



## BLOC-NOTES web

# Les bons plans du Net

Le printemps exalte plus que jamais nos envies de bons produits.  
Voici notre sélection glanée sur la Toile.

Texte : Catherine Gerbod

### ENSOLEILLÉ

#### Pistaches de Sicile

[www.lesdeuxsiciles.com](http://www.lesdeuxsiciles.com)

Installée à Paris, Simona Restivo importe depuis 2003 de sa Sicile natale de délicieux produits qu'elle déniche sur place à la rencontre de producteurs.

Dans sa boutique en ligne, on aime particulièrement les produits déclinant les pistaches de Bronte. Issues de terres volcaniques au pied de l'Etna et d'une culture peu intensive, ces pistaches sont très réputées. En pesto (11 € les 190 g), elles transforment un simple plat de pâtes en un monument de saveur. La rare pâte pure de pistache (15 € les 190 g) s'utilise en pâtisserie et en cuisine. La poudre de pistache (7 € les 100 g) incite à la créativité, on y roule des crevettes ou des asperges pour des entrées originales. Sans oublier la crème de pistache (8,50 € les 200 g), version sicilienne d'une célèbre pâte à tartiner.



Photo : DR / Monandine Peracchi

### INFORMATIF

#### Poissons labellisés

[www.aqualabel.fr](http://www.aqualabel.fr)

Le label Rouge est peu connu quand il est associé aux produits de la mer et de l'aquaculture. Pourtant 11 filières arborent ce label qui garantit une supériorité gustative et le respect d'un cahier des charges exigeant en matière d'élevage : huîtres Marennes Oléron, saumon d'Ecosse, coquille Saint-Jacques, turbot... Reste à les pister sur les étals, car certaines ont une production limitée.

#### La mer sur un plateau

[www.parisfruitsdemer.fr](http://www.parisfruitsdemer.fr)

Les habitants de Paris et de sa proche banlieue peuvent improviser un dîner fruits de mer chez eux, pour peu qu'ils se décident le jour-même avant 17 h 45. La commande est préparée par l'une des poissonneries partenaires du site. Plateau de fruits de mer royal (152 € pour 4), ou selon composition. Livraison : 8 €.

#### Les cuisines du Bocuse d'Or

[www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)

Le site de la célèbre compétition gastronomique mondiale propose sur sa Web TV des reportages pour entrer dans les coulisses du spectaculaire affrontement final.

Il opposera 24 chefs de 24 pays les 29 et 30 janvier 2013 à Lyon.

A découvrir : les étapes des sélections régionales ou nationales.

Un défilé de toques, de tabliers blancs et de mains expertes où l'on "croise" quelques-uns des plus grands chefs du monde, membres des jurys nationaux ou continentaux.

On y découvre aussi les talents de demain car, tous les deux ans depuis 1987, le Bocuse d'Or révèle l'état de la créativité mondiale en matière de cuisine.

### DE SAISON

#### Chocolats de Pâques

[www.bienmanger.com](http://www.bienmanger.com) Pour les cacher, il faudra sortir de la maison, mais pour les acheter, pas forcément ! Ce site propose une sélection d'œufs, lapins et autres gourmandises chocolatées signés de quelques marques réputées comme Valrhona, Chapon, Cluizel, Pralus ou **Mazel** (à partir de 5,50 €). On peut aussi faire ses propres créations grâce au moule chocolat de Pâques (10,90 €). Créé il y a une dizaine d'années, ce spécialiste de l'épicerie fine en ligne propose quelque 3 800 références : produits bio, italiens, biscuits régionaux, poudre de yuzu... une sorte de caverne d'Ali Baba numérique.

#### Art et vin

[www.lafermedesessarts.com](http://www.lafermedesessarts.com) Si la route des vacances vous mène dans la Drôme, consultez le site de ce lieu original installé dans une magnifique ferme restaurée, pour préparer votre balade. Brigitte Rollet a inventé un magasin de vin inédit. La journée, on peut venir y déguster et choisir des vins parmi une très belle sélection faisant la part belle aux vigneron du Rhône. Mais les vins se dévoilent aussi lors de soirées alliant spectacles et dégustations, généralement en présence d'un vigneron.