



14 février

PENSEZ À LA SAINT VALENTIN !

Considérée dans de nombreux pays comme la fête des amoureux et de l'amitié, même si certains critiquent cette pratique, la plupart vous reprocheront de l'oublier. Alors pour l'occasion échangez et partagez des cadeaux comme preuve de vos sentiments. Et pourquoi pas des cadeaux gourmands ? M.C.G.

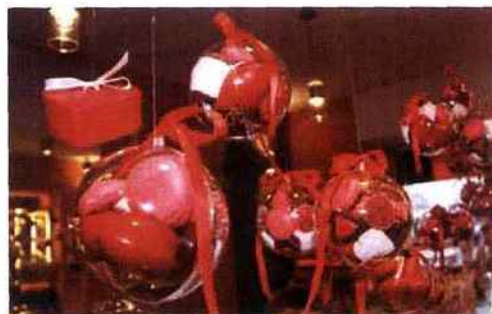


PASCAL LAG. Il pare ses créations pour la Saint Valentin de parfums d'amour, de passion et de légèreté... un Saint Honoré au parfum de framboise, crème vanille et chantilly à la framboise, à partager à deux, l'atout cœur; biscuit moelleux aux noisettes, praliné croustillant, crème et mousse de chocolat au lait, feuille de chocolat noir croquant, à partager à quatre, ou encore le macaron au parfum caramel passion. ♦

• Vente dans les boutiques de Nice Barla et Nice Gioffredo

FRANÇOIS PRALUS. Il fête la Saint Valentin avec un « Cœur en Or », un cœur praliné avec des noisettes concassées, enrobé de chocolat noir 75 % et recouvert d'une feuille d'or. Pour rappel, François Pralus perpétue le succès de la célèbre Praline de son père, une brioche aux pralines roses, tendre comme un souvenir d'enfance et, est l'un des rares artisans chocolatiers à produire du chocolat de la fête à la tablette ! ♦ M.C.G.

• Vente en boutiques et <http://www.chocolats-pralus.com>



RICHARD CREATIONS. Allez au plus vite décrocher votre sphère Saint Valentin pour l'élu(e) de votre cœur chez «Richard créations» pâtisserie, chocolaterie, confiserie, chocolaterie, glacier; traiteur. 14€ (macarons framboise, guimauve fraise, chocolat praliné, pâte de fruits des bois, cœur en chocolat garnie, la sphère de 200g) et 11€ le petit coffret en forme de cœur garni de chocolat fondant praliné (environ 120g). ♦

• Vente dans la boutique avenue du général de Gaulle à La Turbie



DE NEUVILLE. Le mariage surprenant et raffiné du chocolat et de la myrtille. « Baiser myrtille » des chocolats De Neuville, fera chavirer le cœur des amoureux. Présentée dans un coffret élégant et moderne aux couleurs de l'amour et de la passion, cette collection permettra aux amoureux de se délecter tout en déclarant leur flamme grâce à la carte message en forme de cœur... Coffret 230g - 18,90€ ♦

• Points de vente au (0)1 60 17 29 81
ou sur <http://www.deneuville.fr>

PIERRE HERMÉ. Le pâtissier, qui donne à chacun la passion des macarons et des chocolats, leur a prévu un écriin de circonstance habillé par Marianne Guély et une boisson d'accompagnement mise au point par la maison de champagne Duval-Leroy, qu'il a dévoilé dans sa nouvelle boutique parisienne au 58, rue Paul Doumer, sans oublier les entremets de la Saint Valentin, 2 nouveautés en 2010 « Cœur Chuao », biscuit chocolat sans farine, ganache au chocolat pure origine Chuao au cassis et grains de cassis au sirop et « Tarte cœur Ispahan », pâte sablée, crème d'amande à la rose et au letchi, framboises fraîches, gelée de letchis et macaron à la rose. ♦ M.C.G.

• Vente en boutique ou sur <http://www.pierreherme.com>



LE WHIF. l'inhalateur de chocolat a progressé, alors pourquoi pas une petite expérience à 2, le nouveau design du Whif est biodégradable, biologique et contient moins d'une calorie, et en mars sortie du Whif café, une gorgée de café sans la tasse ! ♦ M.C.G.

