



Nos 10 bonnes adresses

À défaut d'aller vous promener dans l'Est ou le Sud pour dénicher ces délices, naviguez sur les sites internet et commandez-les.

Alsace

MAISON FERBER

Berawecka, confiture de Noël, pain d'épice... Christine Ferber est la référence des spécialités sucrées alsaciennes.
68230 Niedermorschwihr.
Tél. : 03 89 27 05 69
ou www.christineferber.com

THIERRY MULHAUPT

Pains d'épice classiques ou parfumés (gingembre, orange-cannelle), leckerlis (carré de pain d'épice pur miel aux écorces d'orange et aux amandes grillées)...
67000 Strasbourg.
Tél. : 03 88 23 15 02
ou www.mulhaupt.fr

COCO LM

Étoile à la cannelle, linzer, anisbredele... expédiés en sachet ou en assortiment.
68000 Colmar.
Tél. : 03 89 21 85 10
ou www.coco-lm.com

FAMILLE RICHE

Apiculteurs depuis trois générations, miel et pain d'épice de qualité.
68210 Traubach-le-Bas.
Tél. : 03 89 07 25 81
ou www.famillieriche.fr

FORTWENGER

Pains d'épice traditionnels au miel et aux 7 épices, chocolats, parfumés aux amandes et aux écorces d'orange, en forme de cœur, de bonhomme, de langue... le choix ne manque pas.
67140 Gertwiller.
Tél. : 03 88 08 14 46
ou www.fortwenger.fr

Provence

NOUGAT SILVAIN

Nougat noir croquant, nougat blanc croquant et fondant, le miel est ici maison, les amandes issues des plantations familiales situées dans le massif du Ventoux.
84210 Saint-Didier.
Tél. : 04 90 66 09 57 ou www.nougat-silvain-freres.fr

LILAMAND

Melons, clémentines, figues, orangettes... expédiés en coffret, ballotin ou boîte cristal. Découvrez aussi les fruits à pâtisserie ("mélange spécial cake", angélique...)
13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 12 77
ou www.confiserie-lilamand.com

LE FOUR DES NAVETTES

La navette de Saint-Victor est un biscuit légèrement sucré, à la fleur d'oranger, croquant sous la dent. Cette maison fabrique aussi des pompes à l'huile, à venir chercher sur place, pour une fraîcheur optimale et une qualité irréprochable.
13007 Marseille.
Tél. : 04 91 33 32 12 ou www.fourdesnavettes.com

MAISON PARLI

Mélange d'amandes, de melon confit et d'écorces d'orange confites, le calisson est une douceur riche en goût et en parfums.
13100 Aix en Provence.
Tél. : 04 42 26 05 71
ou www.leonard-parli.com

LE PETIT DUC

Cette enseigne propose des biscuits aux recettes anciennes (romaines et du XIV^e siècle) et actuelles aussi beaux que bons : triangle aux amandes, au miel et au beurre, désiré, riche en vanille et en amandes, lune à l'anis, etc.
13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 08 31
ou www.petit-duc.com

Les accords réussis

MAURY

Mas Amiel, 6 ans d'âge. 13 € env.
Ce vin doux naturel livre des notes de fruits rouges bien mûrs et de figue dans une agréable fraîcheur. À savourer à petites lampées sur un roquefort ou avec un pain d'épice.

RASTEAU

Cave de Rasteau Ortas, signature rouge 2009. 13 € env.
Riche en arômes de fruits noirs, ce vin doux naturel offre un compromis entre sucre et nervosité. Sur une tarte aux figues ou une bûche aux fruits rouges.

CERDON DU BUGEY

Domaine Rondeau, rosé demi-sec, méthode ancestrale. 7 € env.
Avec ses arômes de fraise des bois, sa robe framboise, cet effervescent "à l'ancienne" est unique en son genre.

VIN DE PAILLE

Jura L'Étoile, Domaine de Montbourgeau, 2008, 23 € env. les 37,5 cl.
Vin aux beaux arômes de prune cuite et d'épices, à servir à 10-12 °C avec des cannellés ou une tarte aux abricots.

