

# La fête bien faite!



Picard a mis les petits plats dans les grands pour combler les papilles des plus gourmands: bouchées apéritives, créations et mets d'exception, comme ce poulet de Bresse à la chair ferme et persillée, pour terminer par l'incontournable bûche en version vanille-chocolat ou sa version «végétal» noisette-amande ou encore la version «bio» à la noix de coco, mangue et citron vert.

14 magasins en Belgique  
[www.picard.be](http://www.picard.be)

Didden accompagne tous les bons moments de la vie en sublimant salades, pâtés, burgers, fromages et desserts comme ce sweet chilli dressing pour les gambas ou encore le confit pomme-poire à la cannelle qui rehausse si bien les préparations sucrées ou salées. Dans les classiques, Didden se met au vert avec sa bio mayonnaise aux œufs ou encore sa bio cocktail au cognac, de quoi se régaler dès l'apéro!

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

La Villa Lorraine Traiteur propose une sélection de plats préparés à base de produits locaux et de saison, sans oublier une belle sélection de fromages de chez Julien Hazard et un partenariat avec Wittamer pour le rayon pâtisserie. Épicerie fine, vins, champagnes et spiritueux complètent la palette fine et gourmande de cette belle adresse. Les paniers gourmands sur mesure sont une idée cadeau bien alléchante.

[www.lavillalorrainetraiteur.be](http://www.lavillalorrainetraiteur.be)



## De l'apéritif au dessert, la France se met au vert avec ces quatre sélections labellisées en bio ou en biodynamie



Le Crémant de Loire Brut de chez De Chanceny, 100 % chenin blanc, est récolté manuellement et vinifié selon la méthode traditionnelle. La finesse de ses bulles en fait le partenaire idéal pour l'apéritif ou pour accompagner volailles crémeuses et poissons.

100 % pinot noir pour le côte-de-nuits-village «Clos de Magny» de chez Jean Féry & Fils. Cinq villages composent cette appellation et ce vin gourmand s'accorde avec des viandes rouges grillées, des fromages affinés ou du comté.

Du côté du Rhône, structure et finesse sont au rendez-vous avec le crozes-hermitage «Le Rouvre 2017» de chez Yann Chave. Les Syrah donnent ici des tanins profonds, des arômes de fruits rouges et d'épices pour un ensemble subtil et harmonieux. Il est classé parmi les pépites de sa région.

Foie gras, fromages bleus et desserts aux fruits se marient à merveille avec le Pacherenc du Vic Bilh, Domaine du Moulié L. Vendangé manuellement en novembre, ce vin blanc moelleux est élaboré par deux sœurs passionnées de la vigne et du vin.

On retiendra aussi les bûches glacées de chez Capoue, calculées pour six personnes, elles se déclinent en huit goûts différents, ou encore les chocolats Galler qui proposent une gamme de fin d'année composée à partir de fèves de cacao fairtrade, une belle idée cadeau à offrir ou à se faire offrir.



Myriam Thibaut de Maisières

Chroniqueuse événementielle  
f A2 by Myriam Thibaut