

Douceurs du terroir

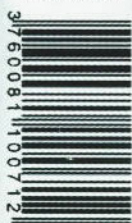
Producteurs locaux, recettes : nos coups de cœur

1€50

Foie gras
Truffe
Légumes
Huile d'olive
Vins
Agrumes
Mignardises

HORS-SÉRIE - DÉCEMBRE 2010

Prix : 1€50



nice-matin **Var-matin**



Saumons exceptionnels et sourire scandinave au Fjord à Nice.

PHOTOS STEPHANE GARNIER



Pour bien traiter ses invités

Aller chez un traiteur offre un vaste choix de spécialités simples ou sophistiquées, abordables ou hors de prix. Voici quelques adresses recommandées.

Le Fjord à Nice : Scandinavie gourmande

Une véritable institution pour les gourmets. Installé au port de Nice depuis 27 ans, le Fjord est devenu la référence absolue sur la Côte d'Azur pour les produits scandinaves. L'établissement propose six variétés de saumon d'une qualité exceptionnelle. Cuit, mariné à l'aneth, fumé norvégien, bio écossais, danois sau-

La fête rime avec joie et détente. Difficile de tout concilier si l'on doit passer des heures derrière les fourneaux. Alors, pourquoi ne pas aller chez un traiteur ?

par Nicole Laffont

vage, cœur de saumon que l'on tranche comme un saucisson. Et, particulièrement apprécié l'hiver, le saumon fumé à chaud, constitue une dernière variante.

« Nous recevons les darnes provenant de Suède sous vide. Des aromates ont été placés à la place de l'arête qui a été entièrement enlevée. Ce saumon doit être réchauffé au

four en papillote. Un vrai délice. » L'hôtesse des lieux propose des assiettes composées à la carte et, pour les fêtes, des plateaux qui ont fière allure. « Royal au caviar » avec du caviar frais d'Aquitaine ou « Plateau de fête » aux œufs de saumon. Des compositions qui allient l'esthétique et la gastronomie et qui suffisent à créer l'ambiance. A emporter, pour offrir, ou pour régaler ses invités.

« Fjord le Scandinave » : 21, rue Guisot. Nice Port. Rens. 04.93.26.20.20 Assiettes de 18 à 30 €. Plateaux de 39 à 99 €. Ouvert tous les jours pendant les fêtes, sauf le 25 décembre.

