



www.ykone.com

Date : 24/12/12

Les délices de Noël, à ne pas oublier dans son assiette !

par Alizée Perrin

Que seraient les fêtes de fin d'année sans leur traditionnelle pléthore de boustifaille ? Après vous avoir aidé à choisir un cadeau pour Monsieur, votre robe de soirée ou encore votre pull kitsch, cette fois, on régale vos papilles !

Pas de menu idéal ni de recette miracle, on a sélectionné la crème de la gastronomie à ne surtout pas oublier pour vos festins de fin d'année...

La buche du Mandarin Oriental

Évaluation du site

Ykone se définit comme un media social, un mélange de réseau social et le medium plus traditionnel. Le site diffuse une actualité détaillée de l'univers de la mode (produits, personnalités, défilés, etc.).

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 22

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Fruit de l'imagination du pâtissier Pierre Mathieu et du designer Ramy Fischler, cette buche composée de plusieurs buchettes est à l'honneur au Mandarin Oriental de Paris. Un assemblage de tubes en biscuit chocolat sans farine forme un élégant fagot drapé de poudre de cacao. Le cœur en brunoise de mangue vanillée est enveloppé de mousses légères aux chocolats au lait et noir, associées à un croustillant de riz soufflé noisette et à un caramel exotique.

118 euros pour 6 personnes.

Le foie gras Dupérier



Un foie gras de canard de qualité extra au goût bien prononcé, allié à la douceur suave du miel d'acacia. Une vraie gourmandise !

16,50 euros les 125 grammes.

Les pâtes de fruits Dalloyau



Des pâtes de fruits multicolores, pur sucre, pur fruit et sans colorant. Le délicat équilibre entre l'acidité du fruit gorgé de soleil et la douceur du sucre...

27,50 euros les 360 grammes.

La cuvée Belle Epoque de Perrier-Jouët



Une bouteille somptueusement rhabillée par l'artiste Claire Coles pour une cuvée d'exception, voilà qui vient à point nommé pour faire pétiller vos fêtes de fin d'année...

Prix sur demande

Le Divin de Dalloyau



Disney est à l'enfance ce que Dalloyau est à la pâtisserie : un plaisir incommensurable. Alors quand les deux institutions créatrices de rêves et de régals collaborent, c'est tout simplement le paradis sur terre (et je pèse mes mots). La Maison du Faubourg Saint-Honoré réinvente sa mythique « Divine », une danseuse ailée faite de grâce et de framboise meringuée, pour la revêtir d'une somptueuse robe de bal à manches ballons, aux reflets bleus irisés...

80 euros pour 6 personnes.

Du thé Mariage Frères



Plus gourmand et plus festif que jamais, le thé de Noël de Mariage Frères se propose cette année en étuis colorés ponctués de pois argentés qui feront scintiller nos yeux d'appétits !

23 euros les 25 grammes.

De la crème de caviar



Pour ceux qui n'apprécient qu'un goût léger, la Caviarcream contient 25% de caviar. Subtil, accessible et facile à utiliser au quotidien, elle sera parfaite pour un apéritif surprenant !

25 euros les 60 grammes.

La bouteille de Whisky des Stones



Pour les cinquante ans du groupe, The Rolling Stones s'offrent une superbe bouteille de whisky réalisée par la marque japonaise Suntory. Limitée à 150 exemplaires dans le monde, la bouteille de cristal au cultissime logo tongue & lips coûte près de 5000 euros tout de même, vendue dans son coffret gainé de cuir. Six cépages correspondant à six dates clés du groupe : 1962, 1971, 1972, 1981 et deux 1990.

Les marrons glacés de Pierre Hermé



Fondants et délicats, les marrons glacés de Pierre Hermé se déclinent en version nature, chocolatée ou au Rhum, pour un petit plaisir gustatif d'après repas.

A partir de 19 euros.

La confiture de Noël d'Hediard



Les maîtres confituriers de la Maison ont imaginé pour les Fêtes une recette surprenante où la saveur acidulée de la clémentine et l'amertume de l'orange et de la mandarine se marient à merveille aux arômes puissants du clou de girofle, de la cannelle et de la badiane. L'infusion d'une gousse de vanille Bourbon de Madagascar, plongée entière dans le pot, apporte une note suave à cette recette de fête.

14 euros le pot.

La buche du Café Pouchkine



Cette buche porte le joli nom de Poème de Noël et se présente sous la forme de six bûchettes assemblées. Citron et agrumes, caramel et miel de châtaignes, confiture de lait russe et vanille, chocolat aux pommes vertes... L'énumération donne le tournis !

62 euros pour 6 personnes.

Les confiseries **Le Petit Duc**



Le coffret trois tubes **Le Petit Duc** propose les vraies pralines de Provence, les dragées de Verdun accessorisées de quelques grains de lavande ainsi que des baies de Toulouse, d'arbouse, de myrtille ou de framboises à croquer sans modération.

19 euros le coffret.