



Une sélection, so girly!

Un rosé sur le fil... du plaisir. Avec le « probable » retour des beaux jours, en famille, ou entre amis, difficile de résister à l'appel du rosé. D'autant que ce Fildefere 2008, signé du Château du Cléray-Sauvion, est une incitation à la gourmandise, notamment grâce aux notes de fruits rouges, cerise en tête... Une cuvée tentation ! 7 €. Chez les cavistes.

Bulles de printemps...

Sise au cœur de la Champagne, à Romery près d'Épernay, la famille Tribaut-Schloesser élabore ses champagnes dans le plus pur respect des traditions depuis 1929.

Une des dernières collections de la marque : « L'Authentique », élevée en fût de chêne et vieillie en moyenne 8 ans avant expédition, au bouchon maintenu par un fil de chanvre comme au 18^e siècle, vous fera découvrir des notes subtiles de vanille et de bois, de beurre frais, caramel et brioche...

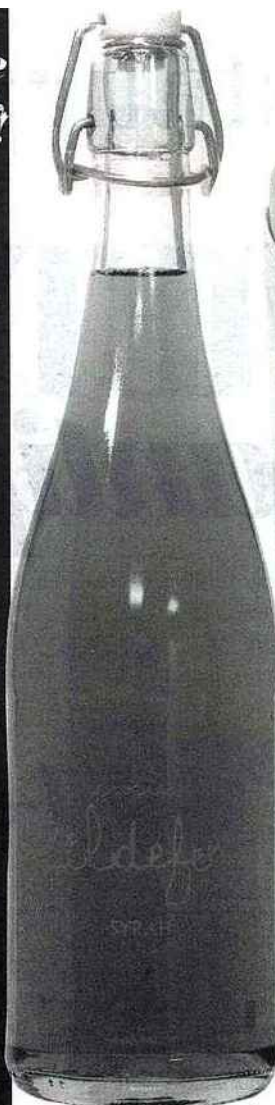
Tribaut-Schloesser.
35,70 €.



Ambiance tropicale pour

la vodka suédoise Absolut avec une nouvelle saveur qui joue la carte de l'exotisme grâce à sa touche de mangue. Un savant mélange onctueux et frais à consommer pur, glacé, ou en cocktail.

16 €. En vente en GMS.



Cette centrifugeuse qui arbore un chapeau vert pomme met nos fruits dans tous leurs états ! Brandt. 120 €. En magasins spécialisés. ■

SAVE THE DATE

Jusqu'au 15 juin, les restaurants et brasseries du groupe « Frères Blanc » proposent, en association avec la commission canadienne du tourisme, un menu spécial « On en pince pour le homard canadien » à 39 €. Une manière accessible et gourmande de découvrir ou redécouvrir ce crustacé, considéré comme un mets raffiné et d'exception. ■

Fruits glacés

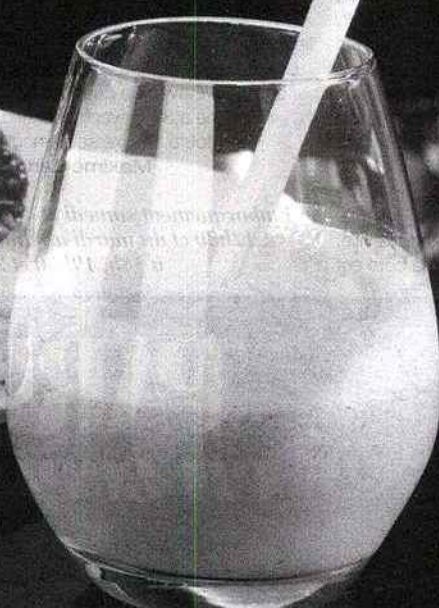
Toujours plus de gourmandise, avec ces liégeois de fruits glacés ! Cette nouvelle recette va faire fondre les amateurs de glaces... Deux parfums de sorbets (pomme/ fruits rouges et exotiques) surmontés d'une mousse de lait avec un coulis de fruits : irrésistible ! Boîte de 4 coupes de 120ml. 2,30 €. Andros. En GMS. ■



bons plans de table

par Gwén Le Berre

ACCORDS de jus ...



Accorder un jus avec un plat ou un plat avec son jus, quelle merveilleuse intention ! Un concept, certes original, mais pas incongru, surtout si les jus en question sont des jus de légumes (avec du fruit aussi, bien sûr !). Avec cette idée, la chef du Café Prunier, Renata Dominik, innove et surprend pour notre plus grand plaisir. Alors... ce jus de melon et estragon, je l'accorde avec une trilogie d'asperges ou c'est le Courgette, pomme verte et citron vert que j'attribue au sjomga Nori et orange filets ? A la carte deux jus pour les entrées, deux pour les plats et deux en accompagnement des desserts. On n'est pas obligé de changer de parfums à chaque changement de plats ! Ah, bon ? Tant pis... Mais accompagné ce Carpaccio de bar fumé à la fève de Tonka, d'un jus de fenouil, pomme verte et basilic est une vraie révélation. C'est presque mieux qu'une julienne de légumes, de toute évidence c'est plus rafraîchissant ! Le cadre cosy du Café Prunier et cette délicieuse proposition inédite de Renata : on en redemande ! A partir de 25 €. ■

Une gamme de quatre purs jus (orange, pamplemousse, pomme/poire/fraise et pomme/poire/framboise) de fruits fraîchement pressés, sans colorant, sans conservateur, sans sucre ajouté, et non pasteurisé ! Grâce au procédé de Pascalisation (technique qui permet la stabilisation du jus par haute pression sans traitement thermique... les fruits préservent ainsi toutes les vitamines et les fibres), les jus InFruit conservent toutes leurs qualités organoleptiques pour le plus grand plaisir des fins gourmets et des amoureux des fruits. A partir de 1,50 € les 25cl. En vente en GMS. ■

« Gummy », la collection estivale de Luminarc, habille nos verres et nos carafes de fils de silicone aux couleurs pop. Gobelet Rotterdam 30cl, 1,90 €. Carafe Broc, 1L, 5 €. ■

ultra frais

