

## ÉPICERIE SALÉE



Lauréats du concours Best Of Gourmet Sélection, **les crackers à la betterave** signés **Mille et Une Huiles** se distinguent d'abord à l'œil par leur couleur rose, obtenue naturellement par leur procédé de fabrication et leur forme allongée. Ces crackers apéritifs,

à la farine de blé et de seigle, dévoilent un léger goût de betterave et de sésame. Craquants et croquants, ils se marient aussi bien avec des tartinables terre, mer et au fromage. 1001huiles.fr

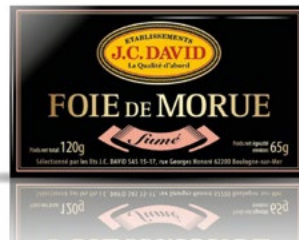
L'épicerie parisienne **Sur les Quais** est allée chercher l'inspiration en Corse pour enrichir sa collection de **moutardes** Tubissime. 100 % artisanales et made in Corse, ces moutardes valorisent trois trésors de l'île de Beauté : la clémentine, les herbes du maquis et la myrte sauvage. La moutarde à la clémentine offre un goût fruité et piquant, celle aux herbes du maquis, des saveurs douces et aromatiques tandis que celle à la myrte sauvage est un moutarde de caractère au goût vert et balsamique. surlaquais.com



**Quintessence de truffes de la Maison Dessis** est un sirop à la truffe agrémenté de lamelles de truffe noire. Ce produit innovant, puissant en bouche et empreint du terroir provençal, s'utilise de multiples façons, aussi bien en kir à l'apéritif que pour sublimer un dessert. Pour déglacer une viande après cuisson ou accompagner un fromage, la Maison Dessis recommande son miel d'acacia bio aux éclats de truffe noire. maison-dessis.com



**Nicolas Alziari** a réuni dans un **coffret Côte d'Azur**, tout ce qui fait le charme de la Provence : un bocal d'olives de Nice AOP de la variété Cailletier et un flacon d'huile d'olive de sa cuvée César. Couleur lie de vin, les olives se distinguent par leur odeur de vieux vins et de cuir et leurs notes de fruits confits. La cuvée César, emblématique de la maison, est une cuvée monovariétale issue de cette même variété Cailletier. L'huile au goût léger et arômes fins est idéale pour les crudités. alziari.com.fr



**JC David**, entreprise de salaison maritime et conserverie premium, a reçu en septembre un prix Best Of Gourmet Sélection pour son **foie de morue fumé**. Pêchés au large des îles Féroé entre l'Islande et la Norvège, les foies sont prélevés et parés à la main. Ils sont ensuite délicatement fumés au bois de hêtre puis disposés en morceaux entiers dans leur boîte avant d'être stérilisés. Une fois égoutté, le foie se déguste sur une tranche de pain grillé, assaisonné de fleurs de sel et de poivre. commande-jc david.fr

**Sur le Sentier des Bergers** recommande pour l'apéritif sa collection de **terrines artisanales** fabriquées à partir d'ingrédients de qualité et de terroir. Elle se compose de six recettes originales, toutes assaisonnées d'épices et d'herbes de Provence : terrine de faisan aux giroldes, de lapin au thym, de



porc aux cèpes ou aux morilles, de sanglier au romarin et de canard aux figues de Solliès AOP. À déguster sur des toasts grillés ou des ciselés, les petits biscuits à tartiner de l'épicerie. surlésentierdesbergers.fr

**L'Atelier du Poissonnier** s'est fait remarquer à deux reprises cette année pour ses **rillettes de merlu blanc** au lait de coco et 2 piments (Epicure d'Or 2019) et pour son **tartinable de thon** au curry rouge (Best Of Gourmet Sélection 2019). Au total, l'artisan traiteur propose quatre gammes de rillettes et tartinables et une quarantaine de recettes différentes. La collection Gourmet issue de poissons nobles, coquillages et crustacés propose des mariages de saveurs originaux et raffinés. atelierdupoissonnier.com



**Maison de Garniac**, ambassadeur de la truffe française, commercialise des truffes fraîches et élabore **une gamme de produits truffés** parmi lesquels un foie gras de canard généreusement truffé avec 5 % de truffes noires bien répartis dans tout le foie pour en profiter à chaque bouchée.



Pour les fêtes, l'entreprise propose un nouveau coffret "Expérience" composé d'un carpaccio et éclats de truffes (50 g), de fleur de sel de Camargue aux cèpes et d'un risotto aux truffes d'été. garniac.fr

Après une médaille d'or au Concours Général agricole 2019, **le miel de Bruyère Callune de Lozère** de **Miel et Miels** a reçu un prix Best Of Gourmet Sélection. Une double récompense pour ce miel de cru, rare et atypique, idéal pour sublimer un pain d'épices ou un fromage de chèvre. Surnommé "Le caviar du miel", il dénote par sa texture gélatineuse, sa robe ambrée et ses notes de cuir. Son arôme puissant et complexe de type balsamique libère des saveurs intenses et une légère amertume en finale. miel-et-miels.fr

