



e-shopping gastronomie

L'été, saison idéale pour s'adonner à la découverte de nouvelles saveurs. Tour d'horizon sur la Toile des produits, indispensables et originaux, qui réveilleront vos papilles ■



Je viens avec mon barbecue

L'été arrive ! Pour réussir les grillades entre amis, équipez-vous chez l'un des spécialistes des articles de cuisine. Mention spéciale pour ce grill barbecue portable Bodum (59,90 €). Grâce à sa petite taille, vous pouvez l'emporter partout. Garanti 3 ans, livraison 9,90 €.

//www.mathon.fr

Du thé pour l'été

La célèbre maison Betjeman & Barton offre une large variété de thés pour tous les goûts. Outre les classiques, la brûlerie vous suggère des thés originaux comme le « Parlez-moi d'amour », mélange de jasmin, framboise, orange et fleur d'ylang-ylang. Toutes leurs saveurs sont préservées dans ces boîtes colorées (15,75 € les 200 g). Livraison gratuite dès 45 €.

//www.betjemanandbarton.com



Viva Italia !

Les fondateurs des 4 Gourmets sillonnent l'Italie à la recherche des meilleurs producteurs artisanaux. A vous l'huile d'olive de Giorgio Franci (dont la Trébiane, multiples fois récompensée, pour 13 €), le chocolat de Guido Gobino et les incontournables pâtes (7,50 € les Tuffoli) et antipasti... La livraison est au tarif unique de 7,90 €.

//www.les4gourmets.fr

L'autre façon de cuisiner

Envie de bons petits plats riches en protéines ? Trouvez LA recette idéale dans la Kitchenmusic. Vous choisissez vos 5 critères : genre de musique, humeur, type de repas, budget et temps. Ensuite, les chefs – dont Abdel Alaoui (le Monsieur Cuisine de Canal+) – vous suggèrent une sélection audio de recettes.

Entre les indications culinaires du chef et les intermèdes musicaux, vous disposez aussi de conseils stylistiques pour optimiser votre menu.

//www.lakitchenmusic.fr





La péninsule ibérique en un clic, Olé !

Au Soleil d'Espagne est la solution pour égayer cette période estivale. Epicerie fine spécialisée dans les produits gastronomiques issus d'entreprises familiales, c'est aussi un tremplin pour découvrir les richesses culturelles espagnoles. Livraison au tarif fixe de 8 €.

// www.ausoleildespagne.com

Epices du monde entier

Baroudeur et fin gourmet, Erwan de Kerros parcourt le monde à la recherche des meilleures épices. Pour chaque produit, une petite histoire sur son origine, sa fabrication et, surtout, son utilisation une fois derrière les fourneaux. La bonne adresse pour voyager loin sans se déplacer.

// www.terreexotique.fr



Esquimaux maison

200 maisons et entreprises spécialisées dans l'épicerie fine et les vins et spiritueux réunis par les gourmets de Madeleine Market. Pour cet été, optez pour la machine à glace Zoku (49 €). D'utilisation facile, elle permet de réaliser des esquimaux en moins de 9 min avec les ingrédients de votre choix.

Pourquoi pas avec les jus et nectars de Alain Milliat (à partir de 2,80 €), sans colorants, sucres ajoutés, ni conservateurs? En plus, Madeleine Market offre la livraison dès 60 € d'achats et vous permet de personnaliser vos cadeaux.

// www.madeleinemarket.com

Mangez des algues !

Irlandais et Japonais en sont déjà friands, à nous de nous jeter à l'eau ! C'est le pari des créateurs de Fest Algue : nous faire aimer les algues. Avec les recettes et les informations nutritives fournies sur le site, toutes les appréhensions tombent. Associez-les à des tomates, du hareng, des pommes de terre pour une salade estivale fraîche et légère.

// www.festalgue.com



Mets de l'huile !

Le créateur de Première Pression Provence, Olivier Baussan – fondateur de l'Occitane et d'Oliviers&Co –, conjugue plaisirs gustatifs et petits prix en proposant 32 huiles d'olive pour répondre à tous les goûts. Elles sont conditionnées dans d'originaux bidons recyclables aux couleurs flashy. A partir de 8 €.

// www.ppp-olive.com



Sa place, sa tarte et son cru classé

Les vignes du Château Minuty sont cultivées à l'ancienne sur le domaine de la presqu'île de Saint-Tropez. Frais et léger, leur nouveau rosé est idéal à l'apéritif et pour accompagner vos plats de poisson.

// www.chateauonline.fr



Mangez du poisson !

La société La Houle, basée en Bretagne depuis 1986, vous propose soles, raies, barbues, églefins, dorades grises, lottes, bars sauvages, langoustines... « Prêts à cuire ». Livraison fraîcheur par UPS.

// www.poissonfrais.fr