

La pâte à tartiner, l'idole des goûters et petits déjeuners

Plaisir avoué ou légèrement coupable... Qui n'a jamais succombé à un pot de pâte à tartiner ? De la tendre enfance à l'âge de raison, nous l'aimons tous ! Si le poids lourds Nutella occupe en majorité les placards des Français, de plus en plus de marques, chocolatiers et artisans créent leur propre recette.

La classique choco-noisette rivalise de bienfaits, elle se veut naturelle et saine. Le goût, la texture, les ingrédients, l'aspect, rien n'est laissé au hasard ! Exit l'huile de palme, les OGM... place aux noisettes du Piémont IGP, aux cacaos d'exception et à la vanille de Bourbon. Certains artisans y apportent leur petite touche personnelle en intégrant des brisures de biscuits, des éclats de noisettes torréfiées ou encore des arômes naturels de fruits. Ces recettes gourmets sont une valeur sûre pour éduquer le palais des plus jeunes et combler leurs parents. De quoi aussi se rassurer et déculpabiliser !



Aujourd'hui les déclinaisons sont nombreuses : au chocolat au lait, au chocolat noir ou blanc, croustillante, pétillante, pralinée, fruitée... Les artisans et chocolatiers ne cessent de la réinventer pour satisfaire tous les goûts. D'autant que ces pâtes à tartiner chocolatées doivent compter désormais avec les caramels et autres crèmes gourmandes à tartiner (amande, pistache, citron...). Des produits gourmets pour une rentrée gourmande, indispensables dans vos rayons !



1. **"Les enfantillages"** est un trio de pâtes à tartiner artisanales, imaginé par les confiturières de **Muroise & Compagnie** et le pâtissier nantais Vincent Guerlais. La première associe la recette acidulée **Muroise** à un caramel fondant et suave, la seconde est une alliance subtile du Gianduja (praliné et cacao) et de noisettes de Piémont torréfiées. Enfin, la troisième est un caramel à tartiner à la fleur de sel de Guérande, la madeleine de Proust du goûter ! Trois merveilles issues de savoir-faire traditionnels à faire fondre les becs sucrés. muroise.com
2. **La Chambre aux confitures** s'appuie sur le chocolat Valhrona pour élaborer ses **pâtes à tartiner sans huile de palme**. Outre la recette classique au bon goût de noisette, la maison décline une version corsée avec des éclats de praliné. Cette pâte, crémeuse et craquante à la fois, délivre des notes gourmandes et amères pour séduire les plus

grands. La troisième recette élaborée en collaboration avec Valhrona est une recette fruitée mangue-coco au chocolat blanc ; une recette unique, best-seller de la maison. lachambreauxconfitures.com

3. La nouvelle **pâte à tartiner noisettes 42 %** signée **Michel Cluizel** affiche clairement sa composition et arbore le chiffre cinq pour cinq ingrédients seulement ; des ingrédients nobles : des noisettes entières finement broyées, du sucre, de la poudre de cacao, du lait entier en poudre et de la vanille Bourbon en gousse. Cette nouveauté rejoint la pâte à tartiner praliné 78 % élaborée avec la même exigence d'ingrédients de qualité pour garantir le goût, le vrai. cluizel.com
4. **L'Epicurien** propose toute une collection de **pâtes à tartiner et crèmes gourmandes** pour sublimer les crêpes, brioches et simples tartines de pain. Les incontournables du chocolat trouveront pour leur plus

ÉPICERIE FINE



8



7



10



6



5



9



grand plaisir, outre la classique choco noisettes, de multiples propositions gourmandes autour du chocolat Valrhona : choco fève de Tonka, choco coco, chocolat noir zestes d'orange, chocolat pistache, praliné chocolat blanc ou encore chocolat noir mendiant. Caramel à tartiner, confiture de lait, crèmes d'amande, de citron, de pistache complètent cette carte de saveurs régrossives. epicurien.com

5. Jolly Mama lance une gamme de granolas et porridges sans gluten dédiées aux futures et jeunes mamans pour faire le plein de super aliments. Le granola sucré Choco Nut au sarrasin, chocolat, noix de coco, dattes et amandes avec une pointe de sirop d'érable regorge de bienfaits pour les mamans qui allaitent, le granola salé Tomat'Apéro (sarrasin, tomates, herbes de Provence, amandes, noix de cajou et kombu) est un encas idéal pour les femmes enceintes. Enfin, le porridge Vanilla Forever agit

pour tous comme un booster d'énergie au petit déjeuner. jollymama.fr

6. Maison Miettes à Bidart enrichit sa collection de gourmandises haut de gamme et sans gluten avec une pâte à tartiner noisettes et biscuits, à la saveur douce et texture croustillante et un caramel onctueux, infusé avec la Radieuse, une infusion aux agrumes signée Chic des Plantes ! Le gâteau basque, spécialité de la maison aux multiples déclinaisons, doit désormais céder une petite place aux nouvelles recettes de cake, sans gluten et sans lactose : au chocolat (avec pépites) et au citron. maison-miettes.com

7. Avec Terre Exotique, la fleur de sel d'Ifaty rencontre l'ail des ours bulgare, une association idéale pour relever une tarte aux courgettes, une soupe ou un plat de spaghettis. L'entreprise propose également une fleur de sel au poivre Voatsiperifery pour parfumer les plats du quotidien, de

saveurs malgaches. Autres nouveautés mais côté poivres : le poivre vert frais et salé du Cambodge aux arômes fruités pour relever les toasts, tapas et plats en sauce et le poivre rouge de Dak Lak (Vietnam) aux notes boisées et fruitées pour rehausser le foie gras poêlé, une volaille rôtie ou des crustacés. terreexotique.fr

