)

**Imagerie d'Épinal** : [www.imagerie-epinal.com](http://www.imagerie-epinal.com) **La Confiserie des Hautes-Vosges** : [www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr) **Brasserie de Hauts** : 03 29 60 04 18 **La Ferme du Saichy** : 03 29 25 42 24 **Lamielle** : [www.chocolats-lamielle.com](http://www.chocolats-lamielle.com) **La Résidence** : [www.la-residence.com](http://www.la-residence.com) **Le Collet** : [www.chaletohotel-lecollet.com](http://www.chaletohotel-lecollet.com) **Le Pied du Hohneck** : [www.lepied-du-hohneck.com](http://www.lepied-du-hohneck.com) **Les Cuvées Vosgiennes** : [www.cuveesvosgiennes.fr](http://www.cuveesvosgiennes.fr) **Les Ducs de Lorraine** : [www.ducsdelorraine.fr](http://www.ducsdelorraine.fr) **L'O à la Bouche** : [www.loalabouche.fr](http://www.loalabouche.fr) **Moine** : [www.crillon-moine.fr](http://www.crillon-moine.fr) **OT Épinal** : [www.office-tourisme-epinal.com](http://www.office-tourisme-epinal.com) **OT Vosges Méridionales** : [www.vosgesmeridionales.com](http://www.vosgesmeridionales.com) **Vosges Développement** : [www.tourismevosges.fr](http://www.tourismevosges.fr)

### Boissons, p. 72

**Château du Breuil** : [www.chateau-breuil.com](http://www.chateau-breuil.com) **Diplomatico** : [www.dugas.fr](http://www.dugas.fr) **Domaine de Grangeneuve** : [www.domainedegrangeneuve.com](http://www.domainedegrangeneuve.com) **Cave de Rasteau** : [www.rasteau.com](http://www.rasteau.com)