

LES NOUVELLES ADRESSES GOURMANDES DU WEB

Des sites pour faire nos courses, il en fleurit tous les jours (ou presque). Sélection de nos derniers chouchous.

PLAISIR ET ÉQUILIBRE SUR LE NET

Pour allier infos gourmandes et réflexions sur la nutrition et l'art de bien manger, le nouveau site Oh My Food ! regorge de vidéos et d'astuces d'experts pour combiner plaisir et santé. Rendez-vous sur www.ohmyfood.fr pour maîtriser les sauces japonaises ou customiser un bouillon de légumes. Le point d'orgue ? Un salon sur l'alimentation et la cuisine, qui se tiendra en juin à Paris.

Rungis dans mon frigo avec www.mon-marche.fr

Plus de 700 produits ultra-frais, de la viande aux légumes, plus un impressionnant rayon bio.

Le top produit : les filets de poisson (rascasse, lieu noir...), à pocher 3 mn dans un court-bouillon thaï (2 bâtons de citronnelle, jus et zeste de 1 citron vert, 20 cl de lait de coco + 30 cl d'eau).

Le plus : livraison gratuite au bureau et formats XXL pour les familles nombreuses.

Le moins : ergonomie du site peu intuitive et livraison limitée à Paris et première couronne. Bientôt, des points relais dans toute la France !

La viande en direct d'Auvergne avec www.lescolisduboucher.com

Au minimum 2 kg de bœuf charolais du Bourbonnais, de veau ou d'agneau d'Auvergne labellisé (Label Rouge, AB ou IGP) pour 35 €.

Le top produit : le vrai jambon de porc fermier, à détailler en dés pour une vraie quiche lorraine.

Le plus : le conditionnement sous vide et la possibilité d'ajouter des produits à la carte.

Le moins : la livraison limitée à Paris et le choix restreint.

Le meilleur du café avec www.caffe-cataldi.fr

Une trentaine de grands crus soigneusement sélectionnés et moulus à la demande par Stéphane Cataldi, Meilleur torréfacteur de France 2010.

Le top produit : la sélection « Cup of Excellence », qui prime les meilleurs cafés du monde. Pour un affogato d'anthologie : une boule de glace vanille noyée sous un espresso !



Le plus : les emballages qui gardent le froid 72 heures, l'envoi sur toute la France.
Le moins : l'offre restreinte, mais qui va bientôt s'étendre au fromage et au pain.

Le plus sucré avec www.scoopmeacookie.com

Un choix de seize parfums craquants de cookies (chocolat blanc, noix de coco fondante & vanille, chocolat noir & noix du Périgord...), vraiment irrésistibles !

Le top produit : les généreux « Give me more » (praliné et noisettes caramélisées), à émietter sur une crème au chocolat pour la rendre complètement pralinée.

Le plus : livraison gratuite à partir de douze cookies (Paris et première couronne). A guetter, l'ouverture d'une boutique courant 2011.

Le moins : les créneaux restreints de livraison.

ESTERELLE PAYANY

Le plus : mokas bio d'Éthiopie et abonnement café (deux paquets par mois pendant six mois pour tout goûter).

Le moins : peu de cafés décaféinés.

Le nec plus ultra avec www.infine-selection.com

Viandes d'Yves-Marie Le Bourdonnec, chocolats et caramels de Jacques Génin, cafés de chez Verlet : c'est la sélection cousue main du gourmet Boris Bielous.

Le top produit : la côte de bœuf Wagyu maturée 50 jours, à saisir à la poêle puis à enfourner 30 mn à 80-100 °C (th. 3). Impec avec une poêlée de cèpes.

LE RESTO DE LA SEMAINE : RAP

L'épicerie d'en face, ouverte depuis quelques mois par Alessandra Pierini, titillait déjà nos papilles... on attendait beaucoup de son restaurant. So what ? Accueil delicioso, les bonnes ondes inondent la salle. Quand arrivent les plats, on fond : les gnocchis de châtaigne au chou de Padoue et saucisse des Abruzzes sont rustiques à souhait, les raviolis de morue à la trévisie vous téléportent à Venise, et les tagliolini aux tellines, ail et artichaut explosent de saveurs.

Après cela, une crème glacée aux amandes, céleri et pommes vous suffira largement. De toute façon, vous reviendrez forcément pour goûter au reste de la carte, tellement c'est buono ! A partir de 35 €.

■ 24, rue Rodier, Paris-9^e. Tél. : 01 45 26 86 26.

MARIE ZOTTO

