

# On déguste... sans se fatiguer !

S'OFFRIR D'EXCELLENTS PRODUITS SANS BOUGER DE CHEZ SOI ? FACILE ! IL SUFFIT DE SURFER SUR CES CINQ SITES ET DE SE FAIRE LIVRER.

## 1 Pour bien nourrir sa tribu **rungisland.fr**

Vous avez toujours rêvé de faire vos courses à Rungis ? Testez vite ce site monté par un ancien grossiste du marché. On y trouve les meilleurs produits de saison (viandes, poissons, fruits, légumes, fromages et vins), achetés le jour de la livraison. « La règle d'or reste la garantie de produits frais », assure le créateur. Les commandes passées avant 23 h sont livrées le lendemain. On aime le panier « marché de la semaine » (120 €) comprenant blancs de poulet, viande, daurade, poireaux, carottes, camembert, oranges... pour nourrir de quatre à six personnes, et le panier « raclette pour 8 » (79,30 €) avec des fromages et de la charcuterie.

**LE PLUS** Les produits cachet (viandes, aliments secs, produits frais).  
**Frais de port : 9 € pour une commande comprise entre 30 et 60 € ; 4,50 € pour une commande entre 61 et 120 € ; gratuit au-delà.**



## 2 Pour manger local **mon-marche.fr**

Rungis a la cote auprès des particuliers ! La preuve avec ce site qui propose un choix ébouriffant de produits frais choisis parmi soixante fournisseurs du célèbre marché – poissons, viandes, fromages, plats préparés, produits bio... Surfant sur la vague locavore, il offre aussi une sélection de fruits et de légumes provenant des Vergers d'Attainville, à 25 km de Paris. Dans cette rubrique, chaque produit est décrypté (aspect, qualités gustatives, bienfaits...) pour satisfaire les plus exigeants.

**LE PLUS** Les commandes sont livrées le lendemain.  
**Frais de port : 15 € pour une commande jusqu'à 45 € ; 9 € pour une commande entre 45 et 60 € ; gratuit au-delà.**

## 4 Pour remporter le morceau **lescolisduboucher.com**

Le but de ce site ? Recréer le lien entre les fermes et les familles en proposant des viandes de qualité avec la garantie de leur origine, le tout à prix raisonnables. Emballés sous vide, les morceaux se conservent de 8 à 14 jours et peuvent être congelés. Après chaque commande, des recettes originales vous sont adressées par mail.

**LE PLUS** Le colis surprise (35 €) d'au moins 2 kilos contenant deux types de viande dont la composition change régulièrement.  
**Frais de port : minimum de commande, 35 € ; port offert pour les 8<sup>e</sup>, 9<sup>e</sup>, 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> arrondissements ; pour les autres, 5 € entre 35 et 49 € de commande ; gratuit à partir de 50 €.**

## 5 Pour combler les amateurs de bonnes pâtes **fromagerie-martin.com**

C'est la vitrine en ligne d'une centaine de fromages. Le site, créé en 2007 par Fabrice Martin, fromager, propose des classiques et quelques spécialités suisses, anglaises, italiennes... Il est très bien conçu : les produits sont classés par ordre alphabétique et on y trouve des fiches sur les vraies et fausses idées concernant le fromage, ainsi que des conseils et des recettes.

**LE PLUS** La sélection de fromages sans sel (tome, gouda et chèvre).  
**Frais de port : selon le tarif postal en vigueur.**



**ET ENCORE... Parce qu'on peut également remplir ses placards avec des produits d'épicerie fine triés sur le volet, on file explorer sibo-sibon.com, qui propose aussi bien du sirop macaron pistache que des sprays d'huile d'olive à la truffe ou des moutardes en tube... Autre bon plan, sapidus.com, vitrine des spécialités françaises en conserve – terrine de pintade aux raisins, petit salé aux lentilles, confit de canard aux cèpes...**



## 3 Pour se mettre au verre **vins-npa.com**

Les amateurs de bon vin vont explorer ce site jusqu'à plus soif ! Créé par un caviste parisien, il propose 140 références en rouge, une centaine en blanc, une vingtaine en champagne, connus ou à découvrir, sélectionnés dans toutes les régions de France. On y trouve aussi des vins bio, casher, des grands crus et quelques spiritueux choisis avec soin. Astucieux : la possibilité, en un simple clic, de trouver le nectar adapté à un plat.

**LE PLUS** Le site permet aussi de suivre le programme des cours d'œnologie et des dégustations organisés à la maison mère (NPA, 11, rue de Torricelli, 17<sup>e</sup>).  
**Frais de port : 9,90 € ; gratuit à partir de 250 € d'achat.**