

# UNE TOUTE NOUVELLE GAMME DE FONDUES À DÉGUSTER LE CHOCOLAT COULE DE SOURCE

Pour les gourmands qui ne supporteraient plus la vue d'un œuf en chocolat, la maison Mazet a imaginé une collection de fondues chocolatées aux différents parfums. Du noir et noisette, au noir à l'orange, lait et caramel, noir amer, en passant par le lait et caramel au beurre salé, ou le blanc ivoire, chacune des six délicieuses variétés est commercialisée dans un petit contenant individuel en verre de 90 g. Pour en profiter seul ou le partager en famille, au goûter ou en guise de dessert, il suffit de placer le pot au micro-ondes moins de deux minutes ou au bain-marie en veillant à bien mélanger le chocolat avec une cuillère en bois pour un résultat onctueux. En fonction des goûts de chaque convive, on peut le déguster à la

petite cuillère tout simplement pour profiter au maximum du produit, ou utiliser des baguettes en bois ou des fourchettes pour plonger des fruits secs ou frais (kiwis, oranges, bananes, fraises, mûres, etc.). On peut également piquer, dans ces diverses fondues au chocolat, des biscuits secs, des morceaux de brioche moelleuse, des minicookies, des financiers, des caramels ou des marshmallows, clin d'œil à l'enfance. Une expérience gustative à réitérer sans modération. Le confiseur Mazet, qui officie depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, a par ailleurs élaboré quatre sachets de praline à cuisiner, déclinés en pâtes, en grains ou en poudre. • **Fondues au chocolat, Mazet, 7,30 € le pot de 90 g. Points de vente sur mazetconfiseur.com**

Une expérience gustative à réitérer sans modération.



La maison Mazet propose une collection riche de six parfums pleins de promesses.

© F. AMIAND



## LA DRAGIBUS MANIA

On commence par le rose, puis le bleu... pour finir par le noir. La folie pour les bonbons Dragibus devrait se poursuivre avec l'arrivée sur le marché des «Color Pops». Six variantes de dragées craquantes avec un cœur moelleux qui se conservent dans un sachet refermable grâce à un Zip fraîcheur. Dragibus Color Pops, 1,35 € le sachet (prix de vente conseillé).

## LE NUTELLA EN STICK

Une gourmandise qui fait craquer. Nutella vient de commercialiser en France les B-ready, une spécialité très craquante qui renferme la célèbre pâte à tartiner ainsi que des éclats croustillants. Ce snack se glisse dans un sac ou le tiroir du bureau. Nutella B-ready, 2,10 € le pack de huit pièces (prix de vente conseillé).



© Y. BAGROS

SUR LA TABLE

## Le bon plan du jour

### UN CHEF DANS SA CUISINE



M.-H. Mahé est à l'origine du projet.

**S'offrir les services d'un chef à domicile** sans se ruiner. Imaginé par Marie-Hélène Mahé, finaliste en 2013 de l'émission *MasterChef*, le site [homechefhome.fr](http://homechefhome.fr) propose de faire venir un professionnel des fourneaux

chez un particulier afin qu'il prépare soit une entrée et un plat, soit un plat et un dessert. Une prestation accessible à partir de 39 euros pour deux personnes. Au préalable, le client devra s'occuper des courses et choisir les ingrédients en fonction de ses goûts et de ceux de ses convives. Après avoir découvert le contenu du réfrigérateur, le chef concoctera un bon repas, raffiné et goûtu, qu'il dressera ensuite dans les assiettes. Pour profiter de ce service, il suffit de se connecter sur le site, d'indiquer son adresse, le jour et l'heure, le nombre d'invités autour de la table et la formule souhaitée. Les plus gourmands peuvent par ailleurs demander un devis détaillé pour un dîner complet ou des menus accords mets et vins. • [homechefhome.fr](http://homechefhome.fr)

## En bref

### LE CAFÉ MADAM RÉGALE LES LÈVE-TARD

À la recherche d'un brunch pour un dimanche entre amis ? Le Café Madam, situé 150, rue Saint-Denis à Paris (2<sup>e</sup>) propose des formules brunchs de 17 à 22 euros dans un cadre cosy. À la carte, on retrouve, par exemple, des œufs préparés façon benédicte, florentine ou norvégienne, ainsi que des plats d'inspiration libanaise.

### LE CAFÉ COLD BREW FAIT SON ENTRÉE CHEZ STARBUCKS

Starbucks ajoute à la carte de ses boutiques implantées partout en France le Café Cold Brew. Il s'agit d'un café originaire d'Amérique du Sud et d'Afrique qui a été infusé pendant près de vingt heures. Cela le rend doux et très rafraîchissant.

## LE BON VIN

### L'Instant bordeaux blanc cuvée 2015

**Quoi ?** Ce vin à la robe jaune très pâle est un assemblage de sauvignon (85 %) et de sémillon (15 %). Il renferme un bouquet de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits (poire, pêche). Très gourmand.

**Quand ?** Dès maintenant.

**Avec ?** Un tartare de poissons aux fruits exotiques, des fruits de mer ou du fromage de chèvre.

**Combien ?** 4,95 € la bouteille. En vente dans les magasins Carrefour et Simply Market.



© DR