



## UN FESTIN À DOMICILE

CHAPON, HÛTRES, FOIE GRAS, FROMAGE...  
EN DIRECT DES PRODUCTEURS, POUR UN  
RÉVEILLON 100 % COOL ET GOURMAND.

PAR CAMILLE GIRETTE ET SABINE ROCHE

### UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

**Le Bar à Hûtres** Fort de quatre adresses à Paris, Le Bar à Hûtres lance un service de livraison à domicile. On va pouvoir s'offrir chez soi ses assiettes et plateaux de fruits de mer (assiette à partir de 29 €) en direct des meilleurs producteurs des côtes françaises. Tous les jours, de 12 heures à 23 h 15, on commande hûtres (Gillardeau, Cadoret...), coquillages (praires, couteaux, bulots, amandes...) et crustacés. La livraison est assurée par un chauffeur de VTC en moins d'une heure, et facturée 14 € si la commande est inférieure à 120 €. Tél. : 01 43 20 71 01. [lebarahutres.com](http://lebarahutres.com)

### DU SAUMON NORDIQUE AU TOP

**La Maison Nordique** Le temple iodé a démenagé quelques numéros plus loin pour s'offrir un bel espace restauration et épicerie. On y déniché

les incontournables des fêtes de fin d'année : cœur de saumon mariné à l'aneth ou à la mandarine (14 € les 150 g), tarاما blanc, au corail d'oursin ou à la truffe (dès 3,70 € les 100 g), Caviar Impérial de Sologne (120 € les 50 g)... On aime aussi le petit rayon épicerie pour ses huiles, blinis, foies gras et sauces. 229, rue du Faubourg-Saint-Honoré (8\*). Tél. : 01 53 81 02 20. [lamaisonnordique.com](http://lamaisonnordique.com)

### DES HÛTRES D'EXCEPTION

**La Maison Mer** Ostréiculteur du Morbihan produisant des hûtres nature (non modifiées en labo), La Maison Mer s'installe pour les fêtes à l'Hôtel Grand Amour. Dans une ambiance de marché d'hiver, au milieu de meubles chinés, on dégustera, de 19 heures à 23 heures, des hûtres plates et creuses accompagnées d'un verre de vin naturel. Le plus ? On pourra emporter sa bourriche pour poursuivre la dégustation à la maison. 18, rue de la Fidélité (10\*).

### TRUFFE MANIA

Huile d'olive, sel, crème, purée, confiture, pâtes... La truffe se savoure sous toutes ses formes dans les boutiques-restaurants **Terres de Truffles**. Et elle peut aussi se commander en ligne. De quoi sublimer le réveillon ! 21, rue Vignon (8\*). Tél. : 01 53 43 80 44. [terresdetruffles.com](http://terresdetruffles.com)

### DU CAVIAR À PRIX (PRESQUE) DOUX

**Comptoir du Caviar** Ce spécialiste du caviar vient d'ouvrir son échoppe parisienne avec espace de dégustation à la Madeleine. On y trouve aussi des homards, du saumon et des crabes royaux. Les prix (de -30% à -50% par rapport au marché) sont justifiés par l'absence d'intermédiaires ! 23, boulevard Malesherbes (8\*).

### DES VIANDES DIVINES

**Tauziet&Co** Une quarantaine de volaillers du Sud-Ouest se sont réunis pour proposer leurs produits en circuit court. Sur leur site, on trouve des poulets, des pigeons et autres bêtes, abattus à la commande. Mais aussi du foie gras, des hûtres, des escargots, du veau, des fromages, du caviar, du saumon... De quoi faire un festin ! Livraison dans toute la France en cinq à sept jours. [tauzietnco.fr](http://tauzietnco.fr)

**La Table des Éleveurs** Ici, la viande est vendue en direct depuis une petite structure établie dans la Manche, regroupant des producteurs traditionnels de Normandie et de Bretagne. Via le site, produits du boucher et plats cuisinés de qualité peuvent être livrés en une à deux semaines. Commandes groupées possibles. [latabledeseleveurs.fr](http://latabledeseleveurs.fr)



JEAN-CLAUDE AMIEL; SÉVINA BOSTAN; NATHALIE CABNET.





## DES FROMAGES JUSTE À POINT

### Tentation Fromage

La bonne idée de ce site ? Regrouper des fromagers français (une quinzaine à Paris) pour proposer des livraisons dans tout le pays et même à l'étranger ! À Paris, elles se font par coursier en trente minutes chrono (6,50 €) et les prix des fromages ne sont pas majorés. Possibilité également d'achat en « drive » (paiement en ligne et récupération de sa commande en magasin sans attente).

[tentationfromage.fr](http://tentationfromage.fr)

### La Crèmerie Royale

La Crèmerie Royale, c'est d'abord une histoire de famille, un père et ses deux fils, passionnés de fromages, qui ont créé leur fromagerie en ligne en 2015. Reblochon, chèvre, mont-d'or ou comté se commandent à la carte, en plateau ou en box, sur abonnement, pour un minimum de trois mois (de 34,90 à 44,90 €/mois la box avec quatre fromages de saison).

[lacremerieroyale.fr](http://lacremerieroyale.fr)

## DES COFFRETS TOUT-EN-UN

**L'Inconnu** Pour les gourmets fainéants, Koji Higaki, chef surdoué du restaurant gastronomique L'Inconnu, a pensé à tout. Son coffret « Repas de Fêtes » comprend foie gras, bisque de homard, rosbif et petit légumes, tagliatelles au canard et cèpes... On le commande sur le site de L'Inconnu et on réchauffe ses petits plats, tout simplement.

Le prix ? 180 € pour 4 personnes, avec une bouteille de champagne offerte.

4, rue Pierre-Leroux (7<sup>e</sup>). Tél. : 01 53 69 06 03.  
[restaurant-linconnu.fr](http://restaurant-linconnu.fr)



## LES COMMERÇANTS DE QUARTIER EN UN CLIC

**C'est Frais** Depuis quelques mois, ce service fait la tournée des commerces de bouche à notre place dans les 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup>, 11<sup>e</sup>, 12<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> arrondissements et livre nos courses à vélo en trente minutes (livraison sous deux heures minimum, ou programmée jusqu'à trois jours à l'avance). Jusqu'en janvier, les produits d'une vingtaine de bouchers, poissonniers, primeurs et épicerie fines sont mis en avant, tandis que la livraison est gratuite avec le code « cesifree » (au lieu de 6,90 €).

[cesifrais.fr](http://cesifrais.fr)

### Epicery

Ce nouveau service donne accès aux produits des meilleurs bouchers, primeurs, poissonniers, fromagers, cavistes et pâtisseries situés à moins de 3 kilomètres de chez vous. En quelques clics, sur le site ou via l'appli mobile, on commande et on se fait livrer dans l'heure. On peut aussi réserver un créneau d'une heure, jusqu'à quatre jours à l'avance. Attention ! Pour être livré le 24 décembre, les commandes devront être passées avant le 23. La livraison est offerte jusqu'au 31, puis facturée 3,90 € pour une boutique et 7,80 € pour deux ou plus. ■

[epicery.com](http://epicery.com)

**Comptoir des Recettes** Rien n'est prêt ? Pas grave. On achète un des deux paniers de fête prêts à cuisiner en trente minutes chrono au Comptoir des Recettes (pas d'angoisse, la boutique sera ouverte le 24 décembre jusqu'à 17 heures).

Au choix, une Pintada Colada – pintade aux cranberries + galettes de pommes de terre – (16,90 € pour 2 personnes) ou un magret anisé à l'orange piquante baptisé Mag de Pic (17,90 € pour 2).  
17, avenue Trudaine (9<sup>e</sup>). Tél. : 09 81 21 07 22.  
[comptoirdesrecettes.fr](http://comptoirdesrecettes.fr)

## DES FRUITS SECS COMME DANS LE SUD

**Roucadil** Les fruits secs des treize desserts de Noël sont tous à la Boutique des Pruneaux de la maison Roucadil. Amandes, noisettes, pruneaux fourrés... En ligne, on complète son panier avec des chocolats et autres douceurs. Il ne reste plus qu'à les déguster au pied du sapin.

30, rue Poncelet (17<sup>e</sup>). [laboutiquedespruneaux.fr](http://laboutiquedespruneaux.fr)

## CUISINE ET INDÉPENDANCE

**Frichti**, le site de bons petits plats livrés à domicile, n'en finit pas de nous rendre la vie facile ! En prévision des fêtes, on peut dès maintenant y précommander de très bons produits (huîtres, foie gras, saumon, champagne...) choisis chez de petits producteurs et proposés à prix juste. Livraison jusqu'au 30 décembre. [frichti.co](http://frichti.co)