

Argent-Plaisir

Des saveurs pour les fêtes

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de déguster des produits de luxe. Tel le caviar. Un produit coûteux, certes, mais dont le prix est en baisse. Il coûte aujourd'hui ce qu'il coûtait il y a dix ans. Raison majeure : le développement du caviar d'élevage, à raison de 120 tonnes par an, pour une production mondiale d'environ 300 tonnes. Quant aux huîtres, un virus a tué les naissains dans les parcs français. Résultat : la production est en chute de 30 à 40 % et les prix en hausse. La qualité, elle, demeure. Côté truffes fraîches, la récolte 2010 commence seulement. Portez votre choix sur la Tuber melanosporum, ou truffe noire, la seule qui vaille. Sinon, faites l'acquisition de bonnes conserves. Le chocolat, lui, se porte au mieux, grâce à des artisans toujours plus inventifs. Rochers pralinés, bouchées ou ganaches... leurs créations sont à se damner.

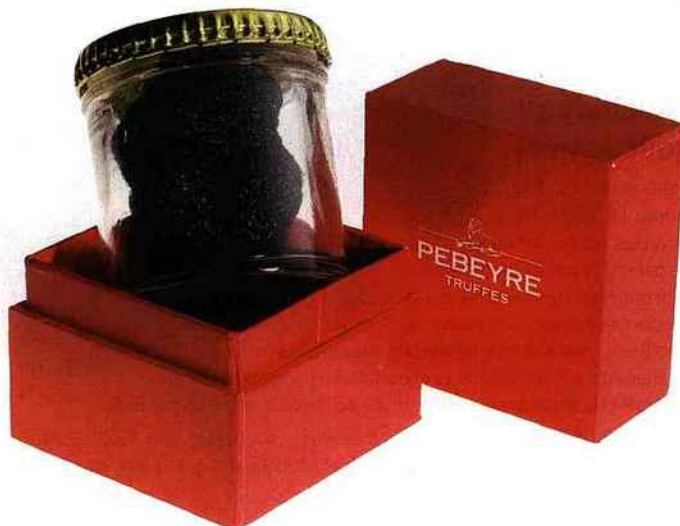
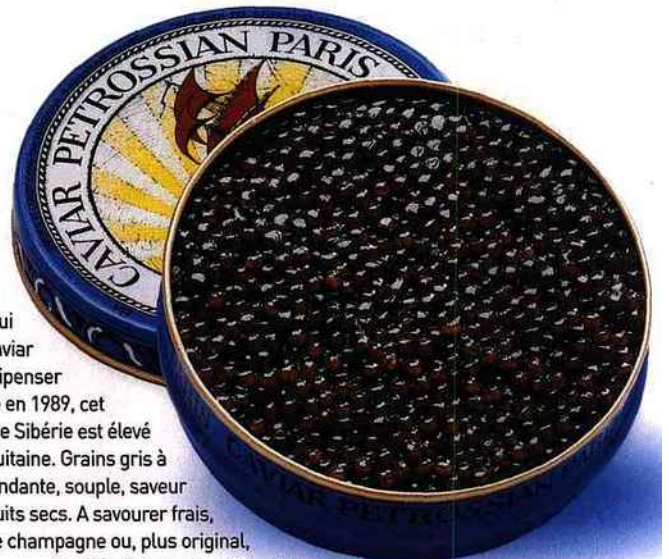
Alain Leygnier

Caviar Petrossian Un Baeri si bien élevé

Petrossian importe depuis des décennies les caviars sauvages de la mer Caspienne. Il présente aujourd'hui un remarquable caviar d'élevage : le Baeri ou Acipenser baeri. Importé en France en 1989, cet esturgeon originaire de Sibérie est élevé entre autres en Aquitaine. Grains gris à reflets bruns, texture fondante, souple, saveur fine, notes de fruits secs. A savourer frais, accompagné de vodka, de champagne ou, plus original, de xérès fino ou de manzanilla.

☉ Boîte de 30 grammes de Baeri royal. Petrossian, 18, boulevard de Latour-Maubourg, 75007 Paris ; petrossian.fr

Prix : 48 €



Truffe Pébeyre Une pépite en conserve

La famille Pébeyre régale les amateurs de truffes depuis des lustres, avec des conserves d'anthologie réalisées dans son atelier de Cahors. Les secrets de cette excellence ? Des Tuber melanosporum choisis avec rigueur, notamment dans les marchés truffiers du Sud-Ouest et de Provence. Et une cuisson menée avec tact, préservant la texture et les arômes d'un champignon aussi rare que savoureux. On pourra en juger avec cette truffe broyée, parfaite avec un foie gras, une volaille et un pomerol.

