



Shopping gourmand

Sélection par Sophie Menut et Karine Valentin avec Carine Darmon



Graphique

Dans des fourreaux signés de la maison de textile Rouge du Rhin, Arnaud Larher a glissé 12 palets au chocolat qu'il marie aux fruits de la passion, au citron, au sarrasin. Un voyage savoureux et addictif. *Jaune soleil, 18 € le coffret de 12 palets (190 g).*

LOT OF SAVEURS

Rendez-vous à Cahors du 1^{er} au 3 juillet pour le festival gastronomique Lot of saveurs offrant ateliers, cours de cuisine, repas gourmands, avec un parrain, le chef Michel Sarran, et une star, le fromage de chèvre rocamadour qui fêtera ses 20 ans d'AOC.



À croquer

Ces délicieux petits biscuits belges jouent la carte de l'humour. Artisanaux, sans gluten, bios et gourmands, ils ont tout pour séduire nos papilles et trouveront de la place dans les sacs des petits et des grands. *Generous, 4 € le paquet de 120 g. En magasins bios et hypermarchés,*



Dépayement

En exclusivité en juillet et en août, un sorbet à la citronnelle de Thaïlande qui se mélange aux agrumes, à l'ananas et au fruit de la passion pour un dépayement absolu et hyper-frais. *Amarino, à partir de 3,60 € le cornet.*

PLEIN SOLEIL



Aériennes

Ces 8 petites brioches façonnées comme des éclairs ont toutes un glaçage différent : caramel, nougat, orange sanguine, citron-basilic, sésame... et s'emportent partout dans leur joli écrin. *Les Fées pâtisseries, 2 € pièce, 8 € le coffret de 4 Fées briochées.*

Naturel

Mis au point par le chef Julien Allano pour Aix & Terra, le Ketchup Carotte se distingue par son alliance carotte-tomate qui fonctionne plus que bien. *Aix & Terra, 7,50 € le pot de 220 g.*



GASTRONOMIE ET CULTURE AU CHÂTEAU

Les 2 et 3 juillet, dans les salles et les jardins du château d'Ancenis face à la Loire, se réuniront artisans producteurs, auteurs, illustrateurs, historiens et blogueurs autour d'un même thème : la gastronomie ou comment faire rimer bonne chère et connaissance. *Salon du livre gourmand à Ancenis (44).*

Photos DR.