



### Truffe et artichonade de luxe

Légume antique parmi les plus vieux de France, l'artichaut a plusieurs façons de faire son show. Connaissez-vous l'artichonade "de luxe" ? Il s'agit d'une préparation de la manufacture *Aix&terra* à base de crème d'artichaut enrichie d'un mix truffes d'hiver-truffes d'été cultivées en Provence. Délicieux, notamment avec des cannellonis ou des ravioles. D'autres recettes à base d'artichaut, de truffe et d'épices sont disponibles sur le site de cette maison provençale. ([www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com))

### KAVIARI : OSCIÈTRE OU BELUGA ?

L'Osciètre et le Beluga sont depuis toujours (même si les temps changent) la Bentley et la Rolls des caviars. La maison Kaviari, qui importe, sélectionne et affine, vient d'ouvrir, près de la place de La Bastille (13 rue de l'Arsenal) une manufacture dédiée à la culture du caviar, ouverte au public pour des sessions sur rendez-vous d'initiation et de "tasting". Plus un déjeuner privé mensuel concocté par un grand chef. Passionnante initiative ! Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site [www.kaviari.fr](http://www.kaviari.fr) et sur son e-shop pour vos commandes.



### Caviar Love par Prunier

Yves Saint Laurent avait pris l'habitude de dessiner ses propres cartes de vœux. Depuis 2007, la maison Prunier réédite ces créations avec effigie sur ses boîtes Caviar Love de fin d'année. En voici l'édition 2017 qui contient un caviar Tradition typé arôme noisette, préparé selon les méthodes d'Alexander Scott. De 131 € (50 g) à 606 € (250 g), *Boutique Prunier Madeleine*



Osciètre : couleur sombre, saveurs marines, arômes de noisette



Beluga : fin et rare, saveurs beurrées, grande longueur en bouche



### Plaisirs ibériques

La maison Cinco Jotas, spécialiste du jambon ibérique pata negra de Jabugo, propose pour les fêtes un coffret haut de gamme – sacrément flatteur – qui contient un jambon entier bellota de 6 à 7 kg, un demi-lomo (saucisson ibérique) et un couteau spécial pour une découpe dans les règles de l'art. 730 €, *Lafayette Gourmet* ou <https://leu-shop.cincojotas.com/les>

## COOK BOOKS

*"Un livre de cuisine, ce n'est pas un livre de dépenses, mais un livre de recettes."* Sacha Guiry

### Los Angeles – Les recettes cultes

Commander une pizza thaïe ? C'est possible à Los Angeles. Car la cité du cinéma, des séries télé et de la vie décalée a sa propre nourriture et ses préférences culinaires qui sont le reflet de chaque quartier. Immersion dans les recettes cultes des habitants de la Cité des Anges, ce guide culinaire exotique est à offrir aux addicts de la culture US. 25 €, *Marabout*

### Un seul plat au four

Le thème est dans le titre. Pour ceux ou celles qui ne veulent pas passer des heures en cuisine, l'objectif est de proposer des recettes sans prise de tête – salées ou sucrées – à base d'ingrédients classiques, qui vont mijoter longuement dans un plat adapté. Le résultat sera convivial par principe, et la vaisselle réduite au minimum 15,90 €, *Marabout*

### La Normandie d'un homme de goût, par Pierre Caillet

M.O.F étoilé Michelin au Bec au Cauchois, à Valmont (pays de Caux), Pierre Caillet est le "performeur" de ce beau livre qui magnifie ses recettes issues d'une Normandie généreuse à souhait. Ce sont les produits de terroir dénichés par le chef qui sont l'ADN de chacun de ces plats au fumet (virtuellement) entêtant. 39 €, *Glénat*

### GAULT & MILLAU 2017, l'expert gourmand

Précieux bréviaire pour les gourmets et les gourmands, le Gault & Millau 2017 est riche de plus de 3800 restaurants dont 1000 nouveautés et 300 jeunes talents à suivre pour la joie de nos papilles. Street foods et bars à vins ou à cocktails inclus ! Les plus prévoyants s'en offriront deux : un pour la table de nuit, l'autre pour la boîte à gants. 29 €, *librairies*.