

# RESTAURANTS



Classicisme d'une jolie table de fête pour un dîner raffiné aux saveurs parfois inattendues.

PAR ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

## LES DOUZE GOÛTS de minuit

BIEN SÛR LA DINDE, BIEN SÛR LES MARRONS ET LA BÛCHE... MAIS POUR CEUX QUI VEULENT PROFITER DES FÊTES POUR DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS, VOICI QUELQUES PRODUITS RARES ET DÉLICIEUX, ENCORE CONFIDENTIELS.

### UNE CONFITURE PRÉCIEUSE

Quinze ans que Catherine Manoël confectionne ses confitures artisanales haut de gamme : d'abord dans le Gard et, depuis deux ans et demi, dans l'Aube. Parmi les 400 recettes cuites à l'ancienne dans de petits chaudrons en cuivre (« à la royale ») de son Comptoir des Confitures, une gelée de pomme vanillée transparente où flottent quatre marrons glacés en suspension. Paul Bocuse compte parmi ses fans.

La Chocolaterie d'Aligre. 13, rue d'Aligre, XII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 43 40 34 45. Prix : 18 € le pot de 375 g.

