

LE TERROIR, star du réveillon

DÉLICATESSES

Entre terre et lac, notre région regorge d'artisans du goût créatifs et audacieux. De l'huile de cacahuètes au sorbet gamaret et cerises noires, voici notre sélection de bons produits à offrir ou à intégrer à sa table pendant les Fêtes.

Bulles romaines

Médaillé d'argent du Grand Prix du Vin Suisse 2017, le brut rosé des Frères Dutruy, «Cave suisse de l'année 2017», a tout d'un d'exception. Un cru aux arômes de fruits des bois et de brioche à marier avec une mousse de poisson, des huîtres ou une tarte aux fruits.
Les Romaines Brut rosé méthode traditionnelle, Les Frères Dutruy, Founex. **FR. 27.- LES 75 CL.**

Au coin du feu

Des morceaux de pomme, des fleurs d'hibiscus, de l'écorce de cynorrhodon, du zeste d'orange, des notes de cannelle et d'épices, la tisane Flamme du soir réchauffe le corps et le cœur. Un savant mélange de fruits et de fleurs, équilibre parfait entre la douceur de la pomme et l'acidité de l'hibiscus. Idéal pour se réchauffer au coin du feu quand le mercure est en chute libre.
Flamme du soir, Le T Fine Tea Trading Company, Gland. **FR. 11.10 LES 100G.**

Croustillant végétal

Du romarin, de la crème, de la farine et du sel. Croustillants et fondants, les bricolets au romarin du domaine d'Avenex vous feront craquer de plaisir. Fermez les yeux et vous entendrez peut-être le chant des cigales. Egalement en version nature ou au sésame.
Bricolets au romarin, Domaine d'Avenex, Signy. **FR. 3.50 LES 50G OU FR. 7.- LES 100G.**

Fluide corsé

Douce et parfumée, la liqueur Saveurs de Noël se déguste à l'apéritif en kir, avec un vin blanc ou un mousseux. Elle accompagnera également à merveille une glace à la mandarine ou une crêpe Suzette en dessert. Idéale pour se réchauffer le gosier au coin du feu. A consommer avec modération tout de même pour ne pas finir rond comme une soucoupe.
Liqueur Saveurs de Noël, Scheiter Sàrl, Cottens. **FR. 30.- LES 35 CL.**

Liquide à coque

Pressée à l'ancienne, l'huile de cacahuètes grillées extra-vierge du Moulin de Sévery apportera une touche exotique et parfumée à vos plats de fête. Elle s'accorde à merveille avec les farces, les terrines, les salades.
Huile de cacahuètes, Moulin de Sévery, Sévery. **FR. 12.50 LES 25CL, FR. 23.- LES 50 CL. OU FR. 32.30 LES 75 ML.**

Dessert à bulles

Des arômes subtils de chocolat et d'espresso, des notes légèrement fumées avec juste ce qu'il faut d'amertume... Brassée avec un mélange de malts torréfiés, de fèves de cacao concassées et macérées dans du kirsch de Féchy et de cerises suisses, la Schoki se révèle être une bière (bio) de dégustation parfaite pour les longues soirées d'hiver.
Schoki, Brasserie Dive Bär, Gland. **FR. 7.- LES 33 CL.**

Bouchées carnées

Tout est bon dans le cochon, surtout quand il est élevé en plein air. Une viande tendre et savoureuse, sublimée par un coulis de tomates (bio) et des herbes du jardin dans les cuisines des Poissons du Lac, à Denens. Le tout proposé sous forme de boulettes, à déguster froides à l'apéro ou chaudes en plat principal. On en redemande!
Boulettes de cochons heureux, Les poissons du lac, Denens. **FR. 5.- LES 100G OU FR. 6.- LES 150G.**

Graines épicées

La force des graines de moutarde de Moiry associée à la chaleur du clou de girofle, de la noix de muscade, du gingembre, de la cannelle et de la badiane. Idéale pour relever subtilement une volaille ou un lapin, la moutarde 5 épices de l'artisan moutardier Bertrand Boesch éveillera les papilles des plus fins gastronomes sans toutefois les consumer.
Moutarde 5 épices, Moutarderie-Vinaigrierie du Grand-Pré, Cottens. **FR. 8.- LES 180G.**

Besoin de piquant?

Le feu du piment chilien allié à la douceur du jurançon. Un mélange (d)étonnant et fruité pour cette gelée colorée proposée par la Ferme des Pralies où une dizaine de variétés de piments du monde entier sortent chaque année de terre. Un produit original, qui séduira les palais avisés en accompagnement d'un foie gras, d'un fromage à pâte persillée ou d'un dessert au chocolat noir.
Gelée de piment et vin doux, Fermes des Pralies, Arnes s/Nyon. **FR. 10.- LES 106ML.**

Pour fondre de plaisir

Créations éphémères du célèbre chocolatier Tristan, les truffes de Noël vous feront les yeux doux en fin de repas. De la crème fraîche, du beurre de cacao, du chocolat noir, des zestes d'orange et de mandarines, des épices de Noël, le tout enrobé d'une fine couche de chocolat blanc. Serez-vous leur résister?
Truffes de Noël, Tristan Chocolatier, Perroy. **FR. 11.- LES 100G.**

Délice givré

Mariage subtil d'un gamaret du Vieux Coteau de Féchy et de la cerise noire, le sorbet Gamarise et sa robe rouge passion raviront à coup sûr les sens des plus fins gastronomes. Idéale pour accompagner un plateau de fromages, composé d'un bleu, d'un époisses, d'un brie de Meaux ou d'un gruyère.
Gamarise, Glaces et Sorbets Bougainvillier, Gland. **FR. 9.90 LES 125ML. OU FR. 25.60 LES 650ML.**

Mie gourmande

Avec sa croute fine, sa mie moelleuse et ses notes épicées, ce pain de l'avent accompagnera à ravir foie gras et magret de canard. Légèrement toasté, il fera également fondre de plaisir les fromages à pâte persillée. Succès au rendez-vous!
Pain de l'avent, Boulangerie Au Pain de Sucre, Cossonay. **FR. 4.30 LES 400G.**

Emblème revisité

Carlo Crisci, chef du Cerf à Cossonay, revisite l'emblème national avec un mélange à fondue élaboré avec la complicité du directeur de Vacherin Fribourgeois SA. Trois quarts de vacherin fribourgeois et un quart de gruyère auxquels le cuisinier recommande d'ajouter une brunoise de gingembre.
Fondue Magnificients, Restaurant Le Cerf, Cossonay. **FR. 16.50 LES 400G.**

Douceur fruitée

La seule évocation de son nom suffit à titiller la curiosité des amateurs de plaisirs sucrés. Point de mystère pourtant derrière la Surprise de Noël, une confiture qui associe poires, pruneaux et épices de Noël. Pour faire le plein de douceur avant l'hiver.
Surprise de Noël, L'Atelier du Bonheur, Gingins. **FR. 5.50 LES 250G.**

