

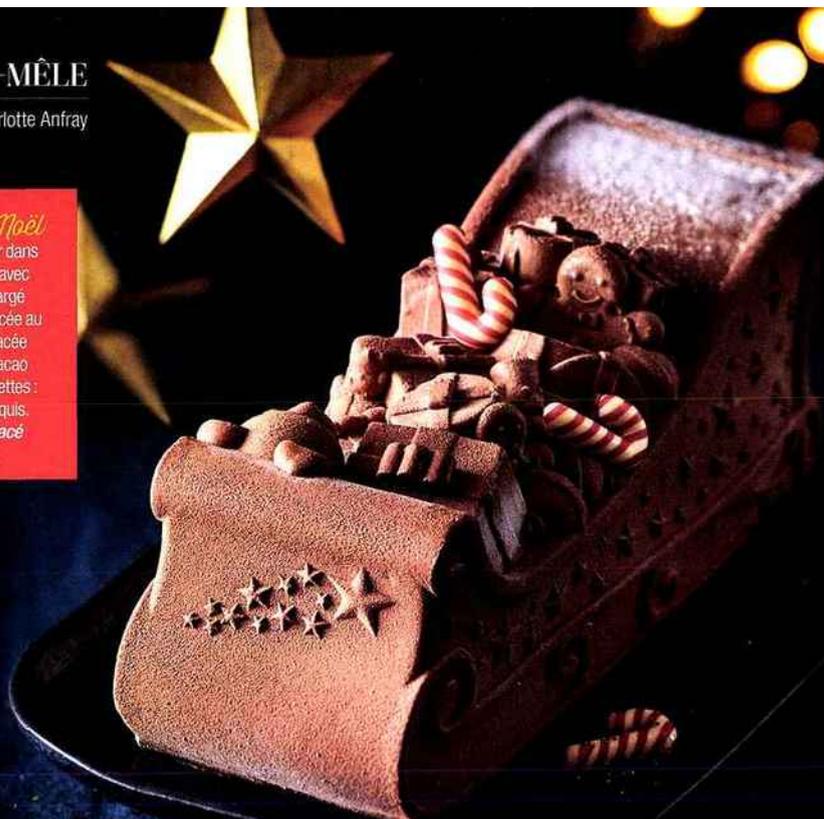


NOËL PÊLE-MÊLE

Par Charlotte Anfray

En route pour Noël

On se laisse embarquer dans le monde du Père Noël avec ce sublime traîneau chargé de cadeaux. Crème glacée au chocolat noir, crème glacée à la vanille, biscuit au cacao avec inclusions de noisettes : le voyage s'annonce exquis. **Picard, Le traîneau glacé du Père Noël, 17,95 €.**



Sélection féerique

Quand arrive Noël, on a envie de rêver, de vivre dans un monde enchanté rempli de couleurs et de bonnes choses à manger. Les fêtes de fin d'année sont lancées !

Boule surprise

Dans cette jolie boule de Noël se cache un mélange de noix au miel, de morceaux de fudge au caramel au beurre salé, de raisins secs enrobés de chocolat... Des petites douceurs saines et gourmandes à glisser près du sapin. **Emma's Corner, boule de Noël, 10,50 €.**



Compte à rebours

Ces chocolats 100 % made in France vont régaler petits et grands. L'illustrateur Paul Thurlby a fait de ce calendrier un objet d'art. L'artiste, à l'univers décalé et coloré, imagine la rencontre entre les animaux de la banquise et les Parisiens pour des fêtes aussi drôles que gourmandes. **Le chocolat des Français, Le super calendrier de l'Avent, 29 €.**

Composez votre coffret de Noël

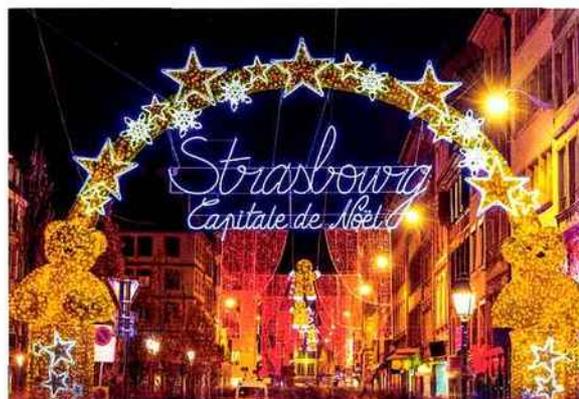
On peut composer son propre coffret avec 4 produits au choix parmi : un pain d'épices (au fruits confits, à la framboise, à l'orange, à la figue ou nature), une confiture, un miel de Noël, une préparation pour sablés, une pâte à tartiner caramel et miel, une crème de marrons et un Ap'iGrog. **Secrets de miel, Coffret sur mesure, 42 €.**



Les prix sont donnés à litre indicatif et sont susceptibles de changements.

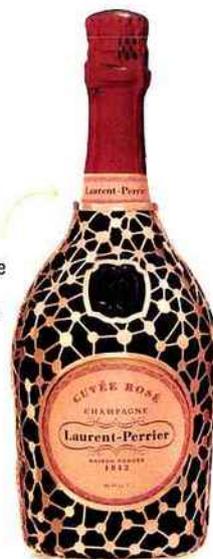
Découverte d'un des plus anciens marchés de Noël d'Europe

C'est en 1570, à Strasbourg, qu'a eu lieu la toute première édition du plus vieux marché de Noël en Europe. Il était baptisé « Christkindelsmärik », le marché de l'Enfant Jésus. Depuis, la ville, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, perpétue la tradition du Noël alsacien. À découvrir, 300 chalets en bois où se mêlent artisanat, décorations typiques et spécialités régionales des plus gourmandes, comme les fameux bredele. **Marché de Noël de Strasbourg, du 23 novembre au 30 décembre 2018.**



Champagne en robe de fête

La robe « constellation » donne du caractère à ce champagne rosé. Ses notes de framboise et de fruits rouges au parfum très frais sont les atouts de cette cuvée issue du pinot noir. **Champagne, Cuvée rosé, Laurent-Perrier, 80 €.**



So rock !

L'artiste Paul Thurby a dessiné des Pères Noël modernes et décalés pour Le chocolat des Français. Au programme, des chocolats bio, artisanaux et fabriqués en France. **Le chocolat des Français, coffret 3 tablettes bio, 3 x 30 g, 9 € ; tablette, 80 g, 5,50 €.**

Édition limitée

La Maison Montfort dévoile 3 nouvelles recettes de foie gras de canard pour les fêtes de fin d'année. Des créations aux notes inédites de liqueurs françaises : gentiane, miel et cannelle, genièvre, graines de paradis et gingembre ; et liqueur de fleur de sureau et citron avec écorces. Parfait pour allier découverte et plaisir gustatif. **Maison Montfort, foie gras Créations, 5-6 parts, 180 g, 25,70 €.**



Déco gourmande

Un petit Père Noël à peindre pour occuper les enfants à l'heure du goûter. Avec des peintures comestibles, bien sûr. **Le Comptoir de Mathilde, 18,90 €.**



Plaisir glacé

Sont nés cette année deux entremets aux allures de pierres précieuses. L'Original est composé d'un biscuit croustillant et épicé aux notes de gingembre et de cannelle, d'un sorbet framboise et d'un frozen yogurt. Pour l'Iconic, aux saveurs exotiques, le brownie moelleux est accompagné de crèmes glacées iconiques. **Häagen-Dazs, The Precious Delight by Les Frères Campana, entremets de 6 à 8 personnes, 49 €.**



Jouez les maîtres chocolatiers

Tout le mois de décembre, le musée du chocolat à Paris, propose des ateliers pour fabriquer soi-même son Père Noël et son sapin en rose des sables. Chocolat noir, au lait ou blanc, vous pourrez sortir vos créations au moment des repas de fêtes... et il en reste ! **Musée du Chocolat, 35 € par personne incluant le visite du musée.**