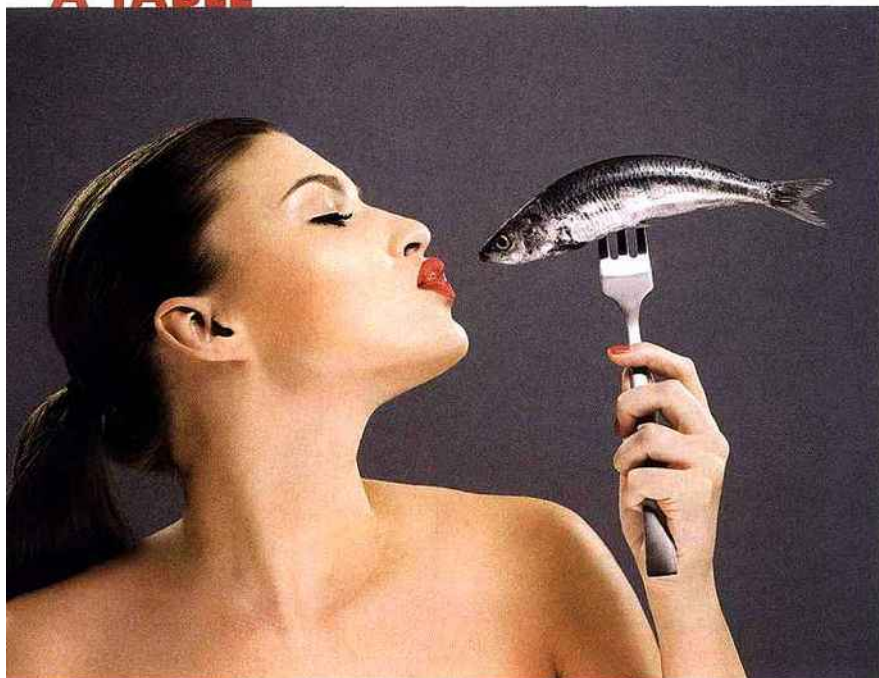




À TABLE



Il est frais, mon poisson

Pour les courses de gros, le pli est pris. On achète volontiers un pack d'eau ou des conserves sur Internet. En revanche, pour le frais, on hésite encore. C'est pourtant une excellente garantie de fraîcheur.

La pêche du jour. Sur www.poissonfrais.fr, pas plus de vingt-quatre heures ne s'écoulent entre le moment où la bête sort de l'eau et celui où elle arrive chez nous. Cabillaud, sole, raie, saint-pierre, etc. proviennent de Bretagne et ne sont disponibles qu'en fonction de la pêche du jour. Les prix? Raisonables, mais variables selon la criée. Tous les poissons sont préparés et vidés.

Idem sur www.monpoisson.fr. Située sur l'île d'Oléron, l'entreprise réceptionne des poissons ou des fruits de mer de l'Atlantique Nord et les réexpédie, vidés, nettoyés, dans la France entière. Les frais de livraison sont offerts à partir de 100€ d'achat.

Et la viande? Internet permet l'accès à l'excellence que l'on ne trouve hélas plus toujours en ville. Exemple avec le Wagyu (bœuf japonais) que l'on a repéré chez www.archibaldgourmet.com. La meilleure viande du monde, à des prix de haut vol (255€ le kilo de côte), peut se déguster crue, à la petite cuillère, tant elle est tendre...

Sur www.legourmetshop.fr, le choix s'étend à l'agneau, au porc, à la volaille et au veau, tous d'une traçabilité impeccable. 10,70€ un poulet label Rouge de 1,3 kg ou 24€ le kg de filet de bœuf en promotion.

Chez www.biosecur.com, la viande est garantie Écocert. Les bêtes vivent en Ariège, dans trois fermes d'altitude. Les produits étant vendus en colis de 12 kg (veau, bœuf) ou de 6 kg (agneau, porc) pour environ 15€ le kilo, mieux vaut acheter à plusieurs et/ou prévoir de la place dans le congé. Quelques réseaux d'acheteurs existent déjà.

ON A TESTÉ POUR VOUS

La pâte feuilletée



BLOCS DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE À ÉTALER PICARD

En bouche. Les bonnes idées, c'est l'absence de sucre, ce qui permet de l'utiliser pour les tourtes salées, la grande quantité de beurre (34 %) et le bloc que l'on étale à la forme souhaitée, carrée ou rectangulaire, par exemple. **5/5**
Au porte-monnaie. À 2,45 € les 500 g, c'est la moins chère au kilo, et la plus proche d'un produit (bien) fait maison. Bravo. **5/5**

PÂTE FEUILLETÉE BIO CARREFOUR AGIR

En bouche. L'intention du bio est bonne et les ingrédients certifiés. Hélas... de l'huile de palme? de tournesol? Et pourquoi pas du vrai beurre? La différence à la dégustation est évidente et fort décevante. **2/5**
Au porte-monnaie. 1,65 € les 250 g. Et en plus, c'est assez cher. Trop à notre avis, même si c'est bio... **3/5**



TARTE EN OR FEUILLETÉE HERTA

En bouche. Encore une bonne idée: une pâte toute fine et non sucrée que l'on peut cuire entre deux plaques pour en obtenir tout le croquant. Mais, encore une fois, l'huile de palme: non! **3/5**
Au porte-monnaie. 1,35 € les 230 g, soit davantage que pour une pâte au beurre... **2/5**

PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE MARQUE REPÈRE LECLERC

En bouche. Le beurre est présent à 21 %, ce qui le rend bien détectable au goût. Le sucre fait croustiller la farine de blé, et le jus de citron antioxydant est imperceptible. **4/5**
Au porte-monnaie. 0,95 € les 230 g. Un prix imbattable, une satisfaction totale: **5/5**

Image Source Getty Images, Df.