



Top 5 : les meilleurs cornichons



01 Les plus référents

Maison Marc cultive en Bourgogne, à Chemilly-sur-Yonne, ses propres cornichons avant de les travailler en différentes recettes et de les distribuer dans toute la France. Le tout sans herbicide, pesticide ni conservateur. Parmi eux, des extra-fins croquants, frais, légèrement vinaigrés... Du bel ouvrage, 100% français.

www.maisonmarc.fr

02 Les plus name-dropping

Cornichons du Val de Loire récolte 2018, vinaigre d'Orléans, sel de Guérande... offrent certes un joli discours, mais aussi une belle complexité aromatique à ces pickles confectionnés par **Martin Pouret** (10,05 EUR les 670 g).

La Grande Epicerie de Paris : www.lagrandeepicerie.com

03 Les plus croquants

Le moutardier Edmond Fallot vaut aussi pour la qualité de ses cornichons extra-fins (5,50 EUR les 340 g) dont le croquant offre une résistance rare. Sans parler de leur goût légèrement acidulé. Avis aux amateurs.

Edmond Fallot : 16, rue de la Chouette, 21000 Dijon. www.fallot.com

04 Les plus aigres-doux

Pour Jardin d'Orante, le chef Marc Veyrat signe une recette de mini-cornichons doux au vinaigre balsamique, tout en équilibre, presque gourmands (2,02 EUR les 350 g).

Galleries Lafayette Gourmet : 35, boulevard Haussmann, 75009 Paris. Tél. : 01 40 23 52 67.

05 Les plus à la russe

Des cornichons XXL en provenance de Pologne, préparés dans une saumure peu salée enrichie d'aromates, qui leur donne des notes particulièrement acidulées. C'est la préparation « malossol », dont Petrossian fournit un bel exemple (11,50 EUR les 910 g).

www.petrossian.fr

Inscrivez-vous
Newsletter Week-end