

# LE GUIDE DES GOURMANDS 2013

[www.guidedesgourmands.com](http://www.guidedesgourmands.com)

LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS

25  
ans



LES **2000** MEILLEURES ADRESSES EN FRANCE ET EN EUROPE  
**QUE DU BON DANS VOTRE ASSIETTE !**

Gourmands&co

## Danemark

Poissons fumés, saumons sauvages de la Baltique, harengs, crevettes, moules, bières blondes de Copenhague.

## COPENHAGUE

DANEMARK

### Gryberg

Bille Strandstræde 24

254 Copenhague

Tél. : +45 7027 3161

info@gryberg.dk

Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 17 h

et le samedi de 10 h à 15 h. Boutique.

#### → gâteaux, glaces

ici, le gourmand trouve des gâteaux scandinaves typiques avec beaucoup de crème, des spécialités à la cannelle comme le *Gulebrødskage* et des tartes aux fruits des bois, à la rhubarbe ou aux pêches avec amandes. Bonnes glaces et chocolats. Grand rayon de vins, bières, cafés et thés.

## Magasin du Nord

Kongens Nytorv, 13

1095 Copenhague K

Tél. : +45 33 11 44 33

Fax : +45 33 11 10 05

kundeservice@magasin.dk

www.magasin.dk

**Expéditions.** Ouvert du lundi au jeudi de 10 h à 19 h,

le vendredi de 10 h à 20 h, le samedi de 10 h à 17 h

et le dimanche de 10 h à 16 h (3 dimanches par mois). Boutique.

#### → saumon fumé, gravlax, bières, harengs marinés

Ce célèbre magasin fondé en 1871 propose tout ce que la Scandinavie offre de meilleur : excellents saumons fumés ou préparés en gravlax à l'aneth, harengs accommodés à toutes les sauces, fromages locaux, conserves, bons biscuits et très bonnes bières : on est bien au Danemark !

Et en France...

## PARIS

75008

### Flora Danica

Gilbert Letellier

142, avenue des Champs-Élysées

75008 Paris

Tél. : 01 44 13 86 25

Fax : 01 44 13 89 44

www.floradanica-paris.com

**Expéditions.** Ouvert tous les jours de 8 h à 00 h (21 h 30 pour le traiteur). Boutique.

#### → saumon de la Baltique, hareng, aquavit, œufs d'ablette

Créée en 1955, cette maison attire tous les amateurs de spécialités danoises : superbes saumons sauvages fumés (120 € le kilo en tranches) ou marinés façon Gilbert Bécaud -tranches épaisses- (92 € le kilo), harengs nature, à la crème ou au curry (36 € le kilo), fromages, pâtisseries maison, bières blondes et belle gamme d'aquavits. Restaurants sur place.

## Espagne

Jambons de porcs ibériques, finis aux glands, venant de Jabugo, de Huelva, d'Extremadure ou de Guijuelo, *jamon serrano*, chorizo, *morcon*, *txistorras*, saucisson de Vic, huiles d'olive d'Andalousie, Catalogne, Navarre..., riz *bomba de Calasperra*, légumes secs, conserves de thon, sardines, anchois, coquillages et conserves de légumes dont les fameux *pimientos del piquillo de Lodosa* et les asperges de Navarre, vinaigres, *tourens* et, bien sûr, d'innombrables vins dont l'irrésistible *manzanilla*.

## ALCOY

ALICANTE

### Torrevela Explotación Agrícola

José Sanjuan

31 partida del Polop Alt - 03800 Alcoy

Tél. : +34 96 652 57 97 - Fax : +34 96 652 59 52

info@torrevella.com - www.torrevella.com

Vente sur place de 8 h à 15 h.

#### → vinaigre de moscatel

C'est sous la marque Sotaroni qu'on trouve les merveilles de cette finca de la province d'Alicante. Son huile d'olive d'*arbequina* se montre fruitée mais assez douce et les vinaigres de pedro ximenez 12 ans et 25 ans sont ronds et puissants. Mais c'est le vinaigre de *moscatel* réserva de 12 ans (env. 8 € les 20 cl) qui a retenu tout particulièrement notre attention gourmande au point que nous lui avons accordé un Coq d'Or en 2010 : fruité et acidulé, équilibré, vif et rond à la fois... un petit bijou que nous avons savouré à la cuillère. Pour donner à la plus simple des salades des étonnants arômes fruités. Distribuée à Paris par l'Épicerie Fine Rive Gauche, 8, rue Champ de Mars, 75007.



## ALICANTE

ESPAGNE

### Señorios de Relleu

C/Moratin 15, Ofi 6 et 7 - 03008 Alicante

Tél. : +34 965 98 44 46 - Fax : +34 96599 08 40

info@senoriosderelleu.com

www.senoriosderelleu.com

**Expéditions.**

#### → huiles d'olive

Cette maison produit des huiles vierge extra très harmonieuses et fruitées, en assemblage des variétés cultivées à la finca - *Manzanilla Villalonga*, *Arbequina*, *Blanqueta*, *Changlot Real*, la fameuse *Pical*, *Alfajara* et *Genovesa*, plusieurs d'entre elles étant autochtones des montagnes d'Alicante.

Les prix cités dans cet ouvrage ont été relevés au printemps. Ils ont pu être modifiés... Ne nous en veuillez pas.