



TENDANCES FOOD

Mets d'exception pour Pâques

Focus sur quelques produits à mettre dans votre panier pour des dégustations savoureuses de saison.

Par Thelma Goya

DES COOKIES POUR CHANGER DES ŒUFS EN CHOCOLAT !

En matière de cookies, croyez-nous : on a beaucoup testé. Mais lorsqu'on a découvert ceux d'Isabelle, gourmands, généreux, moelleux, tout juste cuits à cœur et surtout très originaux, on a oublié tous les autres. Préparés et façonnés un à un et à la main par le pâtissier, les cookies sont cuits en boutique tout au long de la journée. De vraies bouchées de bonheur savoureuses à découvrir. Craquez pour Not Guilty (chocolat au lait caramélisé et cacahuètes caramélisées) ou Wake me up (tout chocolat noir et noix de pécan)... Attention : addiction possible.

*My Cookie Therapie,
196, rue de la Convention,
75015 Paris. Ouvert du mardi
au samedi de 10 h 30 à 19 h 30
et le dimanche de 10 h à 13 h.
www.mycookietherapie.fr*



CHAMPAGNE : DEUX GRANDS CRUS

Ce coffret Krug, daté de 2002, sacre deux champagnes d'un été presque trop chaud pour la Champagne. L'un est le millésime de l'année, l'autre la 158^e édition de la Grande Cuvée. Ils partagent la même nature, la même intensité de soleil, mais les déclinent chacun dans sa version de cet été-là. Le millésime 2002 en a gardé la sérénité, cette sensation de calme à l'heure de la sieste. Il est sensuellement solaire, tout en fruits. La Grande Cuvée, elle, qui a beau être plus que centenaire, y puise son fluide de jeunesse et est vertigineusement élégante. Tous deux se dégustent sur un fond de Greg Porter, en méditant à deux sur la beauté du monde.

Krug 2002, 209 euros la bouteille de 75 cl.



GIGOT D'AGNEAU D'ÉTOILÉS

Si, comme nous, vous ne jurez que par les fournisseurs des grandes tables étoilées, vous connaissez les produits d'Hugo Desnoyer. La maison Metzger, autre boucherie référente de la restauration, qui ne vendait que depuis Rungis, a ouvert une boucherie au détail à Boulogne-Billancourt. Une occasion de déguster un agneau d'exception pour la période de Pâques. Élevés en Aveyron, ces jeunes agneaux, nourris exclusivement au lait maternel durant leurs quatre premières semaines de vie (Label rouge depuis 1993), sont d'une grande finesse gustative. Et si c'est la première fois que vous le cuisinez, n'oubliez pas les conseils de cuisson de Franck Metzger : 50 minutes au four à 200 °C pour un gigot de 1,2 kg, 30 à 35 minutes au four à 200 °C pour une épaule d'agneau et 15 minutes à 220 °C pour un carré d'agneau.

104, rue du Point-du-Jour, 92100 Boulogne-Billancourt. Ouvert du mardi au vendredi, de 9 h à 13 h 30 et de 16 h à 20 h. Samedi de 9 h à 20 h et dimanche de 9 h à 13 h. Tél. : 01 46 08 04 86. www.boucherie-metzger.com



COMME UN PARFUM : L'HUILE D'OLIVE TRUFFÉE

Cette huile d'olive vierge extra, au subtil arôme de truffe noire, s'utilise en spray comme un parfum de table qui animera votre déjeuner et sublimerait un risotto ou des salades.

Château d'Estoublon pour Artisan de la truffe, 23,90 euros le flacon de 10 cl.