



CHAUD DEVANT

PAR EMMA ZROUR

**En édition limitée**  
Sous son petit air marin, cette boîte collector cache une célèbre marque de sel qui fête ses 80 ans. **La Baleine. 7,90 €** |||



**Soirée gaufres** ▶  
Issue de la gamme des premiers gaufriers créés en 1956, la nouvelle version conserve le même design mais avec des fonctionnalités plus modernes : jeux de plaques antiadhésives, thermostat, réversible, 1.000 watts. **Super 2 Gaufres, Lagrange** |||



**À se damner !**  
Ces délicieux bonbons givrés sont recouverts d'amandes caramélisées enrobées d'une fine couche de chocolat noir au café et d'une couche de chocolat blanc avec quelques éclats de framboise. **Les Framboizettes, Mazet. 7,90 €/100 g** |||



**Des petits plats dans les grands** ▶  
Une soirée entre amis ? Ce set en céramique blanche apportera une note chic et raffinée à votre apéritif. **Staub. 34,95 €** |||



**Symboles**  
Le linge de table rend hommage aux symboles culinaires français. Cocorico ! En jacquard, 100 % coton. **So frenchy, Coucke. 7,90 €** |||



**Palets d'hiver**  
Si la marque signifie « bonnes choses » en breton, on ne saurait les contredire surtout si l'on sait que la recette reste inchangée depuis 1920. Cet hiver, les palets se parent d'un nouvel écrin digne de la « noblesse » des matières premières. **Traou Mad. 7,10 €/265 g** |||



**1, 2, 3, on plonge sa cuillère !**  
Du petit-déjeuner au goûter, la pâte croustillante aux gavottes se savoure sans faim à tout moment de la journée. Qu'on la goûte à la cuillère, en tartine ou sur une crêpe, l'important est de ne pas en perdre une miette. **Pâte à tartiner aux gavottes, Loc Maria. 2,95 €** |||

**Dites cheese !** À la Porte de Versailles. Le 14<sup>e</sup> Salon du fromage et des produits laitiers aura lieu du 28 février au 2 mars 2016. Un salon incontournable qui permet de découvrir les nouveautés et les tendances 2016.  
||| **Fines bouches** À Sarlat. Du 16 au 17 janvier 2016, le Périgord accueille la truffe et le foie gras au cours d'un week-end gastronomique où les gourmands, les amateurs et les chefs viennent déguster ou cuisiner des denrées d'excellence.