



●●● Tout nouveau, tout bon

Exquis ÉCARTS

Collectors et cadeaux triés sur le volet, pour palais gourmets.
par Chae Rin Vincent



Bar (in)tendance

Aspirants mixologues (la mixologie est l'art de réaliser des cocktails), voici l'objet de votre convoitise, à commander Illico au grand Barbu. Dans la boîte à malice du parfait bartender, vous trouverez : une bouteille de VSOP «Mature Cask Finish» (le cognac classique Rémy Martin revisité pour des notes plus fruitées, adaptées aux cocktails), un shaker, une mesure à alcool (jigger, dans le jargon), une passoire (appelée strainer par les pros) et 2 verres tumbler. Bon, ben, maintenant, faut shaker! **Cocktail Expert Case, édition limitée, 100 €, Rémy Martin.**

M. et Mme sont à croquer



Les personnages de Roger Hargreaves s'affichent sur les boîtes métalliques de galettes bretonnes, toujours aussi addictives! Au casting de cette édition limitée, mesdames Bonheur, Canaille, Folette, Pourquoi et Tête en l'air, talonnées par messieurs Grand, Petit, Chatouille, Costaud, Pressé, qui n'en perdent pas une miette!

Et après? On y range des toupies, des stylos ou... d'autres gâteaux faits maison!
Galettes bretonnes pur beurre, 350 g, 5,45 €, Ker Cadelaç chez Intermarché, Système U et Cora.



Les palaces ont du pot

Avec pour emblème une british théière coiffée d'une royale tiare, ces confitures blo made in England sont cuites à l'ancienne dans des bassines en cuivre, avec des fruits triés à la main. Difficile de choisir entre la marmelade de citron au thé Earl Grey (notre préférée), les confitures de fraises, framboises et Summer Pudding (cassis, groseilles, framboises). Les prestigieux hôtels du monde entier les ont plébiscitées. À raison. C'est notre palace! **Le coffret de 6 x 230 g, 25 €, excepté le coffret de fêtes : 30 €. Tea Together.**

Les fleurs, c'est pas périssable

Pour faire mentir Jacques Brel, voici de gracieuses fleurs qui ne flétriront pas. Avec cette tablette, le risque est de succomber aux parfums délicats des fleurs de sakura séchées, finement salées et vinaigrées à la mode nipponne, qui sont incrustées dans le chocolat blanc au thé. **Tablette à la fleur de cerisier du Japon, existe aussi en chocolat noir 70 % ou lait, 90 gr, 7,90 €, Jean-Charles Rochoux.**



Dame, quel damier!

Si ceux d'Aix se reconnaissent à leur forme de navette, ces calissons-cl, façonnés à Saint-Rémy-de-Provence, se présentent comme de petites bouchées carrées aux coins légèrement affaissés. Dans la pâte, le sucre ne vole pas la vedette à une savoureuse amande travaillée avec du melon confit. De la belle ouvrage. Tout comme ces petites pâtes de fruits artisanales, qui ponctuent le damier de touches de couleurs. **Le Damier de Calissons, 27 calissons de Saint-Rémy + 27 pâtes de fruits, 200 g, 20 €, Le Petit Duc.**

Péninsule raffinée

Nichés dans une boutique du V^e arrondissement parisien, des produits ibériques triés sur le volet : de la charcuterie 100 % bellota, des bocaux de légumes signés La Catedral de Navarre, des douceurs où la fameuse amande marcona joue les sirènes dans des turronez irrésistibles. Mais notre coup de cœur va à la sélection de conserves de produits de la mer : anchois sublimes, caviar d'oursins exquis, couteaux ou coques à la texture parfaite... Des produits magnifiques sans fioriture. **Coffret Les Joyaux Ibériques, 95 €, possibilité de composer un coffret à sa guise, Ibérique Gourmet.**



Fleuron nippon

Sur l'île d'Hokkaido, à proximité de la mer du Japon, la maison Yoichi produit un single malt d'une belle et rare complexité. En bouche, ce whisky de 10 ans d'âge, aux notes iodées et finement tourbées, par deux fois proclamé «meilleur single malt du monde», s'épanouit en intenses notes fruitées, boisées et

épiciées. Délectation, mais dégustation modérée de rigueur!
Coffret Single Malt Yoichi 45 %, 2 verres «Nosing Copita» (une référence dans la verrerie pour la dégustation de whisky), 70 cl, 79 €, Nikka.