

# Saveurs du terroir en un clic

Vous les avez découvertes et appréciées sur vos lieux de vacances, elles vous sont désormais livrées à domicile

NEWS CUISINE



Notre choix



[www.ganiercorse.com](http://www.ganiercorse.com)  
Expédition sous 48 h, forfait 7,95 € jusqu'à 8 kg.



[www.planete-breizh.com](http://www.planete-breizh.com)  
Colissimo sous 48 h, calculé selon le poids et le lieu de livraison.



[www.goutzi.com](http://www.goutzi.com)  
Colissimo 48 à 72 h, avec un forfait livraison à 7,50 €, jusqu'à 30 kg.

Livraison

Difficile d'expédier le bruit des vagues, les paysages sublimes et l'odeur du maquis, mais pour tout le reste, ces spécialistes des produits corse sont imbattables. Coppa, figatellu, fromages de chèvre et brocciu, tout y est!

Ils ont des chapeaux ronds... et puis des sardines et du thon, des soupes de poissons, des bières et des cidres, du choucrouton pour les amateurs, des biscuits et l'incontournable caramel au beurre salé.

Promenez-vous dans ce marché fermier qui ne propose que des produits d'Auvergne : saint-nectaire, saucisse sèche, pâte de fruits à la myrtille, ou encore le surprenant Auvergnat cola, avec ses notes de gentiane!

Notre choix



[www.norddomicile.com](http://www.norddomicile.com)  
Expédition gratuite dès 20 € d'achat.



[www.tastedo-provence.com](http://www.tastedo-provence.com)  
Expédition par Colissimo 48 h.



[www.agapades.fr](http://www.agapades.fr)  
Expédition par Colissimo avec un forfait à 9 €, jusqu'à 30 kg.

Livraison

Tous les plaisirs du Nord n'ont pas leur pareil : une verre de Chuche Mirette bien frais (mélange de genièvre et crème de cassis), servi avec de la mimolette ou un lucullu (feuilleté de langue fun et foie gras), suivis de gaufres et de spéculoos.

Ces fleurons de Provence n'ont pas leur pareil pour ensoleiller les tables, l'huile d'olives AOC, tomates confites, tapenade et anchoïades, sirtis de figues ou de mirabelle, il ne manque plus que le chant des grillons.

Des Pyrénées à la Vendée, un vrai choix de gourmets. Lamproie, canelés de Bordeaux, pain ment d'Espelette ou semoule de Noirmoutier, c'est aussi l'occasion de retrouver le surprenant viar d'Aquitaine.



Pour aller plus loin...

>> **Vignes, vins et randos**, les 5 et 6 septembre en Val de Loire, c'est un programme de douze balades au cœur des vignobles du bord de Loire... histoire de préparer votre palais à la dégustation, tél. : 0820 033 044.

>> **Androuet fête ses 100 ans** avec une création, le 1909, fromage de brebis fondant d'un éleveur aveyronnais. Aura-t-il le même succès que le brillat-savarin, lancé par la maison dans les années 30 ? [www.androuet.com](http://www.androuet.com)

PHOTOS / ALTERNANCES



## SECRET DE CHEF

Du bouillon en sachets à infuser ? Bien connus des pros, ces aides culinaires japonais sont désormais accessibles à tous. Adaptés par Joël Robuchon, fabriqués en France et toujours 100% naturels, ils sont proposés en trois saveurs très réussies, bœuf, volaille et un inédit coquillages. A utiliser en gelée ou en base de sauce ou de cuisson. Ariaké, env. 3,79 € la boîte de cinq sachets, GMS (Monoprix).

## Le top 3 des ustensiles de la rentrée

### CUIT-VAPEUR

Et parfume ma cuisine vapeur avec herbes et épices. Je dépose thym, cannelle, basilic, coriandre, gingembre... dans un petit logement sous les trois bols, et leur parfum se diffuse. Cuit-vapeur Philips, 900 W, 70 €, magasins spécialisés, tél. : 0805 025 510.

### YAOURTIÈRE

Je prépare mes yaourts maison, c'est simple, économique. Je verse du lait bio mélangé à des ferments dans les sept pots en verre, et mets en route. Pour ne pas oublier la date de fabrication ou le parfum, je le note sur les couvercles. Yaourtière Lagrange, 50 €, magasins spécialisés.

### UNE POÊLE ÉCOLO

Elle ne produit pas d'émanations toxiques à la cuisson. Et son nouveau matériau, le Thermolon, réduit les émissions de gaz à effet de serre lors de sa production. Green Pan, collection Dubai, poêle 24 cm, 69,50 €, Zwilling, numéro lecteurs : 01 42 68 88 00.

RÉALISATION : CATHERINE LAMONTAGNE, EVE JUSSE