



Les pains d'exception de Raoul Maeder

Plusieurs prix de « la Meilleure Baguette Rétrodoir » ont transformé l'enseigne de Raoul Maeder en une entreprise florissante (mais toujours artisanale) qui produit aujourd'hui un des meilleurs pains de Paris. Baguette aux céréales exquise, boule au levain sublime, nombreuses variantes aux fruits, à l'anis, à la truffe, au curry, la créativité est sans limites... comme cet étrange, olfactif, et fort savoureux pain au beaujolais, aux noix et au saucisson qui vaut la peine d'être dégusté comme un jabugo à l'heure du casse-croûte. A tester absolument, à partir du 19 novembre !
Raoul Maeder, 158 bd Berthier, 75017 Paris.
Tél : 01 46 22 50 73



Bichot-Loiseau, la belle alliance

C'est un partenariat de Bourguignons gourmets et épicuriens. Pour que l'harmonie vins et gastronomie soit plus que jamais au diapason, Dominique Loiseau et Albéric Bichot ont élaboré avec leurs équipes une gamme de neuf vins, cinq rouges et quatre blancs, qui cristallise les valeurs communes et la personnalité de leurs deux maisons. Au programme : Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Pouilly-Fuissé, Chablis, etc. Le Mercurey 2005 et le Saint-Romain 2007 sont en vente chez Nicolas (15,50 euros environ).
www.albert-bichot.com

A DÉGUSTER

Saveurs de saison

UN PAIN AU BEAUJOLAIS, UN NOUVEAU FROMAGE, DU CAVIAR D'ESCARGOT... EN MARGE DE LEURS CLASSIQUES, LES ARTISANS CRÉATIFS SORTENT DES SENTIERS BATTUS POUR PROPOSER DES PRODUITS ORIGINAUX, APPÉTENTS ET FESTIFS. LA MARQUE DU TALENT...

PAR ERIC VINCENT. PHOTOS DR

La Boule d'Etoiles de La Maison du Chocolat

En amont d'un formidable dessert gourmand, ce sont trente heures d'un travail de précision qu'exige cette boule au chocolat de 18 pièces, réalisée par Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France, dans l'Atelier Décor de La Maison du Chocolat. 35 cm de diamètre, près de 3 kg, profusion de rochers suisses saupoudrés d'or et de nougatine aux amandes caramélisées, finition de fruits secs, de pétales de rose et de violette... Attention, série limitée ! N'attendez pas la veille de Noël pour passer votre commande.
390 euros, www.lamaisonduchocolat.com



Bellorr, le surprenant caviar d'escargot

Peu connu, mais goûteux et exhalant de subtils arômes de cèpes et de sous-bois typiquement automnaux, le caviar d'escargot est un savant mélange – 100% naturel – d'oeufs de gros gris et de sel d'Oléron. Signé « Perle de France », c'est un produit fabriqué par la jeune société Bellorr qui diffuse aussi du caviar d'Aquitaine additionné de fines feuilles d'or savamment dosées et un champagne dont les bulles pétillent également à l'or 24 carats.
Caviar d'escargot : 84 euros le boîte de 50 g.
En vente en épicerie fines ou www.bellorr.com



Androuet, La France sur un plateau

Affineur émérite depuis 1909, le fromager Androuet propose, on ne le dira jamais assez, plus de 300 variétés de fromages de nos terroirs. La saison d'automne, avec ses vendanges et ses tons mordorés, est propice à la dégustation d'un beau plateau. Et notamment à la découverte du 1909, joyau du centenaire maison, un brebis en provenance des Grandes Causses de l'Aveyron, fondant et onctueux, aux arômes de garrigue et de noisette. On en reparlera !
Six boutiques à Paris, adresses sur www.androuet.com

