



# Un réveillon clés en main

Prêt-à-cuisiner ou directement de la ferme à l'assiette, **le repas de fêtes peut être livré à domicile**. Idéal pour éviter la cohue des magasins

**CHARLOTTE LANGRAND**

Sus aux intermédiaires ! Personne ne s'interposera entre votre table de réveillon et les petits producteurs. Pour un dîner du nouvel an de qualité, responsable et local, les amateurs de viande rouge peuvent se faire livrer de la viande de Salers directement de la ferme du Perche : sur le site [Ahlavache.com](http://Ahlavache.com). Camille Boissieu et Arnaud Billon, deux jeunes producteurs, proposent, avec des voisins éleveurs, des pièces de bœuf, porc, agneau ou volaille, issus d'un élevage bio ou raisonné. La livraison est faite chaque mercredi, directement chez le particulier, dans un rayon de 200 km autour de leur ferme.

À Paris, l'épicerie fine Papa sapiens se fait un plaisir de choisir les meilleurs produits qui, en sus, « *ont une histoire à raconter, un terroir à défendre, un savoir-faire à préserver* » : leurs quelque 200 produits

de saison, du beurre artisanal à la volaille éthique, sont sélectionnés auprès du producteur par les têtes chercheuses des deux boutiques. Pour Noël, quatre paniers spéciaux tout prêts ont été concoctés, de 29,50 € à 198,40 €.

## Le Pied de cochon en ligne

Côté fruits de mer, le domaine ostréicole des Parcs Saint-Kerber livre aussi la prestigieuse [tsarskaya](http://tsarskaya) une huître creuse spéciale ; Yvon Madec, à Lannilis, dont la famille excelle dans l'ostréiculture depuis 1898, fait de même avec ses huîtres de la pointe de la Bretagne, à commander sur [Prat-Ar-Coum.com](http://Prat-Ar-Coum.com).

Enfin, on pourra impressionner ses convives sans avoir à se déplacer dans des magasins surpeuplés. Cookangels.com propose de choisir son menu de réveillon parmi les différentes recettes de Nicolas Beaumann, le chef doublement étoilé de chez Michel Rostang. Les courses



Table de fête pour un réveillon réussi. ROB FIOCCA PHOTOGRAPHY/STOCKFOOD

pour les réaliser seront livrées le jour voulu, avec les ingrédients déjà lavés, épluchés, coupés et dosés et les fiches-recettes pour les cuisiner (à partir de 18€ par personne). Tou-

jours sans bouger, on pourra s'offrir les spécialités de la célèbre brasserie parisienne Le Pied de cochon, sur son épicerie fine en ligne ([pied-decochon.com/boutique](http://pied-decochon.com/boutique)). Ou encore

déguster en apéritif un pain-pizza à la crème de truffe et romarin de chez Fonzarelli (sur commande au 62, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 75010). ●

## Le bœuf de Kobé, une viande de luxe

GUILLAUME REBIÈRE

**EN MANGER MOINS MAIS MIEUX!** Le nouveau credo du consommateur de viande avisé s'accommode parfaitement du bœuf de Kobé : il est tellement cher que vous êtes sûr d'en consommer très raisonnablement, même à l'occasion d'un repas de fêtes. À la boucherie Metzger, fournisseur de grandes tables depuis Rungis, il est vendu 350 €/kg à l'étal de l'établissement de Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine). À ce prix, le client a la garantie de la véritable viande japonaise, pas celle abusément baptisée bœuf wagyu, dont la signification littérale est simplement « bœuf japonais ». Autant ranger sous la même appellation « vin français » un haut-brion et une piquette savoyarde.

### Des bêtes massées au saké

La classification du bœuf japonais est complexe, même pour les initiés. La bête doit être issue de pures races jamais croisées dont l'élevage varie selon les régions, Miyazaki ou Kagoshimi, par exemple, le type d'alimentation, l'environnement, sans compter les grades accordés par l'organisme certificateur... Ainsi la Japanese Black, 90 % de la production, se décline selon 17 types de variétés multipliées par les catégories de qualité, de graisse, de couleur, de tex-



ture ! Malgré ce labyrinthe, la traçabilité reste totale avec un enregistrement individuel qui fait remonter l'origine du bovin jusqu'à trois générations.

