

Spécial Noël

Sélection et texte : Philomène Nwall-Galen



Tradition respectée

La bûche est à Noël ce qu'est l'oxygène aux humains : indispensable. Celle de

La Maison du Chocolat baptisée

Bûche Conte de Noël

se singularise par son escorte de rennes aux bois enneigés et surtout par ses saveurs acidulées

de fruits noirs, mûrs, de la mousse au chocolat de Madagascar. Elles dévoilent les notes effervescentes de champagne Blanc de Noir. Tandis que le Sabayon et la gelée font pétiller les cubes de poire Williams flambés. Une association des plus savoureuses.

120 € la pièce, pour 6 à 8 personnes.



Des bulles, toujours des bulles...

Pour Noël, les **Maisons Duval-Leroy** et **Baccarat** unissent leurs savoir-faire et proposent la *Cuvée Duval-Leroy des Meilleurs Ouvriers de France*. Dans ce coffret luxueux : un Champagne aux arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de brioche. Sa robe lumineuse est sublimée par un flacon spécialement créé pour cette Cuvée. Il est accompagné d'une élégante carafe signée de la prestigieuse manufacture de cristal. **500 €**.

Les papilles



Parenthèse enchantée

Épicuriennes et élégantes, les créations **À la Reine Astrid** sont une explosion de saveurs, toutes plus étonnantes les unes que les autres. Laissez votre palais succomber à son *Plumier de marrons glacés* à l'arôme subtil, élaborés selon des méthodes ancestrales et enveloppés dans leur papier or. Un pur délice! **36 €**.



Constellation gourmande

Une délicieuse traversée de couleurs et de goût, qui consacre Noël à travers un coffret de 16 miniatures de chocolat composé de : l'*Exquise Banquise*, les *Empereurs*, la *Voie Lactée* et l'*Oursin divin*. **60 €**. **Patrick Roger**.



Sobre, chic et délicieuse

La cuvée *Cléo*, 100 % chardonnay, élaborée avec patience (5 années de vieillissement en cave) offre un entrelacs subtil de notes vives (où dominant agrumes et fleurs blanches) et d'étonnants arômes de maturité (crème, miel, brioche), avec une persistance en bouche. **72 €**, le magnum ci-contre. **Champagne Esterlin**.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Un cru volcanique

Saurez-vous résister au coffret « Terre de Volcan » ? Rien n'est moins sûr surtout qu'il contient les deux cépages grands crus Rangen Millésime 2010 : Riesling et Pinot Gris, élaborés en Alsace, terre de vins. Leur vigueur et richesse aromatique enchanteront les palais les plus exigeants. **79,90 €.** Wolfberger.



Savoureux thés de Noël

Cette année, les **Thés George Cannon** proposent des thés de Noël aux mariages rares et subtils, aux noms évocateurs qui vous feront voyager à travers le monde en passant par des capitales mythiques d'Europe, mais aussi par les marchés de Provence et d'Alsace : thés Noir, Vert ou Blanc, des Thés de Chine, d'Inde ou de Ceylan. Autant de parfums d'agrumes et d'épices, de morceaux de cardamome, de clous de girofle, d'écorces d'orange et de pétales de fleurs. À partir de **5,40 €.**

© Photo Patrick Aufauvre

en émoi...



Exquises boules de chocolat

Chez **Arnaud Larher**, la *Boule de Noël* s'est émanchée du sapin pour se poser sur un socle en biscuit Brownie. Sous sa fine coque de chocolat noir, une crème au chocolat noir infusée au thym, associée à un biscuit moelleux au chocolat, est surplombée d'une crème Chantilly au chocolat noir agrémentée de perles croquantes au chocolat. Le tout, recouvert d'un glaçage chocolat noir. Savoureux! **6,50 €**, la pièce. En vente à partir du 1^{er} décembre.

Finesse et fraîcheur

À l'occasion des fêtes, **La Maison Nordique** se propose d'enchanter vos papilles avec un produit prestigieux issu d'un savoir-faire exceptionnel : le caviar de Sologne. Succombez à la tentation et découvrez la finesse et la fraîcheur de ce *Caviar Impérial de France* produit à Saint-Viâtre, petite commune du Loir-et-Cher. **240 €**, la boîte de 100 g.



Délicate infusion

Saveurs de Noël pour cette infusion harmonieuse à la saveur fraîche, végétale, citronnée et mêlant cannelle, orange, mélisse à un cocktail d'épices. À consommer sans modération. La *Tisane de Noël*, à partir de **7,60 €.** Les Jardins de Gaïa.



Irrésistibles bouchées

Véritable patrimoine de la gastronomie lyonnaise, les papillotes sont des chocolats exclusivement dégustés à Noël! Révillon perpétue cette tradition et lance 23 assortiments de papillotes dont 3 dédiés aux gourmets. À partir de **7,49 €.**