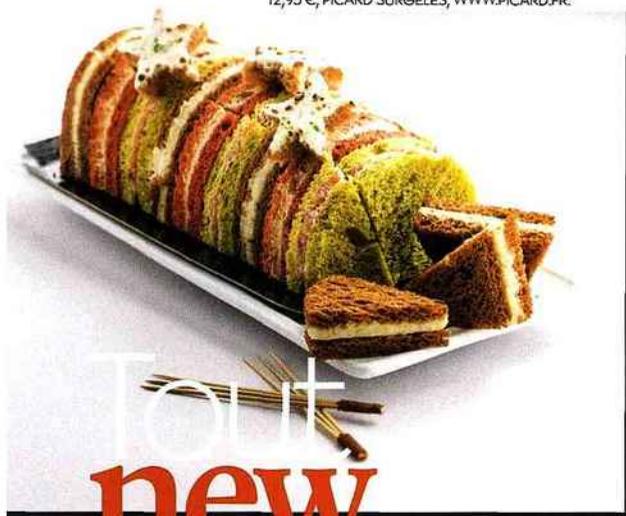




CUISINE quoi de neuf?

Super

La bûche (salée) surprise. Une version festive et colorée du pain surprise qui alterne sandwiches au foie gras de canard-marron confit, au saumon fumé-aireselles et à la crème au parmesan-cèpes. 12,95 €, PICARD SURGELÉS, WWW.PICARD.FR.



Tout
new
tout
bon

Par Muriel Azarian
et Litza Georgopoulos

Sur son 31

La Demoiselle Grande Cuvée. Fruité et léger, ce champagne habillé d'un fourreau de dentelle mauve accompagne l'apéritif ou la fin de repas. ÉDITION LIMITÉE, 27 €, EN GRANDE DISTRIBUTION ET À LA VILLA DEMOISELLE À REIMS, WWW.CHAMPAGNE-DEMOISELLE.FR.



Raffiné

Le foie gras à la badiane. L'anis étoilé infusé parfume sans le dénaturer ce foie gras de canard, que la maison Hédiard conseille de déguster avec un sauternes et une compotée d'oignons ou d'échalotes. 40 € LES 180 G, 01 46 52 22 23.

Créative

La crème de vinaigre balsamique. Un trait de cet onctueux condiment pour décorer l'assiette et donner le petit goût en plus aux salades, légumes, viandes, poissons et même aux desserts. FRANPRIX, 3,50 €, WWW.FRANPRIX.FR.



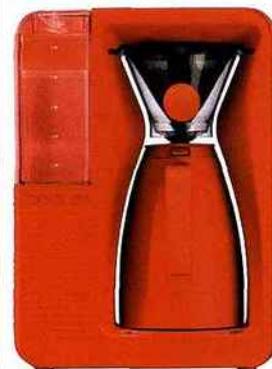
Bluffante

La déco des desserts. Gâteaux de fêtes, mais aussi cheesecakes, cupcakes ou tartelettes soignent leur présentation pour faire rimer élégance et gourmandise en 40 recettes. « MES GÂTEAUX JOLIMENT DÉCORÉS », PAR CÉCILE COULIER ET ÈVE-MARIE BRIOLAT, ÉD. SOLAR, 25,90 €.



Compacte

La Bistro de Bodum. Avec son design réussi et son pichet isotherme incorporé, cette cafetière automatique à diffuseur (l'eau tombe en pluie sur le filtre à café) a tout du super cadeau. BODUM, 229 €, WWW.BODUM.COM.



C'est frais

La collection de saumons fumés iod. Nature, peu salés ou parfumés aux éclats de pistache ou aux pétales de coquelicot, ces poissons de l'Atlantique fumés au bois de hêtre vont bluffer les invités! 3,50 € LES 2 TRANCHES EN GMS, WWW.SALMON-IOD.COM.



Micro infos

Un guide d'achat du bio. Sur www.bioalaune.com/fr/guide-achat-bio, on se familiarise avec des centaines de produits grâce aux conseils des internautes. **Des recettes pour l'apéro.** Sur www.instantcraquant.com/, tous les livrets pratiques de la Collective des Apéritifs à Croquer sont téléchargeables gratuitement. **La pluma de pata negra chez soi.** Toupargel livre sous-vide et surgelé ce morceau de choix. www.toupargel.fr. **Des étiquettes personnalisées.** À commander sur www.mabouteille.fr pour des bouteilles de vin, champagne, bière ou eau minérale 100 % originales.