



Art de vivre

DES CONFISERIES TRADITIONNELLES EN COFFRET

LES TUBES DE LA GOURMANDISE

Pour les fêtes de fin d'année, les tubes à essais se transforment en de précieux trésors sucrés grâce au fabricant Le Petit Duc. Créée il y a une vingtaine d'années par Anne et Hermann, cette société de Saint-Rémy-de-Provence lance une collection des «meilleures confiseries de France» composée de bonbons colorés. Commercialisés dans de jolis coffrets en bois, ces tubes en verre transparent, vendus par trois ou par six, sont remplis de friandises. Des pralines aux amandes fabriquées depuis plus de trois siècles en Provence, des traditionnelles dragées de Verdun et leurs graines de lavande, des baies d'arousse, de myrtille et de framboise originaires de Toulouse, de délicieuses pâtes de fruits à base d'abricots, de myrtilles et de miel en provenance des Hautes-Alpes, des berlingots de Carpentras à l'anis, orange, citron et café ou encore des réglisses vanillées de Montpellier pour un véritable tour de France gourmand.

• **Coffrets de tubes sucrés, Le Petit Duc, 19 € les trois, 36 € les six.**

Points de vente sur www.petit-duc.com



Coffret contenant trois ou six tubes remplis de délicieuses pralines aux amandes, pâtes de fruits, berlingots de Carpentras...

© SOXEBANA



UN CRUMBLE EN UN CLIP

Servis en portions individuelles dans des pots à l'ancienne hermétiques, les crumbles Epicierie de Provence sont prêts en deux minutes après un passage au grill. Un dessert à consommer sans modération. Crumbles Epicierie de Provence, 7,99 € le pot. En vente à la Grande Epicierie de Paris et dans les épicerie fines. www.histoiredegout.com

LES SECRETS DU FOIE GRAS

La maison Comtesse du Barry, fondée en 1908, propose Secrets, une gamme de foies gras qui rend hommage aux recettes originelles de Gabrielle Dubarry. Foie gras Secret, Comtesse du Barry, barquette de 200g, à partir de 29,90 €. Points de vente sur : www.comtesse-dubarry.com



© F. MONEGER