

Je m'interroge Où j'achète mon vin sur Internet ?

Pour débutante, fauchée, frimeuse, bio ou audacieuse... Les bons sites où débusquer la bonne bouteille.

Pour déguster des bons prix. On s'inscrit sur leclos-privé.com, un club privé en ligne qui organise des ventes de vins en direct de châteaux, maisons et domaines français et étrangers. Ce qu'on y gagne ? Entre 30 et 50 % du prix proposé par les cavistes. En ce moment, on peut dénicher un pouilly fumé à 18,30 € au lieu de 26 €. Attention, les ventes sont limitées dans le temps (entre quatre et dix jours) !

Pour ne pas se planter. On s'abonne pour recevoir tous les mois notre Vineabox : un coffret de trois bouteilles de saison sélectionnées par le meilleur sommelier de France et d'Europe en 2000. Des vins qu'on n'aurait pas pensé acheter, mais qui sont toujours de bonnes surprises. Sur vineabox.com (29,90 €/mois).

Pour flamber. On choisit parmi une quinzaine de bouteilles (AOC bordeaux, canon-fronsac, médoc, champagne, entre 5 € et 26 €) et on personnalise l'étiquette en ligne avec du texte, une photo, les couleurs qu'on veut. Les mentions obligatoires (nom de la propriété, adresse, appellation...) restent au bas de l'étiquette. Au final, ça en jette ! Sur maboutelle.fr.

Pour acheter écolo. Sur vins-etonnants.com, on trouve un choix hallucinant de vins bios et « nature » : plus de 500 références à tous les prix, de 5 € à 100 € ! Mais aussi des cépages rares, des terroirs méconnus, des vinifications insolites... À s'offrir les yeux fermés, puisque tous ont été testés par le créateur du site. V. K.



J'en fais quoi de ces huiles ?

Ben non, il n'y a pas que l'huile d'olive dans la vie ! La preuve par trois, mode d'emploi compris.

L'huile de pépins de raisin. Parce qu'elle assure à haute température et que sa saveur est assez neutre, c'est l'huile à tout faire par excellence : à la poêle, au four ou en cocotte, pour les volailles, viandes, poissons et légumes, mais aussi pour les pâtisseries et fritures. Elle rehausse également les salades et crudités, en douceur.

L'huile de noix. Généreuse, elle est idéale pour parfumer les crudités et salades (surtout aux endives) ou les légumes cuits à la vapeur (en léger filet). Attention, elle ne supporte pas la cuisson ! Sauf avec des œufs sur le plat : on casse les œufs immédiatement après avoir versé l'huile, et on fait chauffer à feu très doux. Un délice !

L'huile de noisette. Elle fait des merveilles dans les salades et crudités, mais aussi avec des avocats (mélangée à du vinaigre de vin). À la chaleur, elle devient instable. On l'utilise donc en fin de cuisson pour relever volailles et poissons, ou pour remplacer le beurre dans les féculents et légumes. Et pour donner un max de saveur aux crêpes, blinis et pâtisseries, on en ajoute une cuillerée à la pâte. V. K.

PAR ANNE BLACK ET VANESSA KRSTIC. PHOTO DR. ILLUSTRATION SÉVERINE ASSOUS



PSCITT CITRON

Le spray citron c'est pratique, mais le VRAI citron, c'est meilleur. Voilà une nouveauté qui fait les deux ! On place le citron sur cet embout et on pulvérise. A. B.
• Citrus Spray, 18 €, sur lekule.com.