

A la une, Dans mon assiette

Dans la hotte de BienFaits ? Notre sélection très gourmande !



CARINE BRUET

26 novembre 2020

0 ⚡ 45



Voilà de **délicieuses attentions** à offrir ou à s'offrir, pour la famille, les amis, les grands et les petits. Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies... De quoi craquer avec déraison ! Et puis, parce que nous sommes très très gourmandes et de fines cuisinières, nous avons aussi pensé à une sélection de livres gourmands à mettre sous le pied du sapin et à feuilleter sans modération. De très belles fêtes à tous...

Notre sélection gourmande...







Des biscuits pour fêter Noël !

Pour cette fin d'année, **Le French Biscuit** a concocté deux nouvelles boîtes de biscuits : une boîte de Noël dans laquelle les biscuits souhaitent un *Joyeux Noël* dans 12 langues différentes et une autre destinée aux amoureux des jeux de mots. Il ne reste plus qu'à choisir ! Fabrication française et artisanale, récompensée par le Prix Épiciers Argent 2019. 13,90€ la boîte, sur lefrenchbiscuit.fr ou dans les épicerie fines.

La box de Noël à l'italienne de Luana Belmondo (avec Slow Presto).

Ambassadrice de la gastronomie et de l'art de vivre à l'italienne, **Luana Belmondo** qui présente chaque semaine sur RTL, « RTL vous régale » et « Ballades Gourmandes », a choisi une équipe d'ambassadeurs de petits producteurs italiens, **Slow Presto**, pour élaborer son premier coffret de Noël, gourmand et joyeux ! L'huile d'olive vient de Sicile, les pâtes d'un producteur qui cultive lui-même son blé, les amaretti sont roulés à la main, et la crème de noisettes du Piémont a été élue... meilleure pâte à tartiner de France ! *« J'avais depuis longtemps envie de proposer une sélection de bons produits de mon pays ! La box pour Noël est un bon moyen d'envoyer un peu de bonheur aux proches qu'on voit moins souvent et de partager dans la bonne humeur, même à distance. J'aime le principe d'offrir des cadeaux qui ont du sens et qui viennent de la terre. On prend d'autant plus de plaisir à les déguster ! Buone Feste ! »* La LUANA BOX est en exclusivité sur la boutique en ligne de produits italiens slow-presto.com en deux versions : avec (89€) ou sans (69€) alcool, frais de port compris.

Un cadeau gourmand et engagé pour Noël !

Voici une douceur 100% anti-gaspi, solidaire, locale et réalisée à la main : **Re-Belle** propose de délicieuses confitures responsables ! Confectionnées à partir de fruits et légumes sauvés du gaspillage dans une quinzaine de magasins partenaires de la région parisienne, les confitures Re-Belle sont préparées et mis en pot à la main par des femmes et des hommes en parcours d'insertion professionnelle en Seine-Saint-Denis. Des recettes avec 80% de fruits et juste assez de sucre pour devenir une confiture. Des classiques (Poire, Fraise), mais aussi des mélanges audacieux (nos préférés !) : Banane Agrumes ; Raisin Pomme Gingembre ; Prune Cannelle ou Orange Pomme Epices. Pot de 230g – 3,90€. À retrouver dans les magasins Monoprix d'Île-de-France, Carrefour Market Lecourbe, Carrefour Hyper Auteuil, Epicerie Hectare (Paris 11), Pépins & Trognons (Paris 13), Nous Anti-Gaspi (Paris 19), La Ruche Qui Dit Oui, L'Intendance, et sur www.confiturerebelle.fr

Cette année, à l'heure de l'apéro, grillons, molitors et criquets sont de sortie ! Pour ces fêtes, **Jimini's** propose 3 nouvelles recettes gourmandes pour vos repas de Noël : *comté et pointe de muscade*, *oignons fumés barbecue* et *trois baies*. Et ce trio d'insectes se cuisine également en recettes ! Depuis 2012, JIMINI'S a développé une gamme de produits gourmands à base d'insectes entiers ou en poudre. Des insectes européens et une fabrication 100% française. Les insectes à croquer sont naturellement riches en acides aminés, en vitamines B1, B2, B12, en oméga 3 & 6, en fibres et bien sûr, en protéines. Ils sont aussi respectueux de l'environnement car l'élevage d'insectes nécessite peu d'espace et dégage peu de CO2. **Sans additif, ni huile de palme.** Vendus sur le site www.jiminis.com, ainsi qu'en épicerie fines et grands magasins.

