

GOURMANDISES SUCRÉ SALÉ

Plaisirs Sucrés

FINIR LE TEMPS DES MARIAGES, PROLONGER LES EFFETS DE
BEURRE BEURT LES LIENS, EFFRAYER LES INVITÉS, LES
AMER, LES REPAS DE FÊTES, DANS "POURQUOI PAS ?"
EST AU PLUS SÛR LE JOUR DE LA FÊTE, UN
MARIAGE, UN GÉNÈRE, UN GÉNÈRE, UN GÉNÈRE, UN GÉNÈRE,
PETITE SÉLECTION DE SÛR MARIAGE.



Mon macaron à moi

Le coffret Macarons de [Atelier]des Chefs. Il contient dix poches à douille, deux douilles, une raclette ovale, une toile de cuisson (Exopat), un kilo de chocolat de couverture de Saint-Domingue (cacao Barry), du piment d'Espelette et une fiche recette Macarons au chocolat noir et piment d'Espelette pas à pas par l'Atelier des Chefs. (Photo non contractuelle)

49 euros. Disponibles chez Valérie Grandet, l'Atelier des Chefs, 18, rue Chaudronnerie à Dijon. Site web : www.atelierdeschefs.com

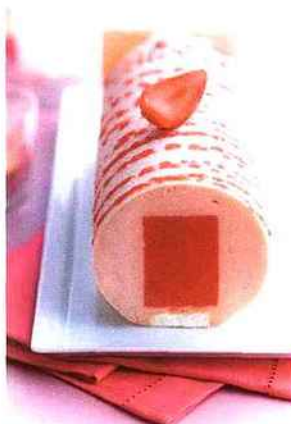
Toujours généreux

Les chocolats et macarons de Fabrice Gilotte. Trois nouveaux chocolats pour garnir les halos : Mincivado, praliné de noisettes et sucre noir de l'île Maurice ; Complément, deux couches de ganache et gelée de fraise ; Steamie, praliné amande au sésame caramélisé et ganache pur-chocolat Equateur. A noter que ces merveilles ont été dégustées au dernier salon du Chocolat à Paris par le club des Croqueurs de chocolat qui a désigné un « grand » à Fabrice Gilotte, le classant ainsi parmi les douze meilleurs chocolatiers français ! L'annuaire dionnais propose aussi des macarons pour fêter la fin d'année, avec des saveurs citron-vert-gingembre, fruits de la passion, marron et thé matcha. A la boutique Fabrice Gilotte, 21, rue du Bourg à Dijon (03.80.30.38.88). Chocolats : 72 euros le kilo ; macaron : 0,90 euros pièce.

Dessert sur glace...

Bûches glacées Picard. Légères, glamour et fruitées, les bûches glacées viennent finir en beauté un repas de fêtes. Chez Picard, les valeurs sûres (vanille-pomme-caramel au beurre salé ou speculoos-ananas) voisinent avec les nouvelles tendances, comme cette bûche fraise-champagne-biscuits roses de Reims ou fraise-framboise-meringue-sorbet rhubarbe (notre photo).

À partir de 12 euros environ selon les modèles et la taille. Chez Picard, 10, bd des Allobroges à Dijon (03.80.59.01.00).





© Galih Sultan

Top tendance : fromage + champagne

Sollicité par la Collective des produits laitiers et le Comité interprofessionnel du vin de Champagne, le cabinet de style Nelli Rodi a planché sur les alliances entre fromages et champagnes. Pour être au sommet de la hype, tout en respectant la tradition des produits du terroir, choisissez votre voie !

Marre des régimes à répétition et des privations en tout genre ?

Optez pour « l'Happy-Tox » : Maroilles + champagne rosé ! Célibataire endurci(e) ? « L'Anti-baiser » (Livarot + champagne rosé) est fait pour vous ! Campagnard mais pas cambroussard ? Le « Rustic-chic », (Comté + champagne millésimé, notre photo) vous va bien au teint, tandis que le délicat Petit mâconnais affiné + champagne blanc de blanc millésimé fera merveille pour amoureux délicats !



Brillant le marron !

Marrons glacés Clément Faugier. Véritable symbole des fêtes, le marron glacé est une confiserie composée d'une châtaigne confite dans un sirop de sucre et glacée au sucre glace.

Deux théories existent sur son origine : selon certains, il apparaît pour la première fois au XVI^e siècle à Lyon. D'autres affirment qu'il est né à Coni, en Italie, toujours au XVI^e siècle, en raison d'une grande disponibilité de châtaignes et d'une profusion de sucre. La réalisation est particulièrement longue (plusieurs jours dans des bains de sirop de sucre de concentration croissante) et délicate car il ne faut pas briser les marrons lors des transferts. Dès 1882, l'ingénieur Clément Faugier a mis au point une méthode de production industrielle des marrons glacés, permettant à cette friandise de se populariser.

Notre photo : 84 marrons en coffret bois, 95,44 euros, disponible (avec d'autres produits) sur la boutique en ligne www.clementfaugier.fr