



24



**Aix & Terra** présente la **crème de chocolat aux éclats de marron glacé**. Après le succès de la crème de chocolat au croustillant de Spéculoos, l'épicerie

provençale récidive donc avec une nouvelle association de saveurs. La recette est élaborée de façon artisanale avec du chocolat noir, au lait, de la crème de marron et des brisures de marrons glacés en sirop. Une alliance onctueuse où le goût corsé du chocolat rencontre les parfums confits et légèrement vanillés des marrons d'Ardèche. Les éclats, très fins, donnent à la crème une texture à la fois fondante et croustillante. Ce nouveau délice gourmand sera idéal sur un biscuit de Noël au moment des fêtes mais aussi toute l'année sur des gaufres, en garniture de macarons ou d'autres gâteaux. **PVC: 8,50 € (pot 250 g).** [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)



La maison **Toussaint** a décliné son fameux pain aux épices et au miel en délicieuses bouchées baptisées les **Confidences**. Ces gâteaux moelleux sont fourrés à la pulpe de cassis et à la pulpe de mandarine (20% de fruit). Par ailleurs, la maison fabrique désormais une ligne de biscuits à partir de farine Bio et d'une pointe de sel de Vendée: les **Bons Sablés**, Nature, Romarin & Parmesan, Dark chocolate (chocolat 62%), Caramel beurre salé et Spéculoos. Croustillants et savoureux, ces biscuits, présentés dans de jolies boîtes cylindriques, se dégustent à l'heure du thé, y compris ceux au Romarin & Parmesan au goût sucré-salé qui accompagnent aussi bien un thé qu'un vin liquoreux à l'apéritif. À noter: le nouveau pain d'épices Toussaint spécial toast pour le fromage ou le foie gras. **PVC: 6,50 € les Bons Sablés.** [www.maisontoussaint.com](http://www.maisontoussaint.com)

Pâte à tartiner festive  
ÉPICERIE

Biscuits et Confidences  
ÉPICERIE

Fruits secs de luxe  
ÉPICERIE

Des confiseries raffinées  
ÉPICERIE

Du chocolat autrement  
ÉPICERIE

## ÉPICERIE fine | zoom du mois



**Autrement Chocolat** crée des chocolats ludiques et savoureux pour découvrir et déguster le chocolat autrement. En témoigne le **Carrousel du chocolat** qui permet de réaliser des fleurs de chocolat à partir d'une râpe dotée d'un socle et d'une manivelle et d'un bloc de chocolat. Les fleurs très fines offrent une dégustation différente et légère avec le café et des éléments de décors raffinés pour tous les desserts. Pour varier les plaisirs, le chocolatier propose 6 blocs de chocolats différents. À découvrir également les

**Tubos**, des chocolats cylindriques aux extrémités colorées, tantôt ganache, tantôt praliné... de véritables cartouches de plaisir! Les **Amulettes** sont de longues allumettes de chocolat décorées, pour un grignotage en toute sécurité et les **Tablettes** ne sont pas formées de carrés mais de cubes!

**PVC: 22 € le Carrousel avec un bloc de chocolat (200 g).**

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



**Esprit Gourmand** fait des **fruits secs** de véritables produits de luxe et propose de remplacer les traditionnels toasts et verrines par un apéritif à croquer avec des noix de macadamia au poivre de Cubèbe ou encore des noix de Cajou à la truffe. En provenance du Vietnam, la noix de cajou est salée et grillée au four puis agrémentée de véritables morceaux de truffe de Provence. Résultat: une saveur puissante et unique, idéale les soirs de fêtes. Par ailleurs, Esprit Gourmand rappelle que les fruits secs peuvent prendre place à table le soir de Noël pour satisfaire à la tradition des 13 desserts provençaux: pruneau géant d'Agen, datte Medjoul, abricot sec de Turquie ou encore figue Lerida, combleront les palais de leur chair généreuse, moelleuse et de leur saveur ensoleillée, plus ou moins sucrée. **PVC: Noix de cajou à la truffe: 17 €.** [www.espritgourmand.com](http://www.espritgourmand.com)

Aux côtés des Praslines, les **Karas** sont l'une des plus anciennes spécialités de la confiserie **Mazet**. Amandes d'Espagne et noisettes d'Italie délicatement torréfiées mais aussi noix du Périgord et pistaches vertes de Sicile sont trempées une à une dans un caramel transparent comme du cristal. Tels des bijoux à croquer, les karas aux reflets brillants et dorés, s'installent avec élégance sur les tables de fête. Ces confiseries sont présentées dans une boîte grise métallisée au couvercle ajouré qui les protège de l'humidité. Un nouveau coffret de luxe illustrant les étapes de fabrication de la Prasline a été créé pour célébrer le 110<sup>e</sup> anniversaire de la confiserie. Il renferme des Praslines et trois autres spécialités, une belle idée cadeau pour les fêtes! **PVC: 20,30 € les Karas (boîte 200 g).** [www.mazetconfiseur.com](http://www.mazetconfiseur.com)



© Francis Amland