

REGAL

02.12.2015

L'épicerie de Noël des chefs

Dénicheurs de trésors gourmands, les chefs jouent les Pères Noël. Avec des produits dûment sélectionnés et des recettes élaborées par leurs soins : caviar délicat, foie gras moelleux, magnum de champagne, huile gorgée de saveurs... Des pépites validées par ces toqués du goût, à offrir ou à garder jalousement pour soi.



1. Philippe Etchebest - Caviar

d'aquitaine

Des grains fondants au goût affirmé et à la longueur en bouche persistante. Attaché au terroir girondin, le chef Philippe Etchebest a sélectionné ce caviar d'Aquitaine, affiné pendant six mois pour atteindre le meilleur de ses qualités gustatives. *Akitania (groupe Sturgeon)*, 59,30 € les 50 g. En GMS.

À déguster avec des blinis, sans noyer ce caviar baeri sous trois couches de crème.

2. Guy Martin - Foie gras

Aussi à l'aise sous les ors du Grand Véfour que dans les laboratoires de production, Guy Martin signe pour Delpyrat une recette de foie gras au vouvray moelleux et poivre sauvage de Madagascar. Verdict ? Une texture onctueuse et une belle finesse d'arômes. *Delpyrat*, 23,90 € les 200 g. En GMS. www.delpyrat.com

À déguster avec un chutney de figues ou des lamelles de kumquats.

3. Eric Frechon - Magnum de champagne

Un champagne vif, sans addition de sucre : c'est ainsi qu'Eric Frechon a voulu sa cuvée sur-mesure, millésime 2002. Le chef a supervisé chaque étape, de l'assemblage (10 % de pinot noir et 90 % de chardonnay) au choix des magnums favorisant un développement harmonieux. *Duval-Leroy*, 80 € le magnum. Au restaurant Lazare, parvis de la gare Saint-Lazare, rue Intérieure, 75008 Paris. Tél. 01 44 90 80 80. www.lazare-paris.fr

À déguster avec des filets de sole à la crème de morilles.



4. Anne-Sophie Pic - Thés verts

La chef aime donner une touche végétale à ses recettes, en employant du matcha. Au-delà d'une utilisation culinaire, tous les thés verts japonais la passionnent au point qu'elle lance sa propre collection. Des mélanges agrémentés de ses ingrédients favoris : fève tonka, café, vanille fumée ... *Anne-Sophie Pic*, 14,90 € les 50 g. Sur internet. www.anne-sophie-pic.com

À déguster nature pour apprécier toute la richesse des saveurs épicées et boisées.

5. Akrame Benallal - Huile aux baies poivrées

Comment capter l'intensité du poivre en éliminant son côté piquant ? Akrame Benallal a résolu le problème avec cette huile d'olives au poivre voatsiperifery. Des baies sauvages aux arômes boisés et fruités, en provenance des forêts malgaches. *Akrame Benallal*, huile *Caractère*, 20 € les 25 cl. Dans les *Ateliers Vivanda*. www.ateliervivanda.com

À déguster en filet sur une noix d'entrecôte Black Angus, dans un moelleux au chocolat.

6. Edouard Loubet - Conserves provençales

Il en rêvait, c'est chose faite. Inspiré par les parfums de son jardin aromatique, le chef étoilé développe une gamme de tartinables et de plats cuisinés aux saveurs méditerranéennes : poichichade, moutarde d'immortelle, blé d'épeautre aux truffes... Toute la Provence dans l'assiette ! *Edouard Loubet*, à partir de 8 €. Au *Domaine de Capelongue* et en épicerie fines. www.capelongue.com

À déguster en dip ou en canapé. Pour le blé d'épeautre, avec un carré d'agneau du Lubéron.



7. Jamie Oliver - Plateau à fromages

Signé Jamie Oliver (le plus médiatique des chefs outre-Manche !), ce plateau accueillera selon votre envie des fromages anglais ou des fleurons du terroir français : dés de cheddar ou morceaux de comté, tranches

de stilton ou quartiers de roquefort. Il est fabriqué en bois d'acacia, une essence qui supporte l'humidité. *Jamie Oliver, 35 €. Au BHV. www.bhv.fr*

À utiliser comme planche de charcuterie ou de tapas, à l'apéro.

