

Du producteur à l'as

Si on se procurait les meilleurs produits chez les artisans des quatre coins de France ? Inutile de faire des kilomètres, Internet nous simplifie la vie ! Notre sélection de sites pour mieux préparer les fêtes.

Acheter en ligne : une bonne astuce

- Vous choisissez tranquillement de chez vous et on vous livre où vous le souhaitez (à domicile, sur votre lieu de vacances, au travail, dans un point relais...).
- Vous évitez les files d'attente en caisse. C'est un véritable gain de temps.
- Vous accédez directement aux producteurs régionaux de toute la France.
- Vous avez du choix, surtout si vous anticipez vos achats.
- De nombreux produits passés en précommande présentent un meilleur rapport qualité-prix et vous êtes de plus prioritaire sur la demande.
- Côté budget, la commande en avance des produits secs ou surgelés permet d'échelonner les dépenses, voire de faire des économies, car de nombreux articles voient leur prix flamber à l'approche des fêtes !



CÔTÉ MER Poisaille

Du poisson sur tous les tons et en circuit court avec le service proposé par Poisaille. Vous y trouverez plusieurs formules aux quantités variables, avec des poissons et des coquillages frais, durables et éthiques, mais également un service à la carte, des portraits de pêcheurs et de nombreuses recettes pour vous guider.

Maison Lucas

Du saumon fumé à froid, en gravlax, en pavé mi-cuit, du tarama 100 % naturel avec 60 % d'œufs de cabillaud, un saucisson de thon blanc pour un apéritif original... Dans cette maison de Quiberon au savoir-faire artisanal, qui livre partout en France, vous pouvez commander à l'avance ses produits et ensuite les congeler (remise à température ambiante le jour J).

La Maison du Homard

Comme son nom l'indique, ici, le homard est roi (mais quelques langoustines, langoustes ou tourteaux sont aussi au menu) ! Après des années passées au service des restaurateurs, cette maison s'ouvre à tous et ses délices arrivent "prêts à déguster" dans nos cuisines.

L'Huîtrerie

Que vous les aimiez iodées de Bretagne, plus douces de Normandie ou affinées en claires de Marennes-Oléron... toutes les huîtres se retrouvent sur ce site, qui regroupe plusieurs producteurs.



Je commande quand ?

En moyenne, prévoyez 24 h à 48 h pour la préparation de la commande et 3 à 5 jours pour la livraison. Pour certains produits plus rares ou plus demandés (poularde, chapon, foie gras...), il vous faudra précommander plusieurs semaines en amont afin d'éviter les déconvenues et les ruptures de stock.

siette



TRUFFES

Envie de truffes

L'envie de truffes vous titille ? Trouvez votre bonheur sur ce site entre les fraîches et un vaste choix de déclinaisons (crèmes, chips, pâtes, sauces, huiles, sel...).

Maison Pebeyre

Depuis plus d'un siècle, la famille Pebeyre est renommée pour ses *Tuber melanosporum* (les respectables truffes noires). Entières, en morceaux, fraîches, en conserve, aromatisant huiles ou beurres... il y en a pour tous les goûts.



FOIES GRAS ET CHARCUTERIES

Maison Verot

Saucissons, terrines, pâtés, jambons, escargots... Cette charcuterie familiale parisienne renouvelle le métier tout en respectant les traditions et livre ses merveilles partout en France. Il est vivement conseillé de passer vos commandes à l'avance.

Maison Barthouil

Installée à Peyrehorade, dans les Landes, cette maison familiale est connue pour ses saumons lentement fumés, pour la finesse de son tarama mais aussi pour ses foies gras exceptionnels.



ESCARGOTS

L'Escargotière Bonvalot

Élevés dans le Jura, les escargots de l'Escargotière (que l'on savoure chez les plus grands chefs) sont vendus en poches ou en bocaux, pré-cuits au court-bouillon ou cuisinés au beurre d'ail ou au vin jaune et aux morilles, par exemple, et prêts à poêler...



VIANDES ET VOLAILLES

Maison Delval

Entières ou découpées, découvrez des volailles françaises fermières ou bio travaillées par des artisans-bouchers. Mieux vaut les commander quelques semaines en avance et les réserver au congélateur. Un beau choix aussi de viandes de qualité et de produits tripiers.

Beaugrain

En direct des producteurs, des viandes françaises rigoureusement sélectionnées (veau du Limousin, bœuf de l'Aubrac ou de Salers, volailles bio et fermières du Gers...) et livrées partout en France. On y trouve aussi des produits de crèmerie labellisés et des fruits et légumes issus de l'agriculture raisonnée.



FROMAGES

La Boîte du fromager

En abonnement ou à la carte, version fromage à la coupe ou en plateaux, avec des suggestions de vins, faites-vous plaisir avec cette fromagerie en ligne.



PAINS

Poilâne

De la célèbre miche qui a fait sa renommée jusqu'au pain de maïs ou de seigle, en passant par les biscuits et les viennoiseries, on peut s'offrir le savoir-faire de la maison Poilâne quel que soit l'endroit où l'on vit.

La livraison de produits frais, c'est risqué ?

Pour l'ultrafrais, vous pouvez majoritairement faire confiance à Chronofresh. Ce service est développé par La Poste, qui autorise des livraisons de produits frais en France et à l'international grâce à une infrastructure de chambres froides et à une flotte de véhicules pouvant assurer une température entre 0 °C et 4 °C pour le frais et de -18 °C pour le surgelé. Les colis voyagent la nuit et vous sont livrés le lendemain avant 13 h. En cas de contretemps, la livraison peut être reprogrammée.

Une commande optimisée

Pensez à faire une commande groupée (entre voisins, entre collègues...). C'est plus économique, car vous partagez les frais de livraison (ils sont souvent gratuits, mais à partir d'un certain montant). C'est aussi plus pratique, car les produits seront livrés chez un "capitaine" de commande qui s'engage à être présent pour les réceptionner.



TOUT DANS LE MÊME PANIER

Pour de bon

Ce site bien nommé met en avant le travail et les produits du terroir de nombreux producteurs sur une seule et même plateforme : fruits et légumes, produits de la mer, viandes, fromages, épicerie... Un vrai gain de temps.

Maison Brémont 1830

L'esprit provençal flotte sur la gamme d'épicerie fine de cette célèbre maison. Olives, huiles fines, vinaigres balsamiques, tapenades, miels, confitures, calissons, confiseries... Les treize desserts ne sont pas loin.

Eataly

Vous êtes tenté par un panettone, des pâtes fraîches, du limoncello... Jetez vite un œil aux propositions de cet espace dédié aux produits italiens. Vous trouverez aussi de jolis petits cadeaux gourmands à offrir.

Le Campanier

Pour la fin d'année, le pionnier des paniers bio en livraison propose des paniers de Noël contenant 2 à 3 kg de fruits de saison et quatre ou cinq produits d'épicerie fine pour faire le plein de vitamines et trouver l'inspiration. Vous pouvez les commander dès le 15 novembre.

PAR CATHERINE LAMONTAGNE

ADRESSES EN PAGE INDEX