

## UNE COMPOSITION DE DÉLICES TRUFFÉS

## LE DIAMANT NOIR EN COFFRET

Selon la légende, le pharaon Khéops aurait été un grand amateur de truffes. Cinq mille ans plus tard, ce champignon d'exception, qui se trouve au pied des arbres truffiers, reste un incontournable de la gastronomie. L'épicerie provençale Aix & Terra propose de redécouvrir le diamant noir sous toutes ses formes dans un coffret sobre et élégant. Une truffe noire entière de 40 g (*Tuber melanosporum*) récoltée en Provence permet d'apprécier les saveurs et les arômes du champignon. Puis, à la truffe noire tous les deux : une huile d'olive de Nyons (200 ml) parfume délicatement les plats, et 50 g de sel de Camargue aromatisent sans saturer. Enfin, le pot de 90 g de caviar d'aubergine à la truffe noire se déguste sur du pain frais pour en apprécier le goût puissant. A l'image des autres produits Aix & Terra, les packagings contemporains conservent les produits à la perfection. Un coffret de luxe à offrir ou à s'offrir. •

Coffret spécial Aix & Terra, 180 €. En vente sur [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com).



Les produits du coffret «La truffe dans tous ses états !»

## FOIE GRAS DE FÊTES

Pour Noël, la Comtesse du Barry a imaginé une recette mêlant foie gras de canard entier du Sud-Ouest et truffe noire du Périgord. Foie gras «esprit de fêtes», Comtesse du Barry, 200 g, 39,90 €. En vente dans les épicerie fines et sur [www.comtesseclubbarry.com](http://www.comtesseclubbarry.com).

## L'ART DE DÉCANTER

Pour éliminer le tannin et oxygéner le vin, la carafe à décantier est l'accessoire indispensable de tous les fins connaisseurs. En cristal, celle imaginée par Riedel marie un design original et un savoir-faire d'exception. Carafe Escargot, de Riedel, 89 €. En vente sur [www.shop.riedel.com](http://www.shop.riedel.com).

## POUR FAIRE SES COURSES

## ESCALE À LA MAISON POU



Célèbre pour son fromage de tête, la Maison Pou est surtout l'un des meilleurs traiteurs de la capitale, par ailleurs récompensé d'une médaille d'argent par la Ville de Paris. Véritable caverne d'Ali Baba pour les gastronomes, cette adresse inaugurée en

1830 ne propose que des produits de qualité. De l'entrée au dessert, on y trouve tout le nécessaire pour réaliser un véritable repas de fête sans mettre la main à la pâte. Pour commencer, on se laisse tenter par la terrine de foie gras frais, oie et canard, ou le pâté en croûte à la volaille, même si le tarama maison est à tomber... La pintade aux morilles rivalise ensuite avec le coq au vin. Enfin, la tarte au citron, framboises, fraises vaut le détour, tout comme les verrines aux fruits rouges. Une belle adresse pour affoler le palais.

**Y aller pour...** le choix et la qualité de la charcuterie. •

Maison Pou, 16, avenue des Ternes, Paris 17°. Ouvert tous les jours sauf le dimanche (01 43 80 19 24).

## Bloc-notes

## CAVIAR EN LIGNE

Beluga, Ossetra ou Sevruga, les meilleurs caviars sont désormais en ligne sur [caviarpassion.com](http://caviarpassion.com). Avec des tarifs réduits de 30 % ou 40 % par rapport au prix du marché, le site rend plus accessible ce produit de luxe. Pour garantir la provenance et la qualité de ce mets délicat, le site privilégie le caviar d'élevage. [www.caviarpassion.com](http://www.caviarpassion.com)

## CADEAUX EXPRESS

Concasse-piment Alessi, verres designés par Sophie Janière, dessous de plat étirable ou lunch box ludique, le site [Cadeaustore.com](http://Cadeaustore.com) propose des objets originaux, livrés en 48h ou en 2h par coursier.

## LE BON VIN

Château Grand Corbin-Despaigne 2007

**Quoi ?** Merlot et cabernets (franc et sauvignon) pour ce grand cru classé de saint-émilion aux arômes concentrés de fruits rouges confits et aux notes torréfiées.

**Avec ?** Une belle viande rouge ou un gibier à plumes.

**Quand ?**

D'ici à 5 ou 6 ans.

**Combien ?** 22,50 € la bouteille.

(05 57 51 08 38 ou [www.grand-corbin-despaigne.com](http://www.grand-corbin-despaigne.com))

Une sélection d'Alain Marty, président du Wine & Business Club. [www.winebusinessclub.fr](http://www.winebusinessclub.fr)