8. Gérald Passédat - Mélanges d'épices

On adorait ses bouillons légers et ses herbes de vif délicieusement détox. Le chef triplement étoilé lance sa gamme d'épices bio : curry fakir pour chahuter une purée de carottes, graines diaboliques encanaillant un riz pilaf ou mélange agaçant qui réveille une tarte aux poires. *Gérald Passédat, 8,50 € à 12,50 € les 35 g. Sur internet. www.passe-dat.fr*

À déguster avec une omelette, une écrasée de binjte.



9. Christian Etchebest - Couteaux de table

Ils aiguissent l'appétit ! En service dans toutes les Cantines du chef basco-béarnais, ces couteaux sont prêts à entailler une côte de cochon Ibaïona. Assemblés à la main, ils possèdent une lame en acier inox de 2 mm d'épaisseur. *Jean Dubost, 189 € le coffret de 4 couteaux. En magasins spécialisés. www.jeandubost.com*

À utiliser pour trancher (sans déchirer !) viande et volaille.

10. Gontran Cherrier - Rooibos aromatisés

Des boîtes colorées comme des pagnes africains, des arômes gourmands hibiscus-cardamome, citronnelle-orange... Boulanger globe-trotter, Gontran Cherrier a choisi des rooibos à son image, entremêlant les goûts d'ici et les influences d'ailleurs. *Cape and Cape, 14,90 € les 100 g. Dans les boulangeries Gontran Cherrier. www.gontrancherrierboulanger.com*

À déguster avec des gâteaux de voyage (cake, madeleine, quatre-quarts).

11. Georges Blanc - Machine à espresso

Un café de barista à la portée de tous ! Compacte (18 cm de large), cette machine cautionnée par Georges Blanc a tout d'une grande : une pompe de 19 bars, un broyeur à grains réglable, une chauffe rapide. Elle a inspiré au chef des desserts à base de petit noir. *Scott, Slimissimo, 399 € (avec fiches recettes). En magasins spécialisés et sur internet. www.scott-gear.fr*

À utiliser pour customiser un cake marbré vanille-café, un soufflé chaud au café.



12. Stéphanie Le Quellec - Vin d'appellation

Margaux

Sélectionner un lot de cabernet-sauvignon, retirer un échantillon de merlot... La chef a troqué sa toque étoilée contre des bottes campagnardes, pour apporter sa touche personnelle lors de l'élaboration de ce margaux dont elle est la marraine. Son envie ? « Un vin élégant et gourmand qui n'intimide pas ». *Aurore de Dauzac, 25,50 €.* Chez les cavistes. www.mondauzac.fr

À déguster avec un rôti de bœuf, un plat mijoté (joutes de veau aux carottes).

13. Olivier Streiff - Ketchup

Non, le ketchup n'est pas l'apanage de la street food ! La preuve avec cette version subtile élaborée par Olivier Streiff (candidat remarqué de Top Chef). Le jeune chef s'est inspiré d'une recette traditionnelle sicilienne, relevée d'une touche de marsala. *Oliviers & Co, 9,90 € les 310 g.* En boutiques et sur internet. www.oliviers-co.com

À déguster dans un croque-monsieur, pour laquer des ribs ou des aiguillettes de canard.

14. Michel Roth - Eau de fêtes

Michel Roth voit rouge... La couleur de son menu de réveillon : homard vinaigrette framboisée, chapon aux palets de betteraves, vacherin pralines rouges... Son carnet de recettes (alcool free) accompagne la bouteille collector Vittel pour que les convives qui restent sobres puissent aussi faire la fête. *Vittel, 4 €.* La grande épicerie de Paris, *Publicis drugstore.*

article

9031

L'épicerie de Noël des chefs

Dénicheurs de trésors gourmands, les chefs jouent les Pères Noël. Avec des produits dûment sélectionnés et des recettes élaborées par leurs soins : caviar délicat, foie gras moelleux, magnum de champagne, huile gorgée de saveurs... Des pépites validées par ces toqués du goût, à offrir ou à garder jalousement pour soi.

<http://www.regal.fr/lepicerie-de-noel-des-chefs-9031>

2015-12-02 14:15:00

[http://www.regal.fr/sites/art-de-vivre/files/styles/large/public/r53_defi-chef-loubet-porte_cm.jpg?](http://www.regal.fr/sites/art-de-vivre/files/styles/large/public/r53_defi-chef-loubet-porte_cm.jpg?itok=Qh7Dbgi0)

itok=Qh7Dbgi0

caviar, foie gras, champagne, poivre de Madagascar, Noël, chef