



DES CADEAUX DE BON GOÛT

POUR DES FÊTES 100 % PLAISIR, VOICI NOS COUPS DE CŒUR GOURMANDS ET PÉTILLANTS.

PAR SANDRINE FURET

UN FAITOUT DESIGN

Avec cette cocotte en fonte au revêtement minéral anti-adhérent, à vous les bons petits plats réconfortants. Et une jolie table : couleur du corps, poignées... tout dans la Cookut est personnalisable.

89 € (de 6 à 12 € la poignée, 9,90 € la paire de maniques). Chez tous les revendeurs Cookut ou sur cookut.com

COMME UN BIJOU

Inspiré par le blason de cette maison fondée en 1761, le camée se réinvente ici en bonbon de chocolat au lait et fleur de sel pour le plus grand plaisir des aficionados du praliné.

Coffret d'assortiments À la Mère de Famille, 21,50 € les 150 g. Dans les boutiques À la Mère de Famille et sur lameredefamille.com

30 GRAMMES DE LUXE

Que ce soit du caviar baéri, à la texture souple et aux notes boisées, ou de l'oscietre, franc et iodé, aux saveurs de noisette... les coffrets de cette maison familiale titillent les papilles.

Caviar Astara Dégustation, à partir de 30 € les 30 g (baéri) et 49,50 € les 30 g (oscietre). Restaurant et épicerie Astara, 7, rue des Petits-Champs, Paris-1^{er}.

LE MEILLEUR GÂTEAU DU MONDE

Créé à huit mains par quatre chefs pâtisiers, Yann Couvreur, Arnaud Larher, Gilles Marchal et Eddie Benghanem, L'Ultime est une merveille d'équilibre, de parfums et de textures. Plus qu'un gâteau au chocolat, une expérience gustative !

40 € pour 4 à 6 personnes. lultime.fr (livraison en moins de 2 heures).

UNE CONFITURE IODÉE

L'air du grand large va souffler sur les repas de fêtes avec cette gelée fondante aux échalotes bretonnes et aux algues du Cro-

sic... Parfait pour accompagner un poisson gras ou fumé et, bien sûr, les huîtres.

Écume des mers, 7,90 € le pot de 240 g. locourdorgeres.com

DES BULLES DE JOIE

C'est LA référence des champagnes rosés. Et la bouteille, avec ses zébrures, est comme un écrin haute couture. Tchén !

Laurent Perrier, cuvée Rosé, « robe zèbre », 80 €, série limitée. Chez Nicolas (et chez les cavistes partout en France en 2020).

Une robe mêlée d'or et d'argent, de délicats arômes floraux, des notes briochées et vanillées. Comment ne pas succomber... ■

Cuvée Perrier-Jouët Grand Brut, 45 € la bouteille dans son étui. Chez les cavistes.

COULEUR CAFÉ

Amateurs de petit noir, faites un tour à Belleville. Grâce à cette initiation, vous saurez tout sur le café, les pays producteurs, les secrets de la torréfaction, l'art de l'extraction et la dégustation. Bonus, un repas avec un cadeau !

90 € le cours de 2 heures. Le labo du Quartier Général, 14 bis, rue Lally-Tollendat, Paris-19^e. cafesbelleville.com

CUISINE GRAND SIÈCLE

Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un(e) chef(fe) ? Offrez-vous une leçon de gastronomie spécial fêtes avec Romain Spire, au château de Sacy, près de Reims. À la fin, on goûte le menu tout en apprenant les subtilités des accords mets/champagnes avec le sommelier.

200 € le cours de 3 heures. chateausacy-reims.fr