

La cuvée Nue Rosée est élaborée à partir de deux cépages, 90% de Pinot Noir, et 10% de Pinot Meunier. Elle a fait l'objet d'une sélection méticuleuse de chaque grappe, au pied des parcelles classées Grand Cru. Ce rosé de saignée dégage des arômes de fraises sauvages et de noisettes et puisqu'il est sans sucre ajouté l'assemblage se livre dans la plus grande simplicité, c'est à dire nu. La promesse sensuelle dégoûtée par cette cuvée devait impérativement se lire sur la présentation, c'est pourquoi la bouteille est comme la cuvée, nue. Le prix de vente est de 45€. En vente chez les cavistes.



Ce robot combiné est doté d'un kit pétrissier (fouet ballon, batteur et pétrin) et est doté de deux sorties moteur (sortie lente et sortie planétaire). Puissance : 500W. Bol en inox de 5 l Variateur de 8 positions. Plusieurs coloris. Mix bayadère KENWOOD 399 € www.kenwood.fr

Ma petite série déco, c'est un endroit où l'on vient dénicher des collections éphémères, des produits numérotés, à collectionner... Chaque mois, le site met à l'honneur un créateur ou une thématique, avec une gamme de produits exclusifs réalisés en séries limitées. Les collections de marques et créateurs scandinaves, français, italiens ou australiens s'y côtoient, véritable invitation à découvrir son intérieur au gré des saisons, des envies, des coups de cœur... Ce mois-ci : Jansen & Co, à partir de 7,95 € la tasse expresso sur mapetiteseriesidee.com



Un D&A en Sociologie de Paris, Marie Petit ne se prédestinait pas ou départ à une carrière dans le domaine de la gastronomie, pourtant il n'y a qu'un pas entre le monde littéraire et celui de la gastronomie, tout est une question de création... L'harmonie des saveurs, l'envie absolue de goûts vrais et la volonté de surprendre est la plus grande motivation et quête de Marie qui garde en mémoire ses confitures d'enfance...

Naturellement et petit à petit, elle décide de nous faire partager ses jolis souvenirs d'enfance en créant son entreprise « O Jardin Sucré » voilà bientôt 5 ans. Elle invente la confiture de Noël, oranges aux saveurs de pain d'épice, pour Pâques, elle mêle poire et chocolat, pêche au miel de lavande, fraise-citron poivre noir, pomme-citron caramélisé aux noix, myrtilles sauvages... Et quelques créations originales comme chocolat-bonome au poivre-carambole. Tous les produits sont de saison (fruits récoltés dans son propre verger) Aujourd'hui, ses confitures sont distribuées dans de nombreuses épiceries fines, salon de thé, Biais châteaux... Tarifs boutique : 50 g : 2 € 260 g : de 4,70 € à 5 € Points de vente: 09 52 30 27 14



Produit truisime, le vinaigre balsamique de Modène représente le nec plus ultra des condiments de luxe : équilibre magique d'arômes et de saveurs aigres-douces, couleur brune aux reflets dorés et densité consistante. Il est unique et inimitable. Vieillesse : 15 ans en barrique. Idéal avec : Pâtes, viandes grillées ou rôties, fromages, fruits et glaces. COFFRET OPÉRA 10ml 44€ Points de vente : Epicerie fines, Grande Epicerie, Cours des Halles Pour plus d'information : www.acetateleonardi.it et www.aff.fr.

Flocon Cœur ou Étoiles. Huile monovariétale 50 ml 13€. Château d'Estoublon. Tél lecteurs : 04 90 54 64 00 www.estoublon.com

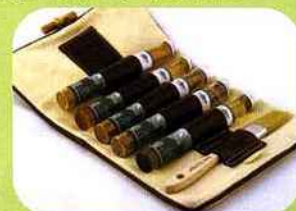


ABERLOUR Exclusive Archive Collection read hommage à l'univers de la chasse. La distillerie révèle une collection prestigieuse de Millésimes exceptionnels, fruits d'une sélection parmi les meilleurs fûts. Mis en bouteille à la force du tonneau et non filtrés à froid, 4 Single Malts se dévoilent. Parée d'un coffret sur mesure dessiné par le maître T.T. Trucks, comprenant 4 verres dorés à l'or fin 24 carats, un doseur en cristal des Cristalleries Saint-Louis, une bouteille d'eau minérale Speyside, 2 boîtes en laiton brossé et une couverture en poil de Yack. Du luxe à l'état pur pour une dégustation prestigieuse. 10 coffrets numérotés 900€ disponible chez Fauchon et à la Maison du Whisky www.aberlour.fr



DINER EN AMOUREUX Le coffret imaginé pour les deux gastronomes ! Découvrez avec gourmandise, les 230 établissements gastronomiques sélectionnés dans ce coffret pour le bon plaisir de vos papilles (un dîner pour 2 personnes avec coupes de champagne). 119,90€ WEEK-END EN AMOUREUX propose un choix de 180 destinations romantiques en France pour se concocter un séjour, les yeux dans les yeux avec son ado(e). Wonderbox a sélectionné des établissements « so romantique » : hôtels 3* et 4*, établissements de charme, manoirs, châteaux... pour que cette escapade se transforme en un délicieux souvenir ! (une nuit, le petit-déjeuner et le dîner pour 2 personnes). 199,90€

Gérard Bertrand, passionné par l'art de vivre méditerranéen et les grands vins du sud de la France vous propose de les découvrir à travers une série de coffrets cadeaux de trois bouteilles : trois crus du languedoc à découvrir dans un écrin élégant. Ces cuvées, issues de la gamme "Art de Vivre", révèlent toute l'expression fruitée et généreuse des meilleures terroirs de la région. Appellations disponibles : Languedoc, Carrières, Fitou, La Clape, Pic Saint Loup, Montpeyroux Saint Chinian, Minervois. Disponible en GMS. De 13,95 à 18,95 euros selon les appellations. Coffret « Art de vivre » par Gérard Bertrand



Tout un kit de survie, cette trousse contient le nécessaire culinaire pour tout bon trappeur en expédition ! Voyagez au cœur des forêts denses et des grands lacs, trouvez le bison et le saumon sauvage et découvrez ensuite multiples façons de les accommoder, grâce aux outils indispensables du Trappeur. Composition : Mélange cajun, Sirop au poivre de Penja, Chimitruch pompéano, Mélange du Trappeur canadien, Huile d'olive au citron, Un pinçou alimentaire. Les trousseaux sont accompagnés d'un carnet de recettes façon pantoufle. LA TROUSSE DU TRAPPEUR CHASSEUR. TERRE EXOTIQUE. www.terreexotique.com



Le Mazavrou est une pâte végétale concentrée de 22 épices et d'huiles essentielles, 100% naturelle. Une ou deux cuillères à café suffisent à transformer vos recettes ! Il est délicieux en sauce avec le canard, la pintade, la caïlle, mais aussi pour les farces et les marinades de poulet. Le Mazavrou existe également pour les poissons, les légumes... TERRE EXOTIQUE. www.terreexotique.com



Ces diamants de sel proviennent des dépôts souterrains qui se sont formés au cours des millénaires par assèchement des lacs et des mers intérieures. 100% en cristal de roche naturel, ils sont très riches en oligo-éléments et leur structure cristalline très pure les rend excellents pour la santé. Utilisation : dans un moulin à sel, parfait sur du poisson. Diamant de sel au Thé Vert, Ca-chemire. TERRE EXOTIQUE. www.terreexotique.com

Infos, découvertes...