

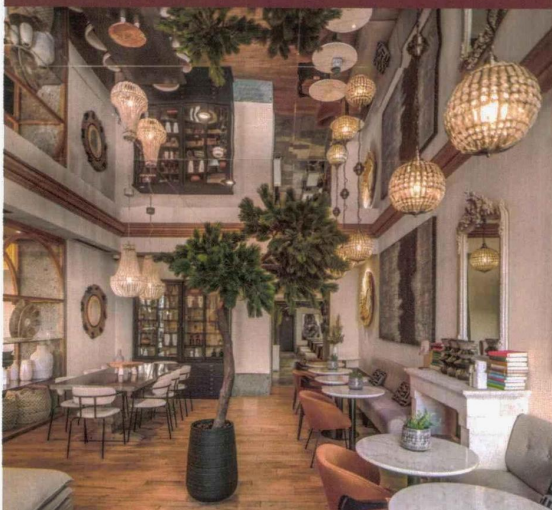


# Sélection du moment

## Maison du Monde Hôtel & Suites : des hôtels d'exception où passer l'hiver

Et non, vous ne rêvez pas, Maison du Monde vous offre une déconnexion totale dans ces 3 hôtels situés à La Rochelle, Nantes et Marseille. Des hôtels à la décoration épurée et élégante, situés dans les lieux mythiques de ces grandes villes de France. Pour un séjour suspendu au pied des deux célèbres tours de l'entrée du Vieux-Port optez pour La Rochelle. A Marseille, c'est une escale conviviale, pleine de style et de charme au cœur du quartier vivant du Vieux-Port qui s'offre à vous. Une escale dans la ville des Ducs de Bretagne ? Ce refuge urbain chic et convivial au cœur du quartier historique de Nantes, vous promet relaxation et confort.

<https://maisonsdumondehotel.com/>



## Besoin d'un coup de boost ? Le thym sera votre meilleur allié !

Le thym, on l'adopte sans se faire prier mais reste encore à trouver un thym de qualité, ce qui n'est pas toujours chose aisée au cœur de l'hiver puisqu'il faut beaucoup d'ensoleillement pour qu'il soit à la fois actif et aromatique. On s'en remet donc une fois de plus au savoir-faire et au tissu de producteurs engagés de Jardin BiO étic® qui travaille deux variétés de thym. En Charente-Maritime, deux récoltes annuelles sont réalisées (au printemps et en automne) grâce au travail d'une vingtaine de producteurs regroupés en coopérative engagée dans une Agriculture Biologique. Pour vos maux de gorge ou booster votre système immunitaire, il n'y aura donc pas meilleur allié !

Infusion Thym Jardin BiO étic® - Boite de 20 sachets, 2,79 €  
Les produits Jardin BiO étic® sont disponibles au rayon Bio des gms.



## Le Gin Gréau : du nouveau pour vos bars !

Produit en Seine-et-Marne, à la frontière du Loiret, ce London Dry Gin vous offre une explosion de saveurs. Baies de genièvre, graine de coriandre, boutons de rose, safran du gatinais, zestes de citron, verveine, lavande, cardamome sont les ingrédients utilisés pour ce spiritueux d'exception. Une identité gustative forte qui s'accompagne d'une identité visuelle minimaliste et moderne, rompant avec les codes des nombreuses marques de spiritueux. S'inspirant de la forêt bordant les alentours de Nemours et du Loing, c'est ainsi que le GRÉAU est né. Soucieux de proposer des produits respectueux de l'environnement et locaux, l'intégralité des produits sont certifiés en agriculture biologique. Frais, intense, floral et élégant le Gin Gréau se déguste avec un Gin Tonic, allongé d'un filet d'eau gazeuse ou pur.

<https://www.ladistillerieduloing.com/>

## Parfait « confort-food », le Mont d'Or à la truffe revient cet hiver en édition limitée chez Artisan de la Truffe

Pour tous les amateurs de fromage et de truffe, le Mont d'Or se déguste dans les restaurants parisiens, s'emporte directement à la maison – grâce à un kit clé en mains facile à préparer – ou se commande sur les plateformes de livraison à domicile. Tout est prêt : il ne reste plus qu'à glisser le Mont d'Or et les pommes de terre au four, acheter un beau pain de campagne et à déguster à deux (ou seul...) cet amour de fromage ! Avec sa large gamme de produits d'épicerie, Artisan de la Truffe partage avec le plus grand nombre tout le plaisir du diamant noir de la gastronomie sous forme de « petits luxes » abordables et décomplexés.

[www.artisandelatruffeparis.com](http://www.artisandelatruffeparis.com)



### Passer l'hiver au chaud avec les Grilled Cheese de Homer

Un grilled cheese fondant et réconfortant ça vous tente ? Chez Homer Lobster, en plus de l'indémontable Lobster roll, on craque pour le dégoulinant grilled cheese. Pour passer l'hiver au chaud, on file déguster un sandwich garni d'un cheddar mûré calé entre deux tranches d'une brioche bien dodue. Entre deux tranches dodues d'une brioche maison se cache un cheddar hollandais mûré et dégoulinant, accompagné de sa homemade mayo, d'une fraîche ciboulette et d'un zeste de citron vert. Le tout grillé et doré à souhait, oscillant entre croustillant, moelleux et fondant. L'occasion de (re)découvrir ce sandwich décadent, un vrai réconfort pour toute la saison !

[www.homerlobster.com](http://www.homerlobster.com)



### Bienvenue au Puebla 1950 !

Puebla 1950, ce petit chalet culminant sur les toits du 19e, niché au sein du domaine skiable des Buttes Chaumont et visible de la piste verte Darcel, est une adresse incontournable cet hiver. Pour y accéder, il vous faut emprunter un sentier non balisé et laisser les skis au pied de l'escalier donnant sur la terrasse enneigée de ce restaurant d'altitude. Côté papilles, le chef Khelil Morin, a sourcé les meilleurs ingrédients montagnards. Selon l'arrivage du jour, une dizaine de raclettes est disponible : au foin, aux 5 baies, à l'ail des ours, sans oublier les incontournables brézain, fumée et classique. Un restaurant de montagne ne le serait pas sans son traditionnel après-ski, revisité par Le Perchoir en after diner. Tous les soirs, dès 22h, une carte de cocktails à base de vodka Ciroc Passion imaginée par notre équipe de mixologues, vous sera proposée pour rejoindre la piste noire de la fête.

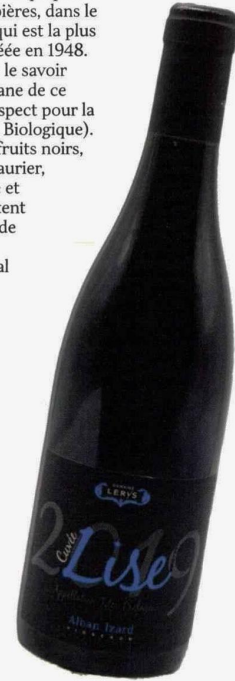
<https://leperchoir.fr/location/le-pavillon-puebla/#lerestaurant>



### Domaine Lerys : une authenticité naturelle qui se déguste !

Le Domaine Lerys est un domaine familial qui prend naissance en 1861, à Villeneuve les Corbières, dans le berceau de la future appellation Fitou, qui est la plus ancienne AOC Rouge du Languedoc créée en 1948. La cuvée Lise millésime 2019 démontre le savoir faire, la passion et la complexité qui émane de ce terroir d'exception, avec un profond respect pour la biodiversité (d'où leur label Agriculture Biologique). Avec sa robe pourpre et ses arômes de fruits noirs, ces extraits de garrigue, de thym et de laurier, cette cuvée vous séduira par sa richesse et son élégance. Ses tanins fins lui permettent la pleine expression des notes épicées et de fruits mûrs en bouche, avec une finale d'olive noire qui sera le compagnon idéal de vos plats les plus raffinés tels qu'un pigeon rôti aux aïelles, des macarons de champignons de l'okara ou des îles flottantes aux cèpes et morilles.

À partir de 14 €  
<https://domainelerys.com/>



### Les fleurs d'épices vin chaud bio d'Aromandise : se réchauffer avec gourmandise

Ce mélange prêt à l'emploi pour un moment convivial et chaleureux au coin du feu, après une bonne journée sur les pistes ! Il contient du fruit de l'églantier, de l'hibiscus, des zestes d'orange, des clous de girofle, de la cannelle de Ceylan, des morceaux de pomme et de l'huile essentielle d'orange. Ajouter le mélange à du vin chaud et laisser infuser jusqu'à ce que la préparation soit parfumée à souhait pour obtenir une délicieuse boisson réconfortante.

Tube de 50 g - 5,50 €  
Disponible en magasins bio et sur [aromandise.com](http://aromandise.com)