• Vente sur <http://www.lewhif.com>



ROBERT BEDOT. Les cœurs sont en fête à La gastronomie fromagère de Robert Bedot. Tous ces cœurs sont garantis du plus doux au plus incandescent en fonction des états d'âme de chacun : cœur de l'Aa, type Maroilles doux, lait de vache (Nord) ; cœur cendre, fromage fermier au lait de chèvre (Deux-Sèvres) ; cœur de Neufchâtel, fromage à croûte fleurie, lait de vache (Normandie) ; cœur de Gâtine, fromage fermier au lait de vache (Gâtinais) ; mini cœur de Bray, type cœur de Neufchâtel, 30g la pièce (Normandie) ; 4 mini cœurs, assortiment de 2 cœurs affinés au Pommeau + 2 cœurs affinés au rhum (Pas-de-Calais) ; brin d'amour; brebis corse roulé dans les herbes du maquis (Corse), brin d'amour au poivre rouge, brebis corse roulé dans le poivre rouge (Corse). Tous ces cœurs sont garantis du plus doux au plus incandescent en fonction des états d'âme de chacun. ♦

• Tél. (0)4 94 45 44 33 - contact@gastronomiefromagere.com

LENÔTRE. Pour un tête à tête très tendance façon cube, Lenôtre propose une formule menu ou à la carte, tout en finesse et en saveur. L'entrée est un gourmand feuille à feuille de homard, alternance d'une macédoine en camaïeu de radis et d'une rémoulade de homard et pomme granny smith sur un lit de pain de mie à la betterave rouge (34€ pour deux). Le plat est un savoureux feuilleté de Saint-Jacques avec des petits cœurs de légumes, rehaussé d'une exquise sauce homardine (39€ pour deux). Le dessert, la cerise et le cacao d'amour révèle à chaque bouchée un parfum différent, un croustillant aux fruits secs, une ganache à la griotte, une mousse au chocolat, une gelée de cerises et un parfait chocolat (32€ pour deux). Le menu Saint Valentin (entrée, plat, dessert) 95€ pour deux. ♦

• Vente dans les boutiques Lenôtre à Cannes et à Nice, du 13 au 15 février.



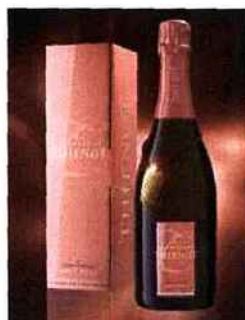


DUVAL-LEROY. Couleurs tendres en harmonie de rose gourmand et gris souris, paire de flûtes délicatement gravées, duo de bouteilles de brut rosé : la maison de champagne Duval-Leroy annonce une Saint Valentin placée sous le signe de l'amour... partagé ! Conçu façon cube « design chic », ce « coffret tête à tête » imaginé pour célébrer avec grâce et raffinement la fête des amoureux, renferme le plus pétillant des présents : deux demi-bouteilles de brut rosé, au nectar aromatique, teinté de nuances ambrées... ♦

• Vente sur <http://www.duval-leroy.com> ou chez les cavistes. 55€

DUMÉNIL. Les Champagnes de Vignerons fêtent la Saint-Valentin ! Pour un tête à tête tendre, complice et pétillant, le champagne Dumenil «Amour de cuvée», est un superbe blanc de noirs, un vin blanc jaune pâle aux reflets dorés avec un très joli cordon. La palette aromatique est de moyenne intensité mais délicate. L'attaque en bouche libère une bulle discrète sur une très belle suavité. C'est un beau travail de vinification. La rétro olfaction souligne discrètement une note épicé mais n'efface pas pour autant la minéralité du vin. ♦

• Vente sur <http://www.champagne-dumenil.com> - 39,50€



THIÉNOT. La plus jeune des grandes maisons de champagne, propose de célébrer la Saint Valentin autour de la finesse des bulles de sa cuvée brut rosé, une alliance de chardonnay, pinot meunier et pinot noir. A cette occasion pour tout achat d'un coffret brut rosé ou de deux coupes de brut rosé en circuit CHR, un pendent « T » est offert. Ce pendentif, créé par le sculpteur Thomas Lardeur et réalisé par Guy Degrenne, reprend avec élégance les lignes du T stylisé, caractéristique et représentatif de la maison. ♦ M.C.G.



