

Gourmandises de fêtes



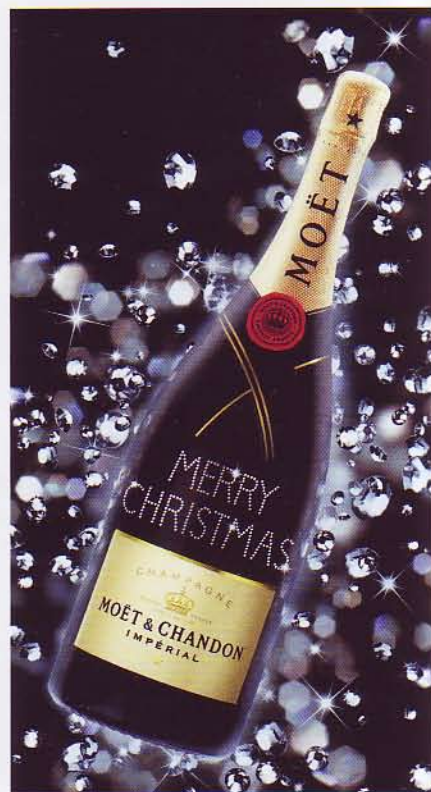
De l'or en bouteille!

La maison Luxor a créé un breuvage raffiné résultant d'une nouvelle alchimie entre le champagne et l'une des matières les plus précieuses: l'or. Produit en série très limitée, quelques milliers de bouteilles par an dans le monde, ce champagne brut contient de fines paillettes d'or comestibles de 24 carats. Disponible en bouteille de 75 cl, magnum de 150 cl et jéroboam de 300 cl. Dans son coffret ou une caisse de bois, son prix varie entre 290 et 1500 francs. WWW.LUXORBRUT.COM

Atelier cuisine

Désireux de vous faire participer à la réalisation de mets culinaires dignes de professionnels tout en enseignant leurs petits secrets, deux chefs ont conçu l'Atelier cuisine. Situés en plein cœur de la vieille ville de Vevey, Jérôme & Jérôme ont mis en place des cours privilégiant l'utilisation de matériel domestique qui permettent de reproduire facilement les recettes dans sa propre cuisine. Le nombre restreint de participants donne à cette formule un aspect convivial et les thèmes proposés se calent sur les tendances dont nos favorites sont la préparation de sushi ou des macarons. Le cours se déroule en deux parties: la réalisation des plats en commun puis la dégustation autour d'un verre de vin. Pour une soirée originale avec vos amis, un événement privé peut également être organisé selon vos envies et votre budget. Et pour Noël, les chefs vous proposent différents types de chèques-cadeaux, pour une ou plusieurs séances.

WWW.ATELIERCUISINE.CH



Mon Moët

La fameuse marque de champagne propose de personnaliser une bouteille au gré de vos envies. Il vous suffit de choisir la taille de la bouteille Moët & Chandon et le contenu du message. Il sera inscrit par incrustation de cristaux Swarovski argentés ou dorés. Disponible chez Globus Genève du 17 au 22 décembre. Prix entre 57 et 514 francs.

WWW.MYMOËT.COM



Une grande année

De leur passion commune pour le vin, les concepteurs de «Mes Vignes» associés à des viticulteurs investis donnent désormais la possibilité de participer à l'élaboration de sa cuvée personnelle et de devenir, l'espace de dix-huit mois, un web-vigneron. De nombreuses formules sont proposées en lignes. Une fois le domaine viticole choisi parmi les onze AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) réparties dans toute la France, un colis de bienvenue permet de suivre pas à pas les étapes de la viticulture traditionnelle jusqu'à la dégustation de son propre vin. Il est également possible de s'initier au métier grâce à des stages pratiques qui se choisissent en sélectionnant les propriétés selon des critères de qualité du vin mais aussi de respect du terroir et de l'environnement. Petit plus, les domaines proposés se situent dans des lieux d'exception afin que la visite puisse être complétée, pourquoi pas, par une escapade culturelle ou de détente. En fin de millésime, parce que la dégustation est une étape à ne pas négliger, le domaine met à disposition les bouteilles personnalisées, à savourer ou à offrir. Formule Noël dès 460 francs.

WWW.MESVIGNES.COM