

Cuisine et Vins de France

A conserver !
L'index des recettes 2011

Février - Mars N° 144 - 3,30 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

BLOC-NOTES web

Les bons plans du Net

Pour démarrer l'année sous le signe de la gourmandise... et vous régaler en quelques clics, rendez-vous sur le Net !

Texte : Catherine Gerbod

Un site pointu

www.istyl.com Installé à Thiers, ville auvergnate bien connue des amateurs de couteaux, ce site propose une vaste sélection de couteaux régionaux ou de cuisine. Il joue la transparence en indiquant clairement le lieu de fabrication de chaque article car si la sélection est principalement issue des coutelleries de Thiers, il y a quelques exceptions. Le site s'adresse aux professionnels comme aux particuliers. On y dénicher aussi bien un couteau de poche régional qu'un couteau à steak, jambon, sandwich, tomate ou à désosser.

EN DIRECT

Truffe en ligne

www.sainte-alvere.com

Parce qu'elle est synonyme d'exception, la truffe est attachée aux fêtes de fin d'année. Pourtant, c'est en janvier que la fameuse *Tuber melanosporum*, truffe noire du Périgord, est le plus aromatique, et souvent meilleur marché. Ce site permet de s'approvisionner en direct, sans se déplacer, sur un marché aux truffes réputé, celui de Saint-Alvère en Dordogne ! Il a lieu le lundi jusqu'au 1^{er} mars. Toutes les truffes en vente y sont contrôlées, classées (et parfois éliminées) par des commissaires qualité avant l'ouverture. Ce sont eux qui sélectionnent des truffes sur les étals pour satisfaire les

commandes réalisées en ligne les jours précédents, selon le cours affiché sur le site. Elles sont emballées sous vide et expédiées sous 24 h (en Chronopost pour 27 €) ou sous 48 h (en Colissimo pour 9,70 €). Pour truffer le début d'année de plaisir !

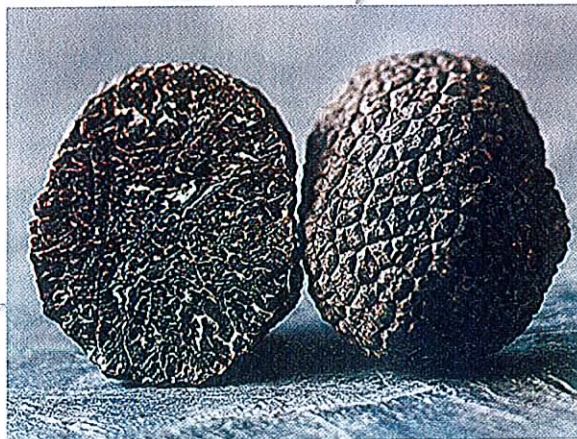


Photo : Jean-Daniel Sures / voyage-gourmand.com

100% BREIZH

www.savourezlabretagne.com

Consommer local et régional, c'est tendance ! Pour mettre des produits d'origine bretonne dans nos assiettes, ce site permet de repérer, et même de géolocaliser, des producteurs implantés en Bretagne, agriculteurs, artisans, pêcheurs, entreprises agroalimentaires, grâce à un index très détaillé. Mise en place par les chambres d'agriculture de Bretagne, cette véritable base de données totalise plus de 800 adresses !

Viandes labellisées

www.lescolisduboucher.com

Ce site ne propose que des viandes d'agneau, bœuf, veau, porc ou volaille labellisées (signe d'origine, certification AB ou label Rouge). Provenant d'éleveurs du Bourbonnais, elles sont proposées avec un minimum d'intermédiaires, d'où leur bon rapport qualité/prix. Le colis se compose au gré de ses envies... Et même un attractif colis surprise à 35 € (2 viandes et 2 kg minimum). Il peut être complété à la carte.