BILLECART-SALMON. Le 14 février 2010, le champagne Billecart-Salmon fait pétiller cette tendre soirée sur les tables de 300 restaurants sélectionnés en France. Pour prolonger ces instants magiques, les amoureux repartiront avec une demi-bouteille de Billecart brut rosé, tendrement emballée pour l'occasion ainsi qu'une carte jeu concours pour tenter de gagner des cadeaux de rêve... Cuvée emblématique, toute en finesse et en élégance, d'un beau rose pâle aux reflets chauds et dorés, elle développe un arôme agréable imprégné de délicates notes de fruits rouges. ♦

• Pour savoir dans quel restaurant réserver <http://www.champagne-billecart.fr>



LENOBLE. Partenaire idéal des têtes à têtes amoureux, les champagnes Lenoble proposent à l'occasion de la Saint-Valentin, la cuvée «Intense», en demi-bouteille habillée d'organza... Grand classique de la gamme Lenoble, issu d'un assemblage très harmonieux des 3 cépages de Champagne provenant uniquement des meilleurs coteaux de la région d'Epemay, ce champagne est frais, léger, équilibré, fruité, avec une mousse dense et aérienne offrant une attaque tout en douceur et une fraîcheur onctueuse... ♦

• Vente chez les cavistes 13,50€



MALARD. Habillé spécialement pour célébrer la Saint Valentin, ce champagne rosé Malard, est issu du subtil assemblage de trois cépages champenois, pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Ce champagne à l'élégante robe saumon aux reflets cuivrés révèle des notes de fraise des bois, framboise et mûre sauvage. Il propose aux papilles les plus délicates un goût délicieusement fruité, accompagné de nuances chocolatées et de parfums de fruits secs. ♦

• Vente sur <http://www.champagnemalard.com>, cavistes, Nicolas et grande distribution. 26€



VEUVE-CLICQUOT. Avec cette nouvelle version, la Sakura box rosé se pare d'une demi-bouteille Veuve Clicquot rosé et deux trendy flûtes en plastique. Leur ligne légèrement évasée, leur design pratique et léger, étudié sur mesure, exalte avec intelligence et style la dégustation du champagne Veuve Clicquot rosé. ♦

• Vente chez les cavistes et épiceries fines. 45€



DE VECCHI. Stéphanie de Turkheim vous propose de cuisiner pour ou en amoureux, tout un art de séduction... Son livre, véritable histoire d'amour, propose des amuse-bouches en guise de premier rendez-vous, piquants comme l'oursin en coque et topinambour poivré au champagne... des entrées... en matière où les choses se précisent, huîtres chaudes aux épices... des plats où il ne sert à rien de résister, queue de langouste et petite caille farcie aux figues... des desserts, un final tout en explosion de douceurs chocolatées et aphrodisiaques ! 50 recettes originales, illustrées de manière suggestive et drôle par Isabelle Schaff, et pour clore le dîner, le jeu de l'oie proposé, pour ne pas confondre ustensiles de cuisine et sex toys et d'autres jeux sexy et amusants pour se détendre à deux ! ♦ M.C.G.

• Sexy cuisine. 144 pages. Edition De Vecchi. Isabelle Schaff et Stéphanie de Turkheim 14,90€



NAPOLEON CHAI. « Bulles de cristal rosé » de la maison Napoléon Chai, le luxe sans alcool ! Dans la flûte, il a tout du champagne rosé, le choix méticuleux du chardonnay, du poulsard, du gamay, du muscat et leur traitement lui confère sa robe éclairée de fines bulles. En bouche, son attaque franche, ronde et soyeuse, fruitée et légèrement acidulée est agréable. Mais cette boisson, si elle conserve tous les bienfaits du raisin, ne contient pas d'alcool ! Elle est donc destinée à ceux et celles qui ne peuvent ou ne veulent pas consommer d'alcool tout en aimant les moments festifs de la vie ! ♦ M.C.G.

• En vente sur <http://www.napoleonchai.fr>



ESCUDO ROJO. Le célèbre vin chilien issu de quatre cépages Baron Philippe de Rothschild, propose, pour célébrer la « fête des amoureux », un étonnant coffret venu du coeur de l'Amérique latine. La bouteille d'Escudo Rojo est présentée dans une boîte rouge éclatante, aux côtés de l'objet typique et incontournable des fêtes sud-américaines : la piñata. ♦

• 30€