☉ Conserve de 50 g de truffes entières broyées extra, prix estimatif ; frais de port de 16 € en sus. Pébeyre, 66, rue Frédéric Suisse, 46000 Cahors. Tél. : 05 65 22 24 80 ; pebeyre.fr ou truffarome.fr

Prix : 99 €

D. R.



Huîtres des Parcs Saint-Kerber

La sapidité des belons

Surtout élevée en Bretagne, la belon est un produit rare, une huître plate ou *Ostrea edulis*. Elle porte le nom d'un petit fleuve côtier proche de Riec-sur-Bélon. Son goût iodé, fin, sauvage, et sa saveur de noisette en font une véritable gourmandise. A servir avec un jeune vouvray sec ou un champagne ultrabrut.

☛ Bourriche de 50 belons N° 3 ; frais de port de 15,19 à 28,88 € selon la région en sus. Les Parcs Saint-Kerber, 35260 Cancale. Tél. : 02 99 89 65 29 ; saintkerber.com

Prix : **25,35 euros**

Huîtres de Marennes-Oléron Des pousses en claires inimitables

Les « pousses en claires » ? Le haut de gamme des huîtres Marennes-Oléron. Ces creuses sont affinées en claires, des anciens marais salants, pendant quatre mois. Les « fines » et les « spéciales », elles, se côtoient deux à quatre semaines seulement. Mieux nourries, exposées plus longtemps à une navicule bleue qui les colore de vert, les « pousses en claires » sont charnues et croquantes. Idéales avec un muscadet ou un chablis.

☛ Bourriche de 50 pousses en claires N° 2, Label Rouge ; frais de port de 29,27 € en sus. Huîtres Boyard et fils, 17320 Saint-Just-Luzac. Tél. : 05 46 85 13 88 ; huitres-boyard.com

Prix : **42,20 €**

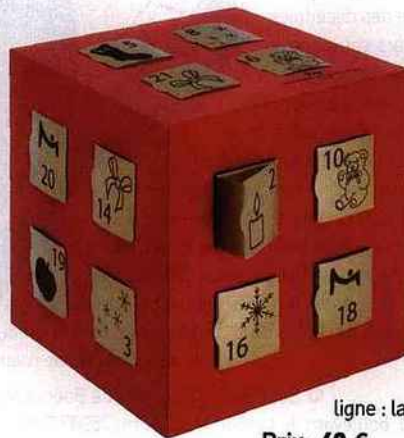
Truffes fraîches du Ventoux

Le diamant noir du Vaucluse

A partir de janvier, les truffes fraîches sont mûres, donc meilleures et, surtout, moins coûteuses. Mais on peut s'en régaler dès les fêtes de fin d'année en se fournissant fin décembre chez un producteur. On s'attend cette année à une récolte modeste qui devrait faire grimper les prix. Au pied du mont Ventoux, Eric Jaumard exploite des truffières familiales où il récolte notamment des *Tuber melanosporum*.

☛ *Tuber melanosporum* de 30 g, prix estimatif du kilo à 1 000 euros, frais de port de 28,35 € en sus. La Truffe du Ventoux, 543, chemin du Traversier, 84170 Monteux. Tél. : 04 90 66 82 21 ; truffes-ventoux.com

Prix : **300 €**



Prix : **40 €**

La Maison du Chocolat Un calendrier à croquer

Attendre Noël en savourant, chaque jour, pendant quatre semaines, un rocher praliné, un caramel à la vanille, une bouchée à la ganache, des amandes enrobées de cacao... C'est ce que propose l'excellente Maison du Chocolat, avec son « Calendrier de l'Avent ». Un cube équipé de 24 cases contenant chacune l'une des 24 dernières créations du chef pâtissier-chocolatier Gilles Marchal. Ludique, original et savoureux.

☛ La Maison du Chocolat. Adresses et boutique en ligne : lamaisonduchocolat.com

Chocolats Patrick Roger Des Abeilles au goût de miel

Patrick Roger est un sculpteur sur chocolat ! Il invente des gourmandises qui rassemblent jusqu'à parfois 14 produits différents et combinent originalité des textures et finesse des saveurs. L'une de ses dernières créations, les bonbons de la gamme « Abeilles », tient son nom du miel récolté dans les ruches qu'il a installées dans le potager de sa chocolaterie. Complexe, délicate, cette délicieuse ganache enrichie d'une pointe de miel est un pur délice.

☛ Boîte de 9 pièces d'Abeilles. Patrick Roger, 47, rue Houdan, 92330 Sceaux. Adresses et boutique en ligne : patrickroger.com

Prix : **44 €**