Vive le caviar français ! Pour ces fêtes de fin d'année, **Caviar Perle Noire, artisan-producteur installé dans le Périgord Noir**, propose un nouveau coffret cadeau *Made in France* et respectueux de l'environnement. La pisciculture de Caviar Perle Noire est classée en zone Natura 2000 : par cette désignation, l'entreprise agit de manière écoresponsable en aidant au maintien de la diversité biologique. L'alimentation de leurs esturgeons est aussi très contrôlée. Caviar Perle Noire veille à ce qu'elle soit issue de la pêche responsable, certifiée **sans OGM, sans farine animale terrestre et sans antibiotique, facteur de croissance, ni hormone**. Aucun pesticide n'est utilisé sur les piscicultures ! Alors, on se laisse tenter... À partir de 59€. www.caviar-perle-noire.com

Cracker dément ! Le cracker, c'est le thème de prédilection de Nicolas Cloizeau de **La Maison du Chocolat**, pour ces fêtes 2020. Pièce en édition limitée, entièrement réalisée à la main : chocolat noir 56% aux fruits secs entiers, amandes et noisettes caramélisées, pistaches d'Iran) et billes de chocolat à la framboise. On en veuuuuuut !
lamaisonduchocolat.com

3 recettes de pâtes à tartiner voluptueuses et addictives, à offrir ! Voici LE caprice gourmand d'artisans à partager : l'équipe pétillante des Artisanas Confiturières du vignoble nantais a invité **Vincent Guerlais**, le fameux pâtissier-chocolatier nantais « *agitateur de papilles* ». Ce duo d'artisans reconnus a élaboré avec infiniment de soins et de savoir-faire « **Les Enfantillages** », un trio de pâtes à tartiner prestigieuses pour faire fondre les becs sucrés : *La Pâte à tartiner Muroise®*, *La Pâte à tartiner Noisettes du Piémont*, *Le Caramel à la fleur de sel de Guérande...* 3 pâtes à tartiner artisanales réinventées et confectionnées avec des ingrédients de première qualité. C'est simple, on fond littéralement de plaisir. « Les Enfantillages », 29,95 €. Sur www.muroise.com, et dans les épicerie fines.

Sur nos tables de fêtes, star des menus gourmets : la truffe !

Et on la déguste grâce à ses coffrets, signés **Les Artisans de la Truffe**. Coffret *Les indispensables*, composé d'une huile d'olive vierge extra saveur truffe noire (100 ml), d'un sel gris de Guérande à la truffe d'été (60g) et d'une moutarde à la truffe d'été (80g). 29,90€. Le *Coffret huile et mini sel*, une huile d'olive vierge extra saveur truffe noire (100 ml) et un mini sel de Guérande à la truffe d'été. 19,90€. Une belle sélection pour tous les gourmets...

Un Noël Provençal, avec ce Coffret 13 desserts du Roy René, le roi des calissons qui fête ses 100 ans ! Symbolique d'abondance et de partage, les 13 desserts font partie de la tradition provençale depuis plusieurs siècles. La liste ? Calissons, nougat blanc, nougat noir, amandes de Provence, noisettes françaises, figes sèches, raisins secs, abricots secs, tranches de clémentines glacées, pâtes de fruits aux abricots et figes de Provence, dattes Medjoul, orangettes et le fameux Gibassié, un craquelin à pâte sablée. On adore ! 49,90€. En édition limitée avec 1€ reversé à l'association Act For Planet en soutien à la filière apicole provençale.

On célèbre la Bretagne, avec ce délicieux coffret cadeau gourmand, ode à cette région de France, et signé du chef **Christophe Adam**. Dans cette belle boîte ? Un livre BRETAGNE, 1 tablette de chocolat Noir Caramel Sarrasin Fleur de Sel, 1 boîte de cookies sans gluten chocolat Lait Caramel, 1 tube Caramel au Beurre Salé. Une très belle idée ! **Coffret cadeau BRETAGNE, 49€.** leclairdegenieshop.com