Le Japon veut montrer ses meilleurs produits. Récemment, la région de Gifu est venue promouvoir sa variété dite de Hida, qui sera distribuée ponctuellement par l'épicerie parisienne Da Rosa courant 2015 et peut-être le boucher star Hugo Desnoyer. De même, pour contrôler la distribution du bœuf de Kobé, son importation exclusive en Europe a été accordée au groupe Giraudi. « Elle était interdite partout dans le monde jusqu'en juin dernier, donc toute viande vendue sous ce nom en France ou ailleurs n'en était pas », explique Riccardo Giraudi, qui dirige la société spécialisée dans le trading de viande. Son goût de noisette semble d'ailleurs inconnu jusque-là, de même que sa tendreté fondante et son persillage élevé (le taux de graisse). On dit que les massages pratiqués sur les bêtes, parfois au saké, y contribuent. ●

# Le caviar, un marché en pleine mutation

**Tout le monde en parle mais peu les connaissent : 84 % des Français affirment n'avoir jamais acheté les précieux œufs d'esturgeon**

Les œufs noirs sont considérés comme un mets de luxe, hors d'atteinte du portefeuille de la majorité des foyers. Pourtant, le marché est en pleine mutation : une surpêche excessive et des spéculations abusives ont décimé les esturgeons sauvages, dont la pêche a été interdite plusieurs fois de 2000 à 2009. Cette réglementation a ouvert la voie à la production d'élevage, en pisciculture, qui permet aussi de rendre le caviar plus accessible.

Au grand dam des puristes, qui ne lui trouvent pas la délicatesse de goût des grains sauvages, il existe maintenant de nombreux caviars de différentes

origines. Si la légende de l'« or noir » appartient toujours à la Russie et à l'Iran, à la mer Caspienne et à ses bélugas ou à des marques mythiques comme Petrossian, la France profite de cette nouvelle ouverture, se plaçant derrière l'Italie et la Chine, avec 12 % de la production mondiale. L'Hexagone élève une dizaine d'espèces et l'Aquitaine est son bassin de prédilection : on y trouve, par exemple, l'*Acipenser baerii*, une espèce sibérienne des eaux douces.

**Un marché démocratisé en grandes surfaces**

Démocratisé, le marché affiche ainsi une croissance de 36 % en volume : 5,5 tonnes ont été commercialisées lors des fêtes de 2013, en grandes et moyennes surfaces. Une nouvelle donne

qui a poussé les plus grandes maisons de caviar à revoir leur façon de commercialiser leurs produits, en les déclinant sur des contenants plus petits, dans des conditionnements originaux tel le beurre, ou encore avec des recettes nouvelles. Reste à éduquer le public sur les différences de crus, de goût et sur la bonne manière de le déguster. **C.L.**



L'édition de Noël du One by Sturia. DR

## LES ŒUFS D'ESTURGEON À LA FÊTE

### Du beurre de caviar De Neuvic

Du caviar d'Aquitaine sous forme de « beurre » pour l'apéritif ou en mouillettes avec des huîtres ou un œuf. 50 g, 25 €



### Des macarons Prunier

Entre deux coques à base d'amande, un caviar tradition, accompagné de crème fraîche. 4 pièces, 48 €



### Avec coupelle Sturia

L'édition de Noël du One by Sturia présentée dans une coupelle argentée avec cuillère de nacre. 15 g, 54 €

### Papier russe Petrossian

Une fine feuille de caviar en sachet individuel, à glisser dans un croque ou à rouler dans une omelette. 20 g, 28 €

### À la vodka Da Rosa

Comme le veut la tradition, caviar baeri et vodka glacée rassemblés dans un coffret. Vodka 10 cl et caviar 50 g, 148 €

### En glaçon Labeyrie

La marque présente un caviar osciètre bulgare dans un cube rafraîchissant. 20 g, 24,99 € chez Monoprix