Presse écrite FRA

Gourmand

Edition : **Du 03 fevrier au 02 mars 2026**
P.10-11
Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **757000**





Journaliste : **Margot Dobrska**
Nombre de mots : **517**

C'est tendance

ON LIKE...

Ce mois de février donne des envies de cocooning. Entre douceurs à partager et découvertes savoureuses sans forcément sortir de chez soi, zoom sur quelques plaisirs en mode slow, mais jamais ennuyeux. Par Margot Dobrska



Les invités surprises du plateau

On pense encore trop rarement à les inviter sur nos plateaux de fromages et de charcuteries, alors que les chutneys remplissent parfaitement leur rôle, entre douceur, caractère et saveurs addictives. Abricot au romarin, figue au piment d'Espelette AOP, ananas façon créole, oignons rouges au poivre de Kampot ou bien mangue au poivre cubèbe : des recettes qui misent sur des associations audacieuses. À glisser en topping ou en condiment pour réveiller vos instants gourmands du quotidien.
Chutneys à partir de 5,70 € (le pot de 100 g), Terre Exotique.

Pékin express

Ces nouvelles recettes de nouilles prêtes à l'emploi offrent une escapade asiatique sans quitter la maison ni passer par la case cuisine. Deux déclinaisons sont proposées : Saucy Noodles, avec des légumes croquants nappés d'une sauce onctueuse, et les Nouilles à poêler, dans un format généreux, idéal à partager.
Les Nouilles à poêler et Saucy noodles Poulet Teriyaki, Pad Thaï et Aigre-douce, à partir de 1,89 € (sachets de 118 g à 128 g), Maggi.





Quand l'amour se croque !

Envie d'être original pour la Saint-Valentin et d'offrir une douceur autre qu'une boîte de chocolats ? Ces griottes sauvages dénoyautées et macérées dans une liqueur réchauffent les cœurs autant qu'elles subliment une coupe de champagne, un cocktail. De quoi mettre la cerise sur le gâteau.
Griottines, 15,70 € (35 cl), Distilleries Peureux Massenez.

L'accord parfait

Naturellement sucrées, sans colorants ni conservateurs, ces créations pétillantes, médaillées d'or au Concours général agricole 2025, célèbrent la pomme dans toute sa finesse. Deux boissons qui adoucissent l'hiver et subliment ses temps forts, de la Chandeleur à la Saint-Valentin.
Fines Bulles Pink Lady et Fines Bulles Pomme-Litchi, 4,20 € (75 cl), Cœur de Pom'.



324764 - CISION 1175870700509

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



L'allié des goûters

Après avoir fait honneur aux crêpes, place aux gaufres. Avec un seul appareil, toutes les envies sont permises : gaufres moelleuses, croque-monsieur dorés ou gaufrettes ultra fines et croustillantes. Le complice idéal pour improviser un moment de comfort food à la maison. Et une fois le plaisir terminé, le Multi Waffles se range facilement à la verticale grâce à son format compact.

Multi Waffles 3-en-1, gaufres, croque-monsieur, gaufrettes, 79,99 €, Senya.

De la table familiale à l'Unesco

Saviez-vous que la cuisine italienne vient d'entrer au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco ? Une première mondiale pour une cuisine nationale entière. À la différence du « repas gastronomique des Français », inscrit depuis 2010 et centré sur un rituel de table codifié, la reconnaissance porte sur toute la culture culinaire italienne.

Plaisirs au coin du feu

Vin, champagne, cidre... et désormais whisky comptent parmi les fiertés des spiritueux made in France. Pour réchauffer les soirées d'hiver, Busnel mise sur la dégustation au coin du feu avec trois single malts normands : un franc et raffiné, un finish calvados au caractère affirmé et un tourbé à la fois doux et complexe.

Coffret composé de 3 flacons Finition calvados, Issu d'orge de Normandie et Tourbé, 30 € (3 x 20 cl), distillerie Busnel.





Rituel bien-être

Cette nouvelle gamme de préparations au miel s'enrichit de gelée royale, de propolis verte, d'extrait de thym, de manganèse ou de vitamine D pour en faire des alliés de notre système immunitaire. À glisser sur une tartine, dans un yaourt ou à déguster à la cuillère, pour remettre la nature au cœur du geste bien-être.

Miels Énergie, Gorge, Immunité 4,95 € (le pot de 180 g), Pollen de fleurs, 8,99 € (250 g), Lune de miel.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.