



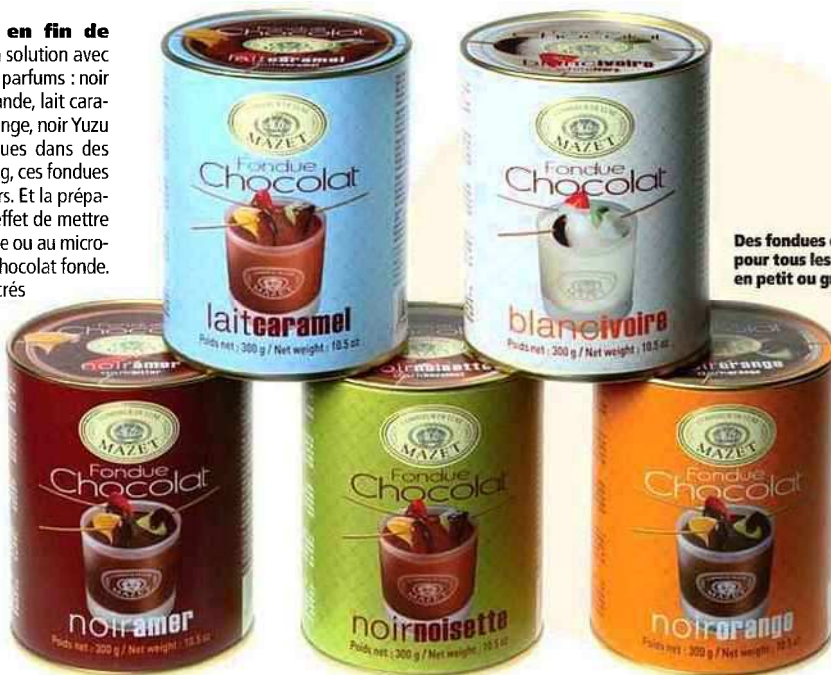
Art de vivre

MAZET LANCE UNE GAMME DE FONDUES AU CHOCOLAT

PAS DE TRÊVE POUR LE CONFISEUR

Envie d'une petite douceur en fin de repas ? La maison Mazet a trouvé la solution avec ses fondues chocolatées aux différents parfums : noir amer, lait caramel salé au sel de Guérande, lait caramel, noir noisette, blanc ivoire, noir orange, noir Yuzu et noir orange-clou de girofle. Vendues dans des contenants en verre de 45 g ou de 300 g, ces fondues se dégustent seul, à deux ou à plusieurs. Et la préparation est un jeu d'enfant. Il suffit en effet de mettre les pots quelques minutes au bain-marie ou au micro-ondes et d'attendre sagement que le chocolat fonde. Ensuite, les amateurs de délices sucrés peuvent, à l'aide de petites fourchettes ou de bâtonnets en bois façon brochettes, y plonger biscuits secs, fruits frais ou confits (kiwi, fraise, clémentine ou orange), pain d'épice, morceaux de cookies, marshmallows ou caramels. Cinq mini-fondues aux saveurs variées sont également commercialisées dans un coffret coloré. Le parfait cadeau pour célébrer la nouvelle année. •

Fondues du confiseur Mazet, petit format (45 g), 6,10 € ; grand format (300 g), 16,40 €. www.mazetconfiseur.com



Des fondues chocolatées pour tous les goûts, en petit ou grand format.



TOUT SAUF BARBANT

Grâce à cette machine pour faire des barbes à papa, la cuisine prend des allures de stand de fête foraine. Très simple d'utilisation, l'appareil au design rétro permet de confectionner de succulentes friandises. Idéal pour les goûters d'anniversaire. Machine à barbe à papa Simeo FC342, 59,90 €. www.darty.com

BOUGIE À LA FRANGIPANE

Afin d'agrémenter la tradition de l'Épiphanie, Durance a imaginé une bougie artisanale parfumée à la frangipane, la célèbre crème à base d'amande que l'on trouve dans les galettes des rois. La marque provençale a placé au cœur de ces bougies une fève qui apparaît au fur et à mesure qu'elles se consomment. Bougie artisanale parfumée galette des rois frangipane, 180 g, Durance, 14,50 €. www.durance.fr



POUR DÉJEUNER

UNE CUISINE DE BISTROT



Ils sont frère et sœur et partagent le même amour pour la cuisine méditerranéenne, à la fois savoureuse et généreuse. Elsa et Numa de La Foata accueillent les gastronomes dans leur bistrot convivial, à quelques pas de la rue Oberkampf. A la carte, cinq entrées,

cinq plats et cinq desserts, composés de produits frais du marché et variant selon la saison. A la carte, des ravioles de chanterelles à la crème de cèpes (7 euros) ou une pièce de bœuf et ses frites maison (20 euros), le tout suivi d'un mille-feuille de macarons (8 euros) ou de la panna cotta du Bozart préparée avec des quartiers d'orange, une émulsion de chocolat blanc et des spéculoos. Une formule du midi est par ailleurs proposée à partir de 13 euros. • **Y aller pour...** la ronde des fromages de la maison Jouannault (14 euros) qui accompagne des vins de propriété. **Bozart Bistrot**, 9, rue J.-P. Timbaud, Paris 11°. Du lundi au samedi, 9h-16h et 18h-2h (01 43 57 69 83). www.bozartbistrot.com

Bloc-notes

UN GUIDE POUR RETROUVER LA LIGNE

Après les excès des fêtes de fin d'année, l'heure est au régime et à la cure détox. 21 jours pour mincir regroupe une centaine de recettes et de menus pour retrouver la ligne en trois semaines : taboulé au poulet, porc au gingembre ou crêpe aux fraises rôties. Collection Marabout Chef, 6,99 €.

SALON MAISON & OBJET

Le salon de décoration d'intérieur Maison & Objet se tiendra au Parc des Expositions de Paris Nord-Villepinte du 18 au 22 janvier. Cette nouvelle édition sur le thème «Vivant» réunira près de 180 créateurs. www.maison-objet.com

LE BON VIN

Château Beychevelle 2005, 4^e cru classé de saint-julien

Quoi ? Un saint-julien remarquable de finesse et d'élégance, très aromatique, marqué par les fruits noirs mûrs, et structuré par des tanins très fins et soyeux. **Avec ?** Un carré d'agneau. **Quand ?** D'ici à 20 ans. **Combien ?** 115 € la bouteille.



Une sélection d'Alain Marty, président du Wine & Business Club. www.winebusinessclub.fr