



À table

BEST OF

Must du must des produits pour le réveillon

OK, ils sont (très) chers, mais niveau qualité, ils sont imbattables.



Le Caviar de France, de chez Ébène

Aujourd'hui, le caviar d'élevage français (Aquitaine) est réellement une alternative au caviar sauvage, inabordable. La référence, c'est Caviar de France : Ébène, leur « grande cuvée » a des arômes puissants, d'une magnifique longueur en bouche, d'ailleurs nos plus grands chefs étoilés l'ont adopté.

Comment. Avec des pommes de terre vapeur, un peu de vraie crème fraîche, une coupe de champagne ou un verre de vodka : simple et exceptionnel.

77 € LES 30 G, 125 € LES 50 G, 240 € LES 100 G,
WWW.CAVIARDEFRANCE.COM



Le cœur de saumon fumé, Tsar Nicolaj

Le cœur de filet est la partie la plus noble du filet de saumon. La manufacture Balik le fume en utilisant un savant mélange d'essences de bois et de températures de fumage très douces. Résultat : une onctuosité remarquable !

Comment. Avec du pain grillé et un verre de vin blanc sec : le tour est joué.

108 € LES 450 G, WWW.MADELEINEMARKET.COM

La côte de bœuf Wagyu, de chez Archibald Gourmet

En France, trouver du véritable bœuf de Kobe, c'est mission impossible. En revanche, il existe de la viande de bœuf de la même race, le Wagyu littéralement « bœuf japonais ». Considéré comme l'une des meilleures viandes au monde, le Wagyu est particulièrement tendre, fondant et pauvre en cholestérol.

Comment. Attention à la cuisson ! Le Wagyu se savoure idéalement saignant, un peu croûté, après avoir reposé, une fois la cuisson terminée.

255 € LE KG DE MARBRÉ 4/5,
WWW.ARCHIBALDGOURMET.COM



Le jambon cru Pata Negra de chez Bellota-Bellota

Très gras et donc particulièrement goûtu et fondant, le Pata Negra est considéré comme le meilleur des jambons crus espagnols. Il subit un très long processus d'affinage (32 à 40 mois) et les porcs avec lesquels on le produit sont nourris exclusivement aux glands (« bellotas »). Les Pata Negra de la maison Bellota-Bellota, rigoureusement sélectionnés, sont les plus prisés et les plus chers...

Comment. Nature, on le sort du frigo bien avant pour le déguster à température ambiante.

PÉTALES DE HESA EXTREMADURA PATA NEGRA, 28,90 € LES 100 G,
WWW.BELLOTA-BELLOTA.COM



Les Huîtres Royale Cabanon, de chez David Hervé

La Rolls-Royce de l'huître : un élevage d'au moins 6 mois dans 0,5 m² (10 fois plus d'espace que ses consœurs), de quoi développer des arômes de noisette et une personnalité résolument charnue.

Comment. On les accompagne d'une pincée de très bon poivre.

81,50 € LA BOURRICHE DE 50 HUÎTRES N° 3 (MOYENNES), WWW.DAVIDHERVE.COM



PAR CÉCILE FORTIS. PHOTOS: MARIE FLORES, DR