



## Découverte de la box Douceur by Gourmet de France

15 JANVIER, 2019 / 0 0



### A propos



Amandise.fr c'est l'histoire d'une jeune femme de 28 ans passionnée de pâtisserie, blogueuse food depuis 2013.

[LIRE LA SUITE](#)

Je suis ravie de vous retrouver dans ma rubrique « blabla gourmand » pour la première fois de l'année 2019 ! Je vous parle aujourd'hui d'une nouvelle box qui a vu le jour en décembre dernier. Pour ceux qui me suivent sur instagram, j'avais fait un petit « unboxing » lorsque j'avais reçu mon colis courant décembre ! Il s'agit donc de la box La Dégustation by Gourmet de France.

Plus précisément, j'ai reçu la box Douceurs, axée sur le sucré, mais pour les amateurs de salé, il existe aussi la box Gourmets.

Cette box au concept inédit, propose chaque mois 4 à 5 produits du Sud-Ouest labellisés et d'une très belle qualité puisqu'il s'agit d'une sélection effectuée par des chefs et des MOF (Meilleurs Ouvriers de France) accompagnés d'une bouteille de vin.

Si comme moi, vous êtes amoureux des produits du terroir et que vous souhaitez améliorer votre façon de consommer en achetant moins mais mieux, cette box sera une belle découverte. Elle est remplie de gourmandises qui seront parfaites à déguster pour le goûter ou à sublimer dans des recettes sucrées.

Aujourd'hui je vais vous présenter plus en détails le concept et vous faire un petit unboxing et comme je n'ai pas encore savourée tous les produits de ma box, je reviendrais vers vous en février pour vous dire comment j'ai sublimer certains produits à travers quelques recettes !

[ABONNEZ-VOUS À LA BOX BY GOURMET DE FRANCE](#)

## Le concept de la box

Gourmet de France c'est avant tout un label décerné à des produits d'exception, c'est aussi un magazine rempli de recettes, de reportages exclusifs et c'est enfin une décennie entière à sillonner le sud-ouest de la France à la découverte de la qualité, du goût et de mets régalants nos papilles. C'est afin de faire découvrir au plus grand nombre les délices de nos régions, que le concept La Dégustation Box by Gourmet de France est né.

C'est à mon sens une riche idée de proposer des box d'une telle qualité, avec ce concept qui est si je ne m'abuse totalement inédit en France à l'heure actuelle. On s'émerveille devant le goût et la gourmandise de ces produits. Pour ma part, je suis totalement conquise et je rachèterais bien un ou deux produits découverts dans la box de décembre.

Mais alors, comment les produits sont-ils sélectionnés ? Tous les produits que vous retrouverez dans vos box sont labellisés Gourmets de France ou conçus par des Meilleurs Ouvriers de France.

Et qui labellise les produits ? Evidemment la crème de la crème, 12 membres du jury composés de MOF, sommeliers... Ils passent au crible et à l'aveugle (pour le plus d'impartialité possible) le goût, les saveurs, les textures... pour ne garder que les meilleurs produits.

Cette box s'adresse à vous si vous avez envie de découvrir des mets que vous ne trouverez pas n'importe où, si vous êtes un amoureux des produits bien fait et si vous faites attention au contenu et à la provenance de ce que vous mangez ! Si comme moi, vous êtes bien loin de la capitale et que vous ne pouvez pas vous lécher les babines de gourmandises de chefs si facilement que cela, cette box est également toppissime. Vous l'aurez compris, c'est une belle découverte !



## Le prix

La box est vendue au prix de 45€, auquel on doit rajouter les frais de port. C'est vrai que c'est une box qui n'est pas à destination de tous les portes-monnaie. Si vous souhaitez vous abonner sur plusieurs mