

Bientôt Noël Tout pour la table

Tous ces produits sélectionnés sont l'œuvre de producteurs et d'artisans des régions de France. Nous les avons testés pour vous... et appréciés. Fraîcheur et délais garantis. Joyeuses fêtes!



▲ Le Sud-Ouest

Les pruneaux jofflous de Coufidou Confiseur – ils ont été dénoyautés puis fourrés à la main – libèrent un festival de saveurs, fruit de l'alliance de la prune d'Ente avec le chocolat, l'armagnac, l'orange. **28,50€ les 4 boîtes de 150g pièce, port compris.** Tél. : 05 53 01 01 90.

▶ L'Alsace

Membre de l'association Relais desserts international, Thierry Gilg confectionne un magnifique pain d'épice moelleux au miel d'Alsace et à la marmelade d'orange. Il se déguste aussi nature en accompagnement d'un foie gras. **8,20€ pièce (280g) + frais de port.** Tél. : 03 89 77 37 56 et www.patisserie-gilg.com



▲ La Marne

Ce chardonnay grand cru cuvée des Belles Voyes chez Franck Bonville a été élevé 7 à 8 mois en fût en chêne. Il est puissant, bien construit, épicé, rond et long. Un champagne de repas. **Offre lecteurs Pleine Vie 32€ la bouteille au lieu de 36€ + frais de port (commande par 3 bouteilles).** Tél. : 03 26 57 52 30.



◀ Loire-Atlantique

La petite conserverie de Gaëtan Mabit propose de l'anguille fumée (origine France), Coq d'Or 2000, à la saveur à la fois soutenue et élégante, et à la chair moelleuse. A conserver à + 2°C. **30€ le kilo + frais de port.** Tél. : 02 40 75 48 95 et www.conserve-estuariers.com

◀ Lille

Fondée en 1761, la maison Meert est réputée pour la qualité de sa gaufre mythique à la vanille de Madagascar. Les célébrations de Lille 3000 ont été l'occasion d'offrir à cette gourmandise un écrin aux couleurs de l'événement. **24€ la boîte de 12 + frais de port.** Tél. : 03 20 57 07 44 et www.meert.fr

