



ÉPICERIE fine | zoom du mois



Le Roy René a imaginé une recette originale de ses petits **calissons**, au chocolat et à la noisette. Evocateur des goûters de notre enfance, ce petit calisson revisité est une recette tout en rondeur et onctuosité. En bouche, le goût équilibré du chocolat est relevé par un délicat parfum de noisette. On y retrouve aussi le soleil de

Provence. Moelleux et chaleureux, le petit calisson chocolat/noisette comblera toutes les envies de gourmandise et de réconfort cet hiver. À noter : La confiserie avait déjà décliné ses calissons en Califruits et en Calicocktails, pour l'apéritif. **PVC : à partir de 9 € les 200 g. www.calisson.com**

En cette pleine saison des crêpes, c'est le moment de tester les nouvelles pâtes à tartiner **Le Comptoir de Mathilde**. Pas moins de quatre nouveautés dans cette gamme qui comptait déjà douze références différentes. Le Comptoir de Mathilde propose aujourd'hui, un caramel à tartiner au beurre demi-sel AOP d'Isigny, un chocolat blanc et noix de coco, un chocolat au lait et vanille de Madagascar et enfin, un chocolat noir et orange. Ces pâtes à tartiner comme les douze autres, sont fabriquées sans huile de palme. Elles se dégustent du petit déjeuner au goûter, directement à la petite cuillère ou bien, sur du pain, de la brioche, des gaufres... Elles peuvent même sublimer des tartes. **PVC : 8 € (pot 250 g). www.lecomptoirdemathilde.com**



Nicolas Alziari propose une eau de fleur d'oranger, issue de l'hydro distillation des fleurs de l'oranger amer du Bigaradier, un arbuste très répandu en Afrique du Nord. Cette eau florale possède une saveur parfumée et sucrée et un parfum suave très caractéristique. Elle permet d'aromatiser des pâtisseries et boissons et est appréciée pour ses vertus calmantes et apaisantes. Ainsi, une à deux cuillères à café de fleur d'oranger dans une tasse de lait chaud avec un peu de miel, favoriseraient une nuit calme. Nicolas Alziari propose également des navettes de Marseille, ces fameux biscuits secs en forme de barque, traditionnellement parfumés à la fleur d'oranger, à tremper dans le thé ou le café. **PVC : 9 € l'eau florale (200 ml) et 4,60 € les navettes (100 g). www.alziari.com**

Alliant le parfum délicat de la Mara des Bois et la noblesse du champagne, la nouvelle confiture **Saveurs Divines** de **L'Épicurien** fera fondre les amoureux. Cette dernière création de l'artisan du goût célèbre l'amour et représente une alternative originale au traditionnel bouquet de fleurs que l'on offre à la Saint-Valentin. A deux, cette confiture se dégustera sur des tartines croquantes dès le petit déjeuner au lit, puis avec des scones à l'heure du thé ou dans une charlotte pour le dessert. Pas question pour autant, de priver les célibataires de ce savoureux mélange qui pourront s'en régaler à tout moment! **PVC : 4 € et 7 € (pots 125 g et 320 g). www.epicurien.com**



Mazet, créateur de la véritable **Prasline de Montargis**, décline sa recette et propose des Praslines au miel, des amandes grillées, caramélisées et aromatisées au miel, fabriquées artisanalement dans le respect de la recette originale. Cette nouvelle saveur s'ajoute aux quatre déclinaisons déjà existantes : nature, au caramel salé, à l'orange et girofle et au yuzu. Une nouvelle boîte de friandises au décor rétro, contenant des Praslines et trois autres spécialités de la confiserie (les Passions Noisette, Passions Amande et les Kaloudjas) sera le présent idéal pour la Saint-Valentin. À noter : Les conditionnements variés et raffinés de la Prasline, en étuis carton ou boîtes métal. **PVC : 6,10 € (étui 65 g). www.mazetconfiseur.com**



Calisson revisité
ÉPICERIE

Confiture divine
ÉPICERIE

A la fleur d'oranger
ÉPICERIE

Nouvelles praslines
ÉPICERIE

Pâtes à tartiner
ÉPICERIE