



vie privée cuisine



Une petite douceur, ça décoince tous les soupers, même ceux de « Desperate Housewives » !

OLE, L'ÉPICIER !

Jusqu' alors, les dingues de **bellota-bellota** (THE jambon espagnol), de vinaigre de xérès et de tarama brut devaient aller jusqu' à Boulogne-Billancourt ou dans le 7^e pour se fournir chez Byzance. Depuis peu, il existe un site Internet sur lequel on retrouve (presque) toutes leurs merveilles, du vinaigre balsamique Pedro Ximenez aux écailles de sel, en passant par la pluma de porc ibérique, la torta de Salamanca et le caviar Naccarii. Viva España !
■ www.bellota-bellota.com

10 CADEAUX CHICS POUR ALLER DÎNER

Pour bluffier la maîtresse de maison sans vider son portefeuille, on mise sur des cadeaux food aussi snobs que bons !

Une moutarde en smoking

Elaborée à Meaux, la moutarde Royale de Pommery au cognac et aux épices fait merveille avec les viandes rôties, les poissons et même les légumes. Le must ? Son pot en grès noir et son bouchon cacheté de cire or...

Pour qui ? Une néo-bling.
■ 5,49 € les 250 g sur www.moutarde-de-meaux.com

Des chips pas cheap

Une brisure de truffe suffit à booster une assiette ! Grâce aux lamelles déshydratées d'Hédiard, on va en croquer dès l'apéritif ou en saupoudrer sur une salade.

Pour qui ? Une foodista.
■ 15 € le sachet de 10 g chez Hédiard, 21, place de la Madeleine, Paris-8^e.
Tél. : 01 43 12 88 88.

Du thon XXL

La boîte est presque une œuvre d'art, le thon germon du golfe de Biscaye est délicieux, l'effet « waouh » garanti... A offrir avec « Le thon, dix façons de le préparer », le livre de Sabine Bucquet-Grenet (éd. de l'Épure).
Pour qui ? Une famille nombreuse.
■ 36,60 € la boîte de 1,4 kg de thon Ortiz à La Grande Epicerie

de Paris, 38, rue de Sèvres (7^e).
Tél. : 01 44 39 81 00.

Un champagne sucré

Des bulles toutes douces, on dit oui ! Encore plus quand la bouteille est somptueuse, avec des notes mentholées, agrumes et fruits secs, et une dernière touche vanillée. On adore !
Pour qui ? Une femme fatale.

■ Champagne Veuve Clicquot Vintage Rich 2002, environ 55 € les 75 cl, chez les cavistes.

Une huile d'olive hot

Un jeune chef qui brûle les étapes : Mauro Colagreco + une excellente huile d'olive + une pointe de citron de Menton + une touche de gingembre = un condiment de folie qui nous rend addicts.
Pour qui ? Une world-food fan.

■ Huile d'olive Gingembre et Citron de Menton, 25 € les 50 cl. Huilerie Saint-Michel, 2, rue du Bréa, 06500 Menton. Liste des points de vente au 04 93 35 71 04.

Un brie truffé

Quand les Rothschild s'intéressent au fromage, c'est forcément exceptionnel ! Venu du Domaine des Trente Arpents, en Seine-et-Marne, le brie de Meaux truffé du

baron fait le show en bouche.

Pour qui ? Une aristocrate.

■ 26 € les 800 g. Sur commande au 01 64 07 02 12. Vente à la ferme le vendredi matin, 77220 Favières.

Des pulpes d'olives

Ça ressemble à de la tapenade, mais ça n'en est pas ! Tanche, Grossane, Picholine, les noms font penser au Sud... A déguster sur du chèvre frais, des pâtes, une salade de tomates ou un poisson blanc au four !

Pour qui ? Une méridionale.

■ 19 € le coffret de quatre pots de pulpes d'olives (4 x 90 g) Première Pression Provence.
www.ppprovence.com

Du chocolat en tube

Maître chocolatier, Jean-Paul Hévin sait nous surprendre. Sa dernière création ? Des « tubes » de gelée de yuzu, caramel au gingembre, crème de noisettes ou, notre préféré, chocolat au caramel. Qui dit mieux ?
Pour qui ? Une dingue de Nutella.

■ 8,40 € les 150 g. Liste des boutiques sur www.jphevin.com

Du sel rouge

Dans la série des sels exotiques, voici la fleur de sel au vin. Une couleur lie-de-vin, une saveur délicate... Franchement recommandé sur une côte de bœuf ou des saint-jacques.

Pour qui ? Un amoureux du Bordelais.
■ Sel de vin « Fleur de Merlot », 12,50 € les 320 g.
www.seldevin.fr

Des gaufres ir-ré-sis-ti-bles

Pour sa collection automne-hiver 2010-2011, Pierre Hermé frappe fort avec ces gaufres comme dans le Nord ! Notre coup de cœur ? Les « Pietra », fourrées au praliné noisette. Orgasmiques !

Pour qui ? Un bec sucré.
■ 14 € la boîte de 5 gaufres. Liste des points de vente sur www.pierreherme.com

DANIELÉ GERKENS

Prod.