8. Les créations Latitude Safran sont issues d'une sélection de safrans français de qualité supérieure. Grâce à des protocoles d'extraction et à l'élaboration d'un indice caractérisant la concentration de safran dans le produit final, l'entreprise s'est appropriée les qualités optimales de la précieuse épice et décline une gamme premium de produits safranés. Outre des stigmates de safran du Quercy, on trouve un sirop pur safran, de la fleur de sel de Guérande au safran du Quercy, une gelée sucrée de safran et enfin des palets safranés. Des produits 100% naturels de fabrication artisanale. latitude-safran.com

9. Le Comptoir français du thé nous fait voyager en Inde et en Orient avec ses trois nouveaux thés : Blanc comme Rose, un thé blanc aux notes de framboise, rose et passion ; Les Milles et une Nuits, un thé Oolong gourmand aux notes de miel, de fève de Tonka et de figue et Le Chaï Merveilleux, un thé de Cylan aux 5 épices. À l'heure de la rentrée, le Comptoir s'adresse aussi aux enfants avec une nouvelle infusion bio désaltérante à base de fruits (morceaux de pommes et de framboises) et d'arômes naturels, sans sucre ajouté. comptoir-francais-du-the.fr

10. David Le Ruyet élabore des pâtes à base de blé tendre, cultivé sur l'exploitation familiale en Bretagne. Le blé tendre donne aux pâtes une saveur toute particulière et différente de celle au blé dur. Entre innovation et tradition, ces pâtes fabriquées simplement avec de la farine ultra-fraîche, des blancs d'œufs, du lait et du sel de Guérande, se déclinent

ÉPICERIE FINE



en plusieurs formes et couleurs. Elles sont natures ou bien aromatisées grâce à des épices (curcuma, safran...), des légumes (tomate, épinards...) ou des champignons séchés (cèpes, truffe...), réduits en poudre et incorporés à la recette. leruyet.com

11. Bord à Bord, l'artisan des algues, a mis au point deux recettes de **pesto iodés**. Le pesto vert, avec plus de 20 % de laitue de mer, associée à du basilic et des graines de tournesol toastées, rappelle le pesto "à la Genovese", le petit goût iodé en plus ! Le pesto rouge est composé de plus de 20 % de dulse assaisonnée avec de la tomate et du piment d'Espelette. Des recettes 100 % végétales et bio idéales pour agrémenter les pâtes classiques et celles aux algues, de la collection Bord à Bord. bord-a-bord.fr

12. Artisan de la Truffe à Paris dévoile ses nouveautés pour les fêtes de fin d'année parmi

lesquelles le **coffret Les indispensables** composé d'une huile d'olive vierge extra saveur truffe noire (100 ml), d'un sel gris de Guérande (60 g) et d'une moutarde (80 g), tous deux à la truffe d'été. Un coffret trio de mini sels réunit un sel rose de l'Himalaya à la truffe Bianchetto, un sel gris de Guérande à la truffe d'été et un sel blanc de Sicile à la truffe noire. Des coffrets raffinés et gourmets dans un univers festifs. arcadys-paris.com

13. Alors que l'automne s'installe, **Aix et Terra** recommande ses **recettes à tartiner ou à cuisiner** aux parfums de sous bois. La manufacture propose ainsi deux crèmes de champignons onctueuses pour accompagner les pâtes, les ravioles ou même une viande blanche : une crème de cèpes bio à l'estragon et une crème de morilles Côte de Provence. Le tartare de truffe d'été & oignons confits, imaginé par le chef étoilé Julien Allano, idéal pour sublimer une viande rouge ou des pommes

de terre sautées, se déguste aussi sur toasts à l'apéritif. aix&terra.com

14. Pour libérer les intolérants au gluten de leurs contraintes alimentaires, **les Affranchis** élaborent des **cookies artisanaux sans gluten et bio** au goût du "fait maison", à partir de produits naturels soigneusement sélectionnés. Grâce à leurs précieux ingrédients, ils déclinent leur recette en cinq saveurs gourmandes : Tout cacao et chocolat noir du Pérou, Chocolat noir et noix de coco (sans lactose), Chocolat noir et caramel d'Isigny au beurre salé, Chocolat au lait et noisettes du Piémont IGP et Chocolat blanc et citron vert caramélisé. lesaffranchis.bio

15. **La Belle-Iloise** complète ses **recettes Cuillérables** avec un concassé de tomates aux sardines, de petits morceaux de sardines mélangés à des tomates et des olives vertes finement hachées et soulignées d'une note d'herbes fraîches.

Cette recette s'ajoute aux quatre autres alliances terre et mer de la gamme : la fine ratatouille au thon fumé et les concassés d'oignons aux anchois, d'artichaut au maquereau et d'aubergine au cabillaud. Des saveurs simples qui plairont aux petits et aux grands à l'heure de l'apéritif, à déguster sur toasts ou avec des dips de légumes. labelleiloise.fr

16. **Les nouveaux cafés** sélectionnés par **Terre Exotique** proviennent du Brésil, de Colombie et du Mexique. L'Arabica Sul de Minas (moulu et en grains) récolté à 1 000 m d'altitude au sud-est du Brésil, est un café d'une grande onctuosité, doux et faiblement acide. L'Arabica Supremo en grains est un café colombien, suave aux notes de citron et de noisettes. Enfin, fort de son succès, l'arabica Kaàpèh du Mexique, suave et tout en fraîcheur, est proposé sous deux nouvelles formes : bio moulu et bio décaféiné en grains. terreexotique.fr