

CADEAUX !

Actualité Produits — 14 décembre 2013



Bientôt Noël et sa farandole de cadeaux ou d'achats à prévoir pour garnir table et sapin.

Difficile de savoir quoi acheter ou quel produit de fête préparer ? Qu'à cela ne tienne, pour vous, nous avons pisté – et surtout testé – un peu tout ce qui nous a été proposé ! Et bien sûr, nous en avons sélectionné les meilleurs ... champagne, caviar, produits fins à déguster au coin du feu et autres douceurs prêtes à réchauffer cœur et esprit : rendez-vous ici dans quelques jours pour en savoir plus et surtout ne pas s'achalander idiot !

En attendant, sachez déjà qu'en matière de **beaux produits de fête**, ont été testés (et donc

toujours approuvés si nous en parlons ici) côté **vin** : les champagne de fêtes (Canard Duchêne, Moët & Chandon, ...), les **Fines Bulles de Loire** et le vin blanc pétillant de Belgique (**Cuvée Rufus**), les **vins Laroche**, de **Côte du Rhône** et ceux de **Graves**; côté produits de luxe : le **caviar** des Maisons **Kian** et le **Petrossian** (deux nouvelles adresses à Bruxelles), les confits et chutney **Didden**, le foie gras **Rougié**, le kit à sushi et shashimi **Saitaku**, les tablettes de chocolat **Valhrona** ou encore et entre autres les truffes chocolat de **Godiva**, ... et parlant chocolat, un petit écho du futur **Salon du chocolat** (Bruxelles en février) vous sera aussi présenté.

En matière d'**escapades**, plusieurs adresses de restaurants, d'hôtels d'ici ou d'ailleurs sont à conseiller en guise de cadeau original. Petites ou grandes enseignes, il y en a toujours pour tous les goûts et toutes les bourses dans mes échos. Cette fois nous vous conseillons d'emmener votre moitié dans la Province de Liège à **L'Air de Rien**, à **l'Héliport Brasserie**, à **La Menuiserie**, au **Cyrano** à **La Bouteille**, à **la Mer** à Huy, au **Rythme du Rail** ou encore au **Manoir de Lebiole** (Delta d'Or 2014), ...

Côté bouquins, une belle sélection de **livres** dont la thématique se rapproche de la table fera autant d'heureux enchanté de recevoir les conseils et astuces pour cuisiner fissa fissa en 15 minutes les bons petits plats du monde par **Jamie Oliver**, les préparations servies sur le zinc par **Yves Camdeborde**, les plats favoris des jeunes chefs wallons de **Génération W** (Une terre des hommes & des recettes ...) ou encore et toujours entre autres, « **Les recettes secrètes du Fermier gourmet** ».

Enfin, si vous avez un très gros et tout beau cadeau à faire, toujours dans le secteur de la table jetez donc un oeil au magnifique matériel de cuisine produit par **AEG (Electrolux)**. Quasi professionnel mais déjà pour la maison (et donc à prix abordables) de ceux qui ne sont pas (ou pas encore) restaurateurs, il y a là une fameuse collection de beaux cadeaux pour tout cordon bleu en herbe !

Mais où est donc passée ma liste au Père Noël ... ?!