



GOURMET

PAR JULIE DE LOS RIOS

FOIE GRAS OU CAVIAR



PLUTÔT SAVEURS
MARITIMES OU PLAISIRS
DU TERROIR ? POUR LES
FÊTES, EXAUCEZ TOUS
VOS VŒUX
ET CHOYEZ LES
PAPILLES DE VOS
CONVIVES.
À CHACUNE SON STYLE !
« LA PARISIENNE » FAIT
LE POINT.

CÔTÉ TERRE

5 FOIES GRAS À DÉGUSTER LES YEUX FERMÉS

Pour les paresseuses

Les sushis au foie gras symbolisent la rencontre de la french touch et de la cuisine japonaise. Idéal pour un apéro entre amis... sans le moindre effort ! On commande et hop, les voici livrés à domicile. Autres créations pour les fêtes : le maké saint-jacques Spicy ou le Salmon Ikura (au saumon fumé). **Sushi foie gras, 3 euros la pièce à emporter. Bon plan : en décembre, dans une sélection de boutiques, pour une lunch box achetée, la deuxième à 50 %.** www.sushishop.fr

Pour les gourmandes

Les lobes de foie gras sont assaisonnés à l'armagnac et au poivre noir de Sarawak et rehaussés d'éclats de magret de canard fumé. Vous séduirez les amateurs de saveurs du terroir.

Éclats, 39 euros (180 g), Fauchon.

Pour les pressées

Certes, il faut penser à le laisser décongeler 8 heures avant au réfrigérateur. Mais, une fois prêt, il suffit de le déposer dans l'assiette, il est déjà prétranché. On aime son assaisonnement au cognac fine champagne et

poivre de Madagascar et de Jamaïque.

Foie gras de canard entier Cognac Fine Champagne, 24,95 euros (8 tranches), Picard.



Pour les élégantes

Très chic dans l'assiette, ces figues farcies au foie gras sont tout simplement irrésistibles. Bluffés, vos invités vont succomber à la combinaison délicate du sucré-salé, réalisée en finesse et en subtilité.

Coffret 3 figues, 12 euros, Maison Marechal chez Lafayette Gourmet.

Pour les classiques

Ce produit ravira les papilles amoureuses de la cuisine du terroir. Accompagné de fleur de sel ou de confit d'oignon, il fera une entrée parfaite.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, 25,99 euros (360 g), Monoprix Gourmet.

CÔTÉ MER

5 CAVIARS POUR DES INSTANTS PRÉCIEUX

Pour les overbookées

Né de l'amour de Paul Férel pour le caviar, le site Caviarpassion.com permet de commander le précieux produit sur Internet. Le caviar Impérial Sélection se distingue par sa noblesse. Les plus gros grains proviennent des œufs d'esturgeons âgés de 12 à 13 ans. **55 euros (20 g) sur www.caviarpassion.com**

Pour les chefs en herbe

Élu par les chefs à l'instar de Philippe Etchebest, le caviar Akitania est élaboré par Sturgeon, le principal producteur français. Les amatrices apprécieront le caractère affirmé du Réserve, affiné 6 mois. **Et pour épater ses convives, on se rend sur le site Akitania.fr où le chef nous livre ses idées de recettes. 9,90 euros les 10 g.**

Pour les connaisseuses

Laurent Deverlanges a installé son domaine piscicole dans le bassin d'Aquitaine. La boîte blanche et noire porte son style. Texture fondante, notes de noisette et fraîcheur expriment la nature du baeri, l'esturgeon emblématique de la région. **Caviar Signature, 110 euros (50 g), Caviar de Neuvic.**



Pour les amoureuses du caviar, pensez aux ventes privées sur Internet. Des promotions sont régulièrement appliquées sur l'or noir des plus prestigieuses maisons.

Pour les arty

Labeyrie emballe ses caviars dans de jolis glaçons pop. On hésite entre la douceur et l'équilibre du caviar Oscière (boîte jaune), la finesse et l'intensité du caviar Royal (bleu), la délicatesse et la subtilité du caviar Impérial (rouge) ou le fondant et la régularité du caviar d'Aquitaine (vert).

Happy Caviar, Labeyrie, 24,99 euros (20 g).

Pour les élitistes

La marque Calvisius vous gâte avec son caviar issu de l'esturgeon russe (espèce originaire de la mer Caspienne, de la mer Noire et de la mer d'Azov). On aime son goût souple au léger arôme de noisette et sa coloration variant du marron foncé au beige. **Caviar Calvisius Gamme esturgeon blanc, 200 euros (100 g), Grande Épicerie de Paris.**