

SAVEURS GOURMANDES

SEPTEMBRE-NOVEMBRE 2016



CHAUD DEVANT

PAR EMMA ZROUR



100 % bio

Parfaits pour un apéritif gourmand et convivial, ces petits sablés pur beurre de baratte sont fabriqués au cœur de la Normandie. Les petits sablés apéritifs, Bonneterre. 2,99 €. III

À tartiner

Il faut 24 heures pour fabriquer 1 kg de baratte. Au XIX^e siècle, une croyance voulait que le lait se transforme en beurre par un phénomène magique. Des années plus tard, la pasteurisation a permis d'avoir d'excellents produits de conservation. Beurre de baratte demi-sel, Le Gall. 3,59 €. III



Un bon goût frais

95 % des Français utilisant de la crème en cuisine, voici une nouveauté qui va faire des merveilles. Un goût subtil qui combine les procédés de fabrication de la crème fraîche et de l'UHT. Un délice sur des préparations sucrées et salées. Secret de crème, Président. 2,95 € (3 x 20 cl). III



Inusable

De la cuisine de tous les jours à celle des professionnels, il n'y a qu'un pas avec ce bloc aimanté en hêtre huilé composé de quatre pièces cuisine 1920.

1 office, 1 multi-usage lame dentée, 1 chef et 1 pain, Jean Dubost, 130 €. III



Snack sain et gourmand

Ces fines tranches séchées proviennent du charolais, un bœuf très apprécié pour la qualité de sa viande. Beef-it. À partir de 3,30 €. III

Les sœurs Tatin

Stéphanie et Caroline auraient apprécié ce set tatin en céramique. Coloris grand cru ou fusain. Emile Henry. 79,90 €/Ø 28 cm. III



Filière française

Il était une fois trois agriculteurs français qui décidèrent de relancer la culture du cornichon en France. Une aventure durable et goûteuse ! Jardin d'Orante. 2,75 €/210 g. III