

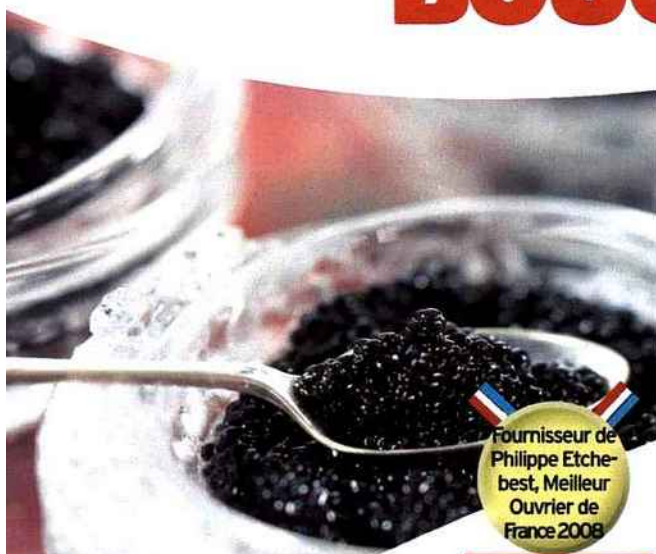


GASTRONOMIE!

Accro au foie gras ou aux huîtres? Si, cette année, vous avez envie du meilleur, **cliquez sur l'un de ces 10 sites d'exception!**

PAR BENJAMIN CHERRIÈRE

10 SITES POUR (NE PLUS) FAIRE LA FINE BOUCHE



Fournisseur de Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France 2008

caviar-sturia.com

LE CAVIAR

Hors de prix, mais néanmoins succulent... Sturia est la marque du premier producteur français de caviar qui élève ses esturgeons dans des fermes piscicoles alimentées par des sources et des cours d'eau en Gironde et en Charente-Maritime. Un caprice d'exception...

Livraison: 24/48 h
Prix: 29 € les 15 g
Frais de port: 26 €, offerts à partir de 418 € d'achats.



Fournisseur du restaurateur Guy Savoy

prat-ar-coum.fr

LES HUÎTRES

Les huîtres de Prat-ar-Coum, parmi les plus réputées au monde, sont affinées dans les Abers, où elles profitent de l'alternance des marées entre eau douce et eau de mer. Un site unique à la pointe de la Bretagne qui donne à ses huîtres une saveur singulière, avec un goût de noisette puissant, long en bouche.

Livraison: 24/48 h
Prix: 55 € les 50 huîtres creuses fines n° 4
Frais de port: offerts.



Fournisseur d'Hélène Darroze, 2 étoiles au Michelin

duperier.fr

LE FOIE GRAS

La maison Duperier est l'une des plus réputées des Landes. Elle sélectionne les meilleurs éleveurs de canards et d'oies de la région et propose ensuite à la vente des foies gras crus ou cuits.
Livraison: 24 h
Prix: 28 € le foie gras mi-cuit de 280 g
Frais de port: 24 €, offerts à partir de 300 € d'achats.



Plébiscité par le bouche-à-oreille

monpoisson.fr

LE HOMARD BRETON

Entreprise familiale implantée depuis 1935 sur l'île d'Oléron, bienvenue aux Pêcheries de la Cotinière! Deux fois par jour, poissons et crustacés fraîchement pêchés sont achetés à la criée de la Cotinière avant d'être expédiés.
Livraison: 24 h
Prix: 26 € le homard de 500 g
Frais de port: 5 € à la première commande (montant minimum de 100 €).

Comment voyagent les produits frais?

La majorité des sites vendant des produits frais en ligne utilise le Coldpack, un emballage isotherme qui garantit, dans un environnement à 25 °C, une conservation à une température entre 2° et 8 °C pendant 72 heures. L'emballage comprend notamment une enveloppe isolante qui pare à tout choc thermique. Ces produits sont généralement transportés par Chronopost pour une livraison en 24 heures.



Choisi par
Didier Massot,
Meilleur Ouvrier
de France
2003

monboucher-
enligne.com

LE CHAPON

Le site Monboucher-enligne a été créé par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France 2003 qui sélectionne les meilleurs producteurs et prépare ensuite les viandes. On trouve sur son site des chapons, mais aussi toutes les viandes traditionnelles.

Livraison: 24 h
Prix: 56 € le
chapon de 3,5 kg
Frais de port: 15 €,
offerts à partir de
150 € d'achats.



Récompensé par le
Prix Gault &
Millau

maisonlucas.net

LE SAUMON FUMÉ

Installée sur le port de pêche de la presqu'île de Quiberon depuis 1974, cette entreprise familiale s'est spécialisée dans la fumaison notamment du saumon. Mais on trouve aussi du thon blanc, des maquereaux ou du lieu noir fumés.

Livraison: 24/48 h
Prix: 42 € les 600 g
de saumon fumé bio
Frais de port: 22 €,
offerts à partir de
70 € d'achats.



Fournisseur
de Asador
Etxebarri, l'un
des 50 meilleurs
restaurants au
monde

truffe-du-
perigord.com

LA TRUFFE

Installés dans le Périgord noir, Nadine et Eric Allegret sont parmi les trufficulteurs les plus réputés de la région, pour leur exigence et la qualité de leur production.

Livraison: 24/48 h
Prix: en fonction du
cours du jour
Frais de port: 9,60 €.



Approuvé
par Martin Bera-
sategui, 3 étoiles
au Michelin

spanishtaste.fr

LE JAMBON ESPAGNOL

Ce site espagnol se fournit chez les meilleurs producteurs de jambon « pata negra » Bellota, la plus haute qualité ibérique. Un jambon qui doit son goût unique à l'élevage, exclusivement à base de glands, des porcs ibériques.

Livraison: 72/96 h
Prix: 60 € les 500 g
de Bellota
Frais de port: 15 €.



Affinés par
Didier Lassagne,
Meilleur Ouvrier
de France
2007

place-o-gout.fr

LES FROMAGES

Le site Place-o-gout propose une sélection de produits de qualité et notamment des plateaux de fromages affinés par Didier Lassagne, Meilleur Ouvrier de France 2007. Les plateaux sont déclinés en 3 tailles: 3, 5 ou 8 fromages.

Livraison: 24/48 h
Prix: 27,50 € les
5 fromages (950 g)
Frais de port: 19 €.



Fournisseur
du
Fouquet's

lamaisonduchocolat.fr

LE CHOCOLAT

Connue des Parisiens, cette enseigne propose une large sélection, de la tablette à la truffe en passant par les mendiants. Un regret: que son incroyable éclair au chocolat ne soit pas disponible sur Internet.

Livraison: 24 h
Prix: 27 € le coffret
assorti de 230 g
Frais de port: 8 €,
offerts à partir de
80 € d'achats.

>> Souriez, vous êtes livré

Lors d'une vente à distance, le consommateur bénéficie d'un délai de rétractation de 7 jours pendant lequel il peut changer d'avis et annuler sa commande. Un droit qui ne s'ap-

plique pas aux produits périssables, personnalisés ou sur mesure.

> La loi Chatel permet d'annuler sa commande si la livraison accuse un retard de plus de 7 jours par rapport à celle du

bon de commande. Il vous faudra alors informer le vendeur de votre décision par lettre recommandée avec AR dans les 60 jours ouvrés de la date de livraison prévue sur le bon de commande.

> A la livraison, vous pouvez exiger du livreur qu'il attende que vous ayez ouvert le colis, inspecté contenu et état avant de signer le bon de livraison ou refuser la livraison.