le monde de
L'EPICERIE FINE
Magazine Professionnel
N° 69 - Décembre 2024 - 8,50 €

DOSSIER
RÉUSSIR SA BOUTIQUE EN LIGNE

ZOOM PRODUIT
LES VINAIGRES DE VIN PREMIUM

THÉS ET INFUSIONS
UNE VRAIE RÉFLEXION DERRIÈRE LES NOUVEAUTÉS

STÉPHANE LAYANI
"L'ÉPICERIE FINE EST LE REFUGE DU GOÛT"

www.monde-epicerie-fine.fr

EN CUISINE

DES PÂTES FABRIQUÉES AVEC DU BLÉ ITALIEN

Lancée au Havre en mars 2023 par Willy Dinalle – infirmier libéral passionné de cuisine italienne – Pasta Pazza propose depuis le mois de septembre, 4 formes de pâtes élaborées à partir de semoule de blé dur provenant des Pouilles, de Molino Casillo très exactement. C'est la qualité de ce blé réputé et le respect de certains principes comme un temps de séchage entre 12 et 14 heures qui confèrent à ces pâtes sèches une parfaite tenue en cuisson et une consistance en bouche idéale. Quatre saveurs, toutes recommandables, sont à découvrir : épinards, cèpes, tomates et poutargue (de la Maison Martegale). Existe également en version nature.

PVC : à partir de 6,90 € (tomate) et 6,50 € (nature) la boîte de 350 g
Contact : Séverine Marie Croisier – Tél. 06 70 48 23 35
contact@pasta-pazza.com
www.pasta-pazza.com

UNE HUILE DE SÉSAME TOASTÉE

Pour produire cette huile issue d'une récolte de sésame traditionnelle, La Tourangelle ne retient que les meilleures graines qui sont broyées puis toastées lentement et délicatement, avant d'être transformées en huile. En bouche, on retrouve un goût prononcé caractéristique d'une longue tradition asiatique, et notamment japonaise. Utilisée à froid, l'huile de sésame agrémente salades, tartares de viande et poisson, mais aussi les pâtes ou le riz. À chaud, elle s'utilise dans les woks et la cuisson des poissons et crevettes.

PVC : 6,69 € (bidon 250 ml) et 10,99 € (bidon 500 ml)
Contact : Tél. 02 41 67 43 00 – adv@latourangelle.fr
www.latourangelle.fr

PESTO ROUGE AU GREUIL ET NOIX DU PÉRIGORD

Confectionné à partir de petit-lait de brebis, le greuil – autrement appelé la ricotta du Béarn – ne quitte guère sa zone géographique. Domaine Terra, conserverie gastronomique installée en Gironde, a donc eu une bonne idée en l'intégrant à cette excellente recette de pesto rouge directement inspirée de la recette sicilienne traditionnelle. Sa composition nous dit tout : tomates cerises du Lot-et-Garonne confites (30 %), greuil du Béarn (29 %), huile de tournesol des Landes, noix du Périgord du Moulin de La Veyssière (3 %), jus de citron, sel de l'île de Ré, piment d'Espelette, romarin : on peut difficilement faire plus local !

PVC : 7,90 € le pot de 130 g
Contact : Julien Vanlerberghe – Tél. 06 80 17 41 28
julien@domaine-terra.com
www.domaine-terra.com

UNE HUILE D'OLIVE EN ÉDITION LIMITÉE

Le Domaine Mira Luna créé par Anne-Cécile et Antoine Samaille dans le Var, se distingue par son positionnement haut de gamme. Les oliviers, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie, bénéficient d'un soin méticuleux à chaque étape de la production. La cuvée Les Centenaires, en édition limitée avec seulement 175 bouteilles, se présente dans une robe dorée aux reflets verts. Au nez, elle dégage des notes d'herbe fraîchement coupée. En bouche, sa texture onctueuse tapisse le palais avec une grande ampleur, libérant des arômes de verdure et de noix, accompagnés de subtiles touches gourmandes de fruits secs confits.

PVC : 25 € la bouteille de 50 cl
Contact : Anne-Cécile & Antoine Samaille
Tél. 04 98 60 23 12 – contact@mira-luna.com
www.mira-luna.com

DES LAMELLES DE TRUFFES EN CONSERVE

Réputée pour la qualité des truffes qu'elle produit à raison de 50 tonnes tout au long de l'année, la région des Marches, au centre-est de l'Italie, est devenue experte dans la transformation et la conservation de ce produit d'exception. C'est notamment le cas avec Marini Tartufi qui propose sur le marché français sa Tartufette en bocal de 500 grammes. Composé de 70 % de fines lamelles de truffes d'été (conservées dans de l'huile de tournesol avec quelques herbes et épices mais aucun conservateur), son contenu s'intègre dans mille recettes, de la simple omelette en passant par les pâtes qu'il sublime à tous les coups !

PVC : 55 € le bocal de 500 g
Contact : Tél. +39 (0)721 798629
info@trufflespecialties.com
www.trufflespecialties.com

À L'APÉRITIF

DES SABLÉS À L'OLIVE NOIRE DE NYONS AOP

Après avoir exploré avec le succès que l'on sait la famille des biscuits sucrés, L'Épicurien poursuit son développement de gamme avec cinq recettes de biscuits apéritifs salés, toutes aussi intéressantes les unes que les autres. La version à l'olive noire de Nyons AOP et au romarin témoigne idéalement d'une démarche en quête d'authenticité. Un pourcentage important d'olives (35 %) et une pointe de romarin s'ajoutent à une liste d'ingrédients limitée : de la farine de blé, du beurre doux AOP, des œufs de poules élevées en plein air et une pointe de fleur de sel. À l'apéritif, ces sablés à la texture à la fois croquante et fondante ne devraient pas passer inaperçus.

PVC : 6,50 € la boîte de 120 g
Contact : Benoit Gandon – Tél. 04 67 88 90 00
bg@epicurien.com
www.epicurien.com

À OFFRIR

DES BONBONS EN FORME DE BÉRET !

Imaginé en 2021 par Nathalie Constanti, le béret a été conçu à son origine comme une pure création béarnaise. Toutefois et devant l'accueil remporté par ces bonbons au chocolat, la Maison Constanti (1926) a fait le choix d'élargir sa collection en l'adaptant à des destinations touristiques comme Biarritz ou Arcachon. Fort de 4 coffrets thématiques, le béret se décline désormais en 14 recettes très réussies. Le Béret à Paris que nous avons sélectionné comprend 4 bonbons originaux et irrésistibles : sa présentation très soignée en fait un cadeau idéal pour les gourmands.

PVC : à partir de 25,90 €
Contact : Tania Merlet – Tél. 06 08 96 36 64
commercial@maisonconstanti.com
www.maisonconstanti.com

TROIS MINI-GROOMS DE CHEZ MAXIM'S

Immortalisée par une pièce de théâtre et deux films tournés en 1953 et 1976 avec Michel Galabru dans le rôle principal, la silhouette du chasseur de chez Maxim's entouré de ses grooms est passée à la postérité. Joséphine, Louis et Alfred : voici les prénoms des trois grooms que Maxim's de Paris a choisi de remettre à l'honneur avec trois boîtes, idéales pour être accrochées dans le sapin ou offertes en cadeaux de table qui devraient largement survivre à la dégustation de leur contenu ! À l'intérieur, les gourmands trouveront 4 cigarettes feuilletées et craquantes fourrées d'un généreux chocolat aux noisettes.

PVC : 8 €
Contact : Amandine Bourdon – Tél. 02 35 59 63 86
abourdon@maxims-sapp.com
www.maxims-shop.com