

SAVEURS PROVENÇALES À TARTINER

APÉRO CHIC

Exit les chips et autres biscuits apéritifs trop salés. Sur le Sentier des Bergers réinvente l'amuse-bouche. Des bouquets de saveurs provençales obtenus grâce à des légumes français et de l'huile d'olive des Mées cuisinés artisanalement. La crème de poivrons rouges, celle à l'artichaut ou aux tomates confites se savourent sur du pain et même à la petite cuillère. L'anchoïade épicée est un délice, comme le caviar d'aubergine, parfait sur des toasts grillés. Les tapenades d'olives noires et vertes sont fondantes. L'«épicerie nomade» prépare des recettes plus audacieuses comme la thoionade assaisonnée d'un trait de citron et de moutarde. En pots de 90 ou de 180 g, ces crèmes se dégustent aussi sur les gressins et ciselés de la marque. • Pot en verre garni (90 g), Sur le Sentier des Bergers, 5,50 €. En épicerie fines et www.surlesentierdesbergers.fr.



Crème de poivrons, tomates confites, ciselés et gressins... Sur le Sentier des Bergers.



© D. PLACHTA - 2010



© DR

WOK PARTY

Idéal pour cuisiner sans huile ni beurre, voici le wok individuel. La marque hollandaise Princess propose un set de six coupelles design, pour les viandes, les légumes et même les œufs. Family Wonder Wok, Princess, 89 €.

UN VERRE À ALLUMER

Le designer José Lévy a lancé une collection de six bougies couleur de lait à base de cire naturelle végétale. Après la combustion, restera le joli verre ballon, typique des bistros parisiens. Un verre de..., la collection de 6 bougies, 40 €. Au Bon Marché, Paris 7°. Infos : 01 41 34 36 50.



© DR

POUR FAIRE SES COURSES

«DOD» À TOUTE HEURE



© DR

Épicerie ? Traiteur ? Restaurateur ? Dod est un peu les trois à la fois. Dans cet espace hybride joliment décoré, dont le nom est la contraction de «Dish of the Day», les clients défilent à toute heure. Dès 7h30, pour un croissant, un café et un jus d'orange

(3,50 €). A midi, pour y déguster un plat cuisiné ou une tarte maison. Et jusqu'à 22h pour faire les courses. Chez Dod, on trouve une belle sélection de vins, des fruits frais, des produits haut de gamme et du terroir à cuisiner chez soi. Ouvert tous les jours, le concept store propose aussi un copieux brunch le dimanche (18 €). Les œufs Bénédicte, le cocktail mimosa, les pancakes maison et la boisson chaude à volonté mettent tout le monde d'accord. Une adresse à découvrir.

Y aller pour... La qualité des produits et la terrasse en plein soleil. • Dod, 63, quai Georges-Gorse, Boulogne-Billancourt (92). Ouvert tous les jours de 7h30 à 22h (01 46 08 63 76).

Bloc-notes

RUNGIS EN LIGNE

Le meilleur du marché de Rungis est accessible en quelques clics. Sur www.lepicierderungis.com, on trouve un éventail de produits frais, de qualité, habituellement réservés aux restaurateurs. Le site livre la marchandise dans des colis réfrigérés en 48h partout en France.

FLOTTES : RECETTES DE FINS GOURMETS

Après la brasserie, le restaurant et l'épicerie, la famille Flottes se lance dans les beaux livres : elle publie ses meilleures recettes aux éditions du Chêne au fil d'un ouvrage magnifiquement illustré. Pour fins gourmets. *Flottes, recettes et secrets de famille*, 29,90 €.

LE BON VIN

La Bastide Blanche, bandol rouge 2009

Quoi ? Un bandol puissant aux notes de réglisse, d'épices et de fruits noirs, résultat de l'assemblage de mourvèdre, grenache, cinsault et syrah.

Avec ? Des viandes grillées et du fromage.

Quand ? D'ici à 15 ans.

Combien ? 15 € la bouteille. www.bastide-blanche.fr (04 94 32 63 20)



© DR

Une sélection d'Alain Marty, président du Wine & Business Club. www.winebusinessclub.fr