



Échos gourmands

Par Carine Lacroix

Noël en 3 chiffres-clés

9

C'est en moyenne le nombre de convives reçus par les Français pour un repas de Noël.

33 %

organisent leur repas 1 mois avant Noël ou plus, et 37 % ont peur de rater un plat.

297 €

sont en moyenne investis pour le repas, soit 33 € par convive.

Source : « Linéaires », octobre 2016.

UN PETIT MACARON ?

Surprise ! Ces macarons sont glacés. À chacun de choisir son parfum (chocolat intense, vanille bourbon de Madagascar, framboise rosé et mojito).

Dalloyau, coffrets à commander en ligne, à partir de 6,90 € les 3 pièces.



Les couleurs de l'hiver

Voici une sélection de vaisselle idéale pour servir l'apéritif de Noël ou les petits biscuits à l'heure du thé.

Guy Degrenne, collection Modulo Abstraction, assiette à partir de 11 €, tasse à partir de 8,50 €.



Calendrier de l'Avent pour les grands

On ne le répètera jamais assez : les adultes aussi ont le droit d'attendre Noël avec gourmandise. 5 recettes de fins carrés de chocolat noir sont proposées : 74 % ou 57 % minimum de cacao, et 74 % minimum de cacao fourrage cassis, caramel au beurre salé ou crème de café. À l'intérieur, on retrouve des conseils pour apprendre à déguster le chocolat.

Se régaler tout en apprenant des choses, en voilà une riche idée.

Belledonne, calendrier de l'Avent pour adultes, 13,90 €.

