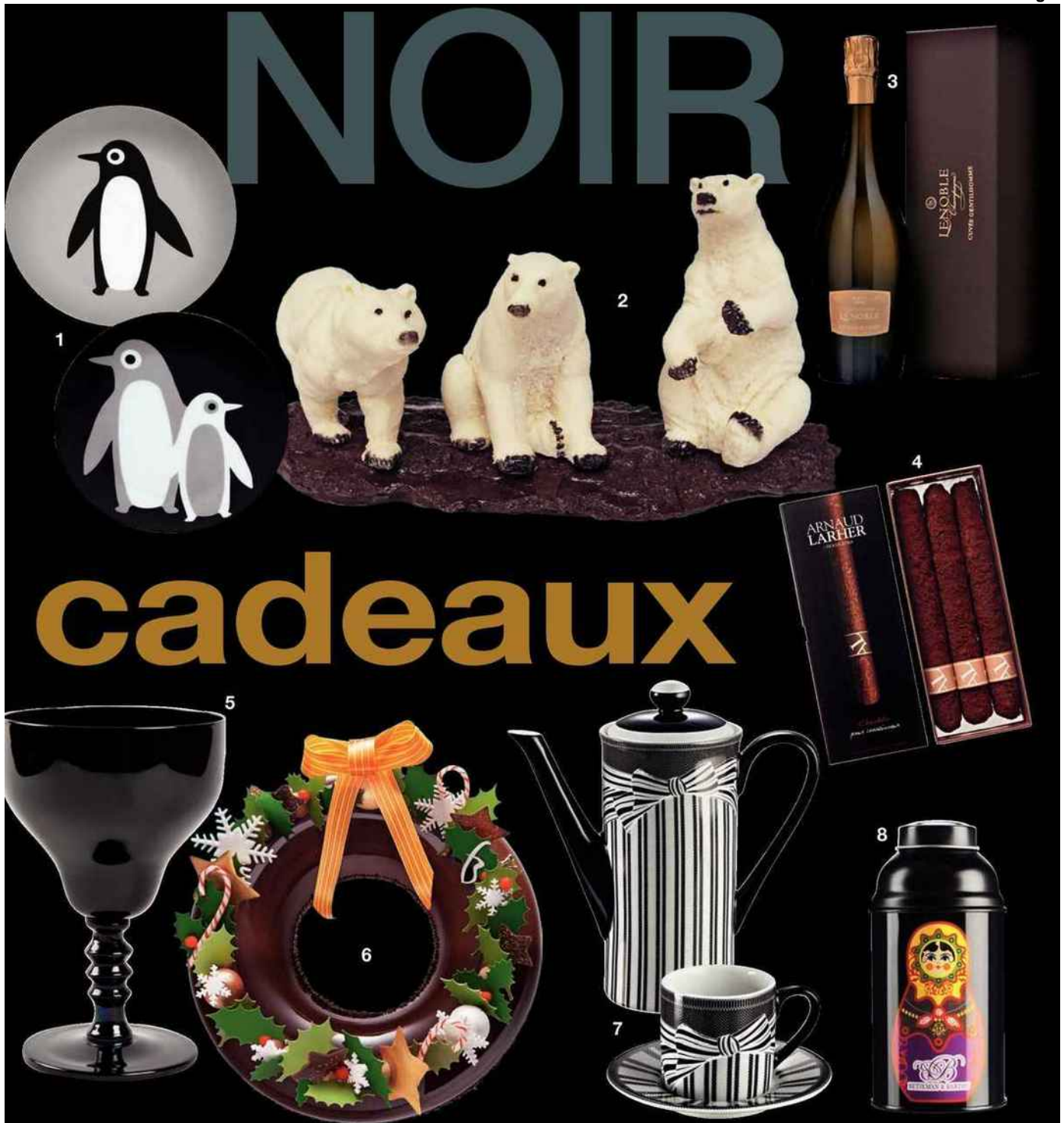




Merci pour les

Petits plaisirs gourmands et objets hauts en couleur vous attendent au pied du sapin.

- 1. Éphémère conifère** Truffé de ganaches et de pralinés, ce sapin en chocolat (noir ou au lait) ne résistera pas longtemps aux gourmets. *D'lys couleurs*, 15 € les 120 g, sur le site de la marque. **2. Acte de foie** Innovation signée Fauchon, ce foie gras aux éclats de magret de canard fumé. Pour plus de peps, la célèbre maison parisienne y a ajouté du poivre de Sarawak. 39 € la verrine de 180 g, sur le site de la marque. **3. Précieux reflets** Cette sublime théière en fonte émaillée habillée d'or illumine l'heure du thé. *Pleine Lune*, 60 cl, 180 €, *Mariage Frères*. **4. Petite monnaie** Des pièces en miel et caramel, frappées du profil de l'empereur Tibère, riche idée ! *Tibères du Gard*, 4 € les 70 g, sur le site *Sud Corner*. **5. Or liquide** Ce miel d'acacia aux paillettes d'or 23 carats sublimerait le plus banal des foies gras. Délicieux aussi avec un chèvre sec ou dans une salade de fruits. *Famille Mary*, 14,90 € les 170 g, sur le site de la marque. **6. So chic** Alliance réussie des teintes or et noir mat pour ce service de fête. *Collection Glam*, 5,90 € le petit bol ; 6,90 € la coupelle, la tasse à café, l'assiette à dessert ou le grand bol, *Galeries Lafayette*. **7. Festifs** Des paillettes discrètes mais irrésistibles ornent la manche de ces couverts. *Collection Monaco*, 13,90 € la cuillère à soupe et la fourchette ; 16,90 € le couteau ; 11,90 € la cuillère à café, *Sabre*.



- 1. Craquants** Des charmants pingouins s'invitent sur ces assiettes à dessert en porcelaine. 3,50 € pièce, Monoprix. **2. Trio polaire** Expert en sculptures cacaotées, le chocolatier Jean-Charles Rochoux nous épate encore avec ses ours à croquer. *Chocolat blanc, noir ou au lait, 21 € la pièce de 90 g, sur le site.* **3. Bulles nobles** À grandes occasions, grand champagne. Cette cuvée Gentilhomme grand cru blanc de blancs 2006 se révèle complexe, ample et élégante. *Champagne AR Lenoble, 60 €, chez les cavistes.* **4. Bien roulé** Plutôt cigares ou chocolat ? Grâce au pâtissier Arnaud Larher, on a les deux en un. *Ganaches recouvertes de cacao, 180 g, 24 € le coffret de trois, dans les boutiques de la maison.* **5. Jolie ligne** Bel effet sur la table avec ces verres à vin habillés de noir. *En verre, 7 €, Zara Home.* **6. Bûche sans gluten** Pour un réveillon sans privations, l'hôtel Fouquet's Barrière, à Paris, a imaginé un dessert au chocolat et à l'orange sans farine de blé, joliment couronné. *Pour 6 à 8 personnes, 68 €, sur réservation.* **7. En finesse** On passe au café avec ce service en porcelaine très couture. *Collection Mademoiselle, cafetière 1 litre, 46,80 € ; tasse à café, 13,50 €, G. Lethu.* **8. Matryoshka mania** Le mythique thé Pouchkine de Betjeman & Barton se pare, pour Noël, d'une boîte d'inspiration russe. *20 € les 120 g, sur le site.*

CADEAUX

ROUGE



1. Cadeau idéal Foie gras, chocolats, liqueur, thé de Noël, sel de l'Himalaya... le nec plus ultra de la gastronomie dans la box *Cuisine Actuelle* de Noël + 4 fiches recettes exclusives. 29 € + frais d'envoi, sur le site Cuisine Actuelle. **2. Stylisées** Quatre décors aux motifs traditionnels de Noël ornent ces charmantes assiettes à dessert en porcelaine. 6,20 € le set de 4, *Cocktail Scandinave*. **3. Constellation** L'intemporel motif étoile habille cette cuillère à café en acrylique. Existe en rouge et en vert. 4,50 €, *Sabre*. **4. Masqué** Pour son 20^e anniversaire, le célèbre tire-bouchon d'Alessandro Mendini se pare d'un masque tribal et se transforme en objet déco. *En laiton et zamac chromée, H 15 x 7 cm, 75 €, Alessi*. **5. Feu d'artifice** Parure de fête pour cette boîte à thé Washi en métal, recouverte d'un délicat papier de riz. À partir de 11 €, *Palais des Thés*. **6. Douceurs d'antan** C'est le grand retour des coquelicots de Nemours, des bêtises de Cambrai et des cassissines de Dijon ! Grâce au site de vente Jours Heureux, les bonbons régionaux ont leur vitrine sur le Net. Dès 7 € les 150 g. **7. Caviars du monde** Trois grands crus de caviar (Transmontanus d'Italie, osciètre de Russie, Kristal de Chine) rassemblés dans un coffret : une idée haute en saveur de la maison Kaviar. 95 € les 3 x 10 g, sur le site. **8. Promenons-nous dans les bois** Pas de panique, à part des frissons de plaisir, vous ne risquez rien avec ce champignon-là. Biscuit aux amandes torréfiées, crème de marrons glacés, mousse à la vanille : c'est mortel ! *Orange de Noël, 18 € (2 pers.), Des Gâteaux et du Pain et sur le site.*



1. Quel pot ! Cette année, le plateau de fromages gagne du galon grâce à ce miel à la truffe noire. Il suffit d'une larme de la précieuse substance sur un morceau de comté ou de fontainebleau pour succomber au charme. Aix&Terra, 14,50 € les 125 g, en vente sur le site de la marque. **2. Vodka lumineuse** Magique, le nouveau magnum de la délicieuse vodka Belvedere ! Sa base rétro-éclairée fait briller de mille feux son logo emblématique. 130 € le flacon d'1,75 litre, disponible sur le site de la marque. **3. Raffiné** Garni d'une tarte ou de mignardises, ce charmant plat à gâteau sur pied apporte une touche de chic à l'heure du dessert. En verre, 25 €, H 20 cm, Sia. **4. Étonnant** En aluminium, ce porte-bouteille en forme d'escarpin va créer la surprise. 29 €, H 22 cm, Ambiance & Styles. **5. Esprit romantique** Paré d'arabesques, ce service en porcelaine comprend 6 assiettes à soupe, 6 assiettes plates, 6 assiettes à dessert. 29 €, l'ensemble ; 29 € la ménagère 48 pièces en acier inoxydable ; 7,90 € le service à café, 6 tasses et soucoupes ; 7,90 € la carafe à décanter en verre ; 4,90 € les 4 dessous-de-verre ronds en perles et tissu argent, Ø 10 cm ; 10 € le set de 4 ronds de serviette, Ø 4,5 cm, Carrefour. **6. Givré** Avec son look de manchot, ce shaker en métal permet de réussir tous les cocktails de fête. 15,90 €, H 22 cm, Monoprix. **7. Martelé** Pas banal, cet élégant seau à champagne en acier à prix mini. 13 €, Ø 36 cm, H 22 cm, Conforama.

Réalisation : Marie Fless et Tinka Kempfner