



PUYRICARD, des chocolats d'exception.

Créée en 1967, la Maison Puyricard est animée par la volonté d'offrir des chocolats d'une qualité inégalable. Tanguy Roelandts, fils de Jean-Guy et de Marie Anne Roelandts, les fondateurs de la Chocolaterie, veille au maintien des valeurs de l'entreprise familiale.

Tout est fait manuellement dans le respect des méthodes artisanales. Les ingrédients sélectionnés sont naturels et d'une très grande qualité, et la Chocolaterie n'a jamais cédé aux techniques industrielles. En effet, la congélation ainsi que l'ajout de conservateurs sont proscrits. Le résultat est à la hauteur des efforts de fabrication : des produits d'exception au goût authentique.

C'est cette recherche de l'excellence qui a permis à la maison Puyricard d'obtenir en 2010 le label Entreprise du Patrimoine Vivant, marque de reconnaissance de l'Etat pour les entreprises au savoir-faire unique.

Les initiés ne pourront plus se passer de l'incontournable palet d'or, du succulent Laurence au caramel beurre salé ou encore de l'inimitable calisson enrobé de chocolat.
www.puyricard.fr

MAGICIENS

GOURMANDS



DAGUERRE MARÉE

Daguerre Marée c'est d'abord deux des plus remarquables poissonneries de Paris avec tous les jours les plus beaux produits que mer et océan nous offrent. Au 7 rue Bayen, face à la très spectaculaire poissonnerie aux étals croulant sous les poissons, coquillages et crustacés en provenance des meilleurs pêcheurs de France, se trouve la Boutique Nordique Daguerre Marée. Charlie vous y proposera les saumons fumés maison (suédois sauvage, écossais biologique, norvégien à l'aneth), des thon, marlin, et espadon fumés, un grand choix de harengs marinés ou en sauce, des Taramas (crabe, oursin ou le classique au saumon) mais aussi des caviars et œufs de saumon haut de gamme, praires, pétoncles farcies, soupe de poissons avec rouille et croûtons et de délicieux cornichons au sel. Pour accompagner ces agapes une dizaine parmi les meilleures marques de vodkas et akvavits. Récemment deux tables ont été ajoutées devant la boutique permettant aux aficionados des meilleurs produits de la mer de se faire servir des assiettes dégustation.

Ouvert du mardi au samedi sans interruption de 9h00 à 19h00
Le dimanche de 9h00 à 13h00. service livraison
4 rue Bayen (La poissonnerie-traiteur) - Paris 17^e
7 rue Bayen (la Boutique Nordique) - Paris 17^e
Tél : 01 43 80 16 29
9 rue Daguerre - Paris 14^e - Tél : 0143 22 13 52
Prochamment une boutique en ligne sur le site :
www.daguerre-maree.fr



TEA FORTÉ

Une création originale et réussie dans l'univers du thé avec la Collection Warming Joy de Tea Forté.

Les coffrets bleu pâles et les pyramides argentées invitent les amateurs à découvrir des assemblages mêlant fruits, épices et biscuits aux noisettes.

Pour les inconditionnels de thé en vrac boîtes métal et coffret Single Steeps composé d'un assortiment de 15 sachets. Pour illuminer les « instants thé » tout au long de l'hiver
www.teaforte.fr



LES PARCS SAINT-KERBER

Surplombant la baie de Cancale, le port de la Houle à gauche, le Mont Saint-Michel et Granville sur la droite, les Parcs Saint-Kerber bénéficient d'un point de vue unique sur l'un des plus beaux terroirs ostréicoles de France. C'est là que cette entreprise familiale commercialise l'huître de prestige TSARSKAYA créée en référence aux Tsars de Russie, grands consommateurs d'huîtres. Entre le semis et le naissain et la préparation pour l'expédition des

bourriches vers les plus Grands Chefs du monde et sur les tables les plus raffinées, il s'écoule jusqu'à 40 mois.

Outre ces huîtres d'exception les Parcs Saint-Kerber proposent la même excellence pour les coquilles Saint-Jacques, les couteaux, les ormeaux ou les oursins.

www.saintkerber.com



KAVIARI

En édition limitée le Coffret TRIO de Noël pour goûter aux différentes saveurs du caviar et en exploiter toutes les fragrances :

- Caviar Transmontanus (esturgeon blanc) en provenance des grands fleuves de la côte ouest américaine et l'océan Pacifique.

- Caviar Oscière (esturgeon russe) qui donne les œufs les plus diversifiés.

- Caviar Kristal (esturgeon Amour) vit à l'état sauvage dans le fleuve Amour en Chine, le préféré des grands chefs..

www.kaviari.fr

COMTÉ MARCEL PETITE

En 1966 Marcel Petite découvre cet ancien fort militaire désaffecté au cœur de la forêt du Haut-Doubs, le Fort St Antoine édifié vers 1880 pour protéger la frontière suisse. Les galeries voûtées en pierre de

taille offrent des conditions idéales pour l'affinage lent. Ce sont plus de 100.000 meules qui mûrissent pendant 10 à 20 mois dans la cathédrale du Comté Marcel Petite. www.comte-petite.com

