



## LES TENDANCES

# On like... Stars des fêtes !

Chocolats, idées cadeaux ou encore boisson star des fêtes, la rédac vous présente les nouveautés food idéales pour cette fin d'année, à offrir ou à s'offrir. *Par Céline Roussel, Margot Dobryka et Emmanuelle Bézères*



### La tablette porte-bonheur

Pour bien démarrer l'année, Le Comptoir de Mathilde a glissé dans l'une de ses tablettes baptisées Ticket d'or... un ticket d'or ! Le chanceux ou la chanceuse qui le trouvera gagnera un voyage pour 2 personnes sur l'île de Nosy Be, à Madagascar. Aux malchanceux, il restera le plaisir de déguster un délicieux chocolat au lait garni d'éclats de noisette. **Tablette Ticket d'or, 4,90 € (100 g), Le Comptoir de Mathilde. Disponible en boutiques.**

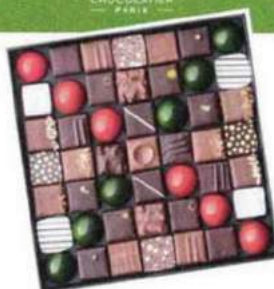


### Le vin des Bronzés

« Les Bronzés font du ski », film culte s'il en est, fête ses 40 ans cette année. Pour l'occasion, son producteur Yves Rousset-Rouard, propriétaire du Domaine de la Citadelle, en Luberon, lui dédie une cuvée anniversaire en AOP côtes-du-rhône bio. Ce vin rouge mêlant grenache noir, syrah et carignan offre un nez gourmand de fruits rouges et d'épices et une bouche équilibrée. Idéal avec un plateau de charcuterie, une dinde aux pruneaux ou un bon fromage de chèvre. **Côtes-du-rhône bio, L'Esprit de La Citadelle 2018 - Cuvée des 40 ans, 9 €, en GMS, L'Esprit de la Citadelle 2017, 12 €, chez les cavistes.**



12 gourmand.viepratique.fr



### Des chocolats qui changent

Lassés par les traditionnels chocolats pralinés et autres ganaches ? Découvrez les créations d'Edwin Yansané, à la tête de la chocolaterie Edwart, à Paris. Ce dernier aime particulièrement mêler les épices à différents crus de chocolat. Ses nouveautés cette année : Jaipur, un praliné aux amandes et épices (cardamome, poivre, muscade, gingembre) enrobé de chocolat au lait grand cru de Tanzanie, et Pimpinella, une ganache à la pomme et à l'anis enrobée de chocolat noir grand cru du Venezuela. **Coffret de Noël, 25 chocolats, 25 €, 49 chocolats, 39 €, Chocolaterie Edwart. Disponible dans les 2 boutiques Edwart et en ligne.**



### Noël à dos de renne !

Les grands gourmets s'offriront cette pièce en forme de tête de renne au chocolat au lait et amandes torréfiées. Quant aux petits gourmets, ils adoreront ce mug orné d'une jolie illustration de petit renne et rempli de papillotes et de boules en chocolat.

**Tête de renne artisanale, 39,90 € (380 g), Mug enfant chocolat, 12,90 € (136 g), deNeuville.**



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*



## LES TENDANCES



### Cuvée plaisir

Le Domaine Louis Brochet signe un champagne tout en finesse issu d'un assemblage de pinot-noir sur 6 années consécutives, qui révèle des arômes de poire, de miel et de fruit confits. Ce produit d'exception tire sa particularité du savoir-faire ancestral des vignerons du domaine, qui pratiquent la technique du liège avec agrafe : chaque bouteille est bouchée par un bouchon en liège retenu par une agrafe, ce qui confère au vin une plus grande complexité aromatique.

Champagne Louis Brochet,  
 80 € à la propriété, 12 rue  
 de Villers-aux-Nœuds,  
 51500 Écueil, 03 26 49 77 44.



### Potager d'intérieur

Avec Modulo, tout prend racine et à n'importe quelle saison ! Des herbes fraîches (basilic, thym, menthe, ciboulette) aux légumes et fruits (poivron, tomate, salade...), faites pousser chez vous les produits stars de nos jardins et potagers. Son design moderne s'adapte à n'importe quelle surface, et il peut même se fixer au mur. Pratique, ludique et idéal pour les jardiniers en herbe ! Modulo, livré avec 4 capsules de graines, 149,95 €, Prêt à pousser. Disponible sur le site de la marque.



### Une petite mousse ?

Avis aux amateurs de bières, ce beer kit a été conçu pour créer 4 litres de bière blonde artisanale chez soi, en respectant toutes les étapes de brassage. Tout le matériel nécessaire est fourni, il n'y a plus qu'à mettre en pratique. Existe aussi pour les bières brunes, IPA, blanches ou de Noël. Beer kit, niveau intermédiaire, 53,91 €, Saveur bière.



### Les pralines revisitées

Grande spécialité de Montargis, la praline serait la plus ancienne confiserie de France : elle aurait été créée en 1636. Depuis 1903, la Maison Mazet continue à la fabriquer dans les règles de l'art, tout en proposant des variantes. La dernière, la praline Nouvelle-Orléans, non pas à base d'amande mais de noix de pécan – en hommage aux Français qui migrèrent en Louisiane et revisitèrent la recette traditionnelle –, est irrésistible.

Praslines Nouvelle-Orléans, 16,30 € (150 g), Maison de la praline Mazet. Disponible en boutiques (Montargis et Paris) et en ligne.



### Coffret de truffes

Le chocolatier Michel Cluizel accompagne vos fêtes avec ce coffret de truffes en chocolat garnies d'une ganache au chocolat noir et enrobées d'une poudre de cacao. À savourer sans faim ! Coffret Mille et un éclats truffes n° 28, 35,40 € (305 g), Michel Cluizel. Disponible en boutique et sur Internet.

