



SHOPPING

A tester

CHAMPAGNE PANNIER BLANC DE NOIRS 2009

La maison, créée en 1899 par Louis-Eugène Pannier, rachetée il y a 40 ans par un groupement de producteurs, figure parmi les belles références de la Champagne. Cette cuvée Louis Eugène 2009, hommage au fondateur, composée à 97 % de pinot noir, allie corpulence et finesse à une belle maturité. A servir entre 6 et 8° sur Saint-Jacques, bouchées à la reine, viandes blanches ou poissons.

31 € chez les cavistes. A consommer avec modération.



CALUMET, LE BARBECUE AU NATUREL

Fort d'une expérience de 20 ans, Chiminove, fabricant français de produits pour le feu Calumet, poursuit le perfectionnement de produits d'origine naturelle. Il propose des innovations à toutes les étapes du barbecue. Le "bois torréfié" est une alternative au charbon : issu de forêts françaises éco-gérées, il est propre, s'allume facilement, préserve les saveurs. Le liquide allume-feu et le cube blanc végétal, sans kérosène, sont aussi efficaces que les produits polluants. Enfin la mousse nettoyante contient 99,96 % d'ingrédients d'origine naturelle et est certifiée Eco-cert.

www.chiminove.com

CAROLIN ANTI-BACTÉRIEN SANS JAVEL

Formulé à l'huile essentielle d'eucalyptus, il permet de désinfecter sans javel toutes les surfaces, tout en nettoyant et dégraisant efficacement (formule désinfectante garantie efficace sur les bactéries et moisissures par les normes EN 1276 et 1650). Des ingrédients naturels pour un savoir-faire de plus de 50 ans.

Lingettes et pulvérisateur : 2,20 à 3 €



CHOCOLATS ET CONFISERIES DE PÂQUES

Café-Tasse



Cette excellente marque belge repose sur l'authenticité d'une tradition artisanale au sein d'une entreprise familiale. Blanc, lait ou noir, on dévore ces petits oeufs pralinés au chocolat présentés dans une charmante boîte à oeufs miniature.

9 € la boîte de 12 - 12,30 € la boîte de 18
Points de vente : svb@chocandco.com

Weiss

Des variétés à offrir ou cacher dans le jardin : Big Fish, une boîte métallique remplie de friture au praliné enrobé de chocolat lait ou noir (existe aussi en ballotins), les coffrets Lapin Pinpin pour les plus jeunes, les oeufs coquilles, les oeufs à cacher, et l'Oeuf Weiss Pure Origine, Lait Madagascar 41% ou Noir Vietnam 64%.

De 4,50 à 36,90 € - chocolat-weiss.fr



Une nouvelle gamme confiserie Cémoi



ries, Pâtes de fruits, Noix de coco...) et les traditionnelles dragées réinventées (Avola, Amandes, Chocolat noir 70 %).

De 4 à 15 €

Sous l'appellation "confiseur français", Cémoi lance une gamme de dragées et bonbons. De nouvelles saveurs, bonbons de chocolat aux amandes (Gianduja, Olivettes, Amandes), aux fruits (Cranberries, Pâtes de fruits, Noix de coco...)

LE DUO INCONTOURNABLE : HARICOTS TARBAIS ET CARRÉ D'AGNEAU

Emblème de la gastronomie du Sud-Ouest, le haricot tarbais se décline en fonction des saisons, traditionnellement en cassoulet ou garbure, plus actuel en espuma ou salade. Estampillé Label Rouge, muni d'une IGP, il se caractérise par une peau très fine, une chair fondante et non farineuse. Le chef Pierre Lambinon du Py-r Restaurant de Toulouse, propose de le cuisiner (après trempage de 12 h) avec un carré d'agneau, des petits légumes, des pruneaux, de la pomme.

www.youtube.com/user/leharicottarbaais.

SWEETY BOWLS, BOLS PRATIQUES ET COLORÉS

Utiles en cuisine comme à table, ces bols de zak!designs aux couleurs acidulées (framboise, aubergine, jaune, vert...) et aux formes gourmandes, hyper pratiques (ils s'emplit pour gagner de la place), se déclinent en plusieurs formats pour présenter apéritifs, entrées, desserts...

De 15 à 40 € - www.zak-designs.eu



GRANITA DE LEONARDO, LE COLOR-BLOCK



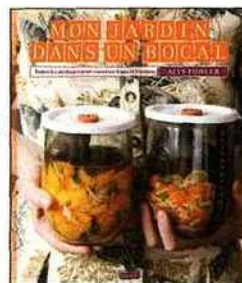
Inspirée des années 80, une collection fraîche et décalée. Les verres à citronnade, les saladiers et verres à eau ont un aspect givré pour mettre du peps. Les dessous de verre en silicone, givrés également, ont un aspect de coulure.

4,50 € le verre

www.leonardo-france.fr

A lire

MON JARDIN DANS UN BOCAL



Toutes les méthodes pour conserver fruits et légumes
DE ALYS FOWLER

De nombreuses méthodes de conservation sont proposées ici pour profiter de légumes et fruits tout au long de l'année et mieux se nourrir sans trop dépenser. Sont passées en revue toutes les ressources avec des explications complètes. Chaque mode de conservation est accompagné de plusieurs recettes et idées gourmandes.

Rouergue - 25 €

LES ACCORDS METS ET VINS

DE RÉGIS CAILLEAU

Comment accompagner du saumon ou une mousse au

chocolat ? Faut-il du vin rouge avec le fromage ? Quel vin pour un buffet ? Ce spécialiste nous fait partager son expérience. Dans la même collection, "Epater ses invités quand on n'est pas un chef étoilé" de Pascale Paolini ou des astuces et secrets empruntés aux grands chefs.

Prat - Petits secrets
4,90 €

