



DES OBJETS  
**ET DES PRODUITS UTILES,**  
BEAUX, GOURMANDS  
**ET RÉJOUISSANTS À OFFRIR**  
OU À SE FAIRE OFFRIR PARCE QUE  
**C'EST TOUJOURS BIEN**  
DE CROIRE AU PÈRE NOËL.



## NEWS GOURMANDES



**On prend le large**  
avec les délices iodés  
de ce coffret raffiné.  
30 g de caviar de Baeri,  
un cœur de saumon fumé,  
un pot de 90 g de tarama  
et des mini-blinis.  
Byzance chez Bellota,  
109 € le coffret.



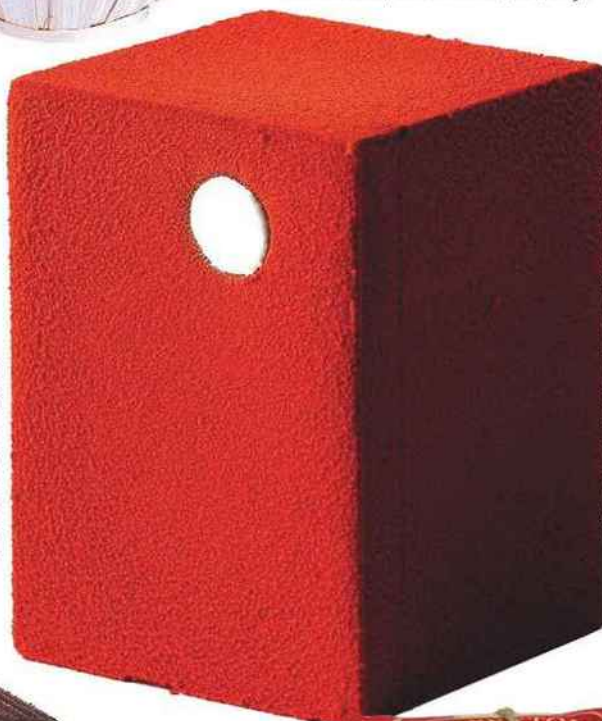
### Glace ou chocolat, pourquoi choisir?

Une double tentation imaginée par le MOF David  
Wesmaël, qui bouscule les classiques pour de nouvelles  
expériences de dégustation. Tablette glacée fourrée  
aux framboises, La Glacerie Paris, 18€ (275 g).



### Bière sublimée.

La liqueur Fleur de bière,  
s'associe à toutes les bières  
pour les pimper. Elle  
se glisse aussi dans  
la composition de cocktails  
chaleureux. Dans tous les  
cas, une touche  
d'originalité bienvenue.  
Wolfberger, à partir de  
10,20 €, cavistes et en ligne.



### Le père Noël mis en boîte

par Patrick Roger.  
Un divin délire cubique  
tout en chocolat noir,  
garni de carrés d'oranges  
confites enrobés de  
chocolat noir.  
Cube Patrick Roger,  
à partir de 70 €.



### Féerie céleste avec

cette création autour de l'alliance  
réussie du cassis et du chocolat.  
En édition limitée, elle est présentée dans  
un écrin lumineux recréant les poussières  
d'étoiles. Pierre Hermé, bûche fleur de cassis  
vegan, sans gluten. 10/12 pers, à partir de 120 €.

### Moelleux et généreux,

le panettone est  
incontournable des  
fêtes italiennes. Hyper  
gourmand dans sa  
version à la crème  
amaretto, il mêle chocolat  
noir et grains de  
macarons. Panettone  
amarettoChioistro di  
Saronno 500g, 12,90 €,  
chez Eataly Paris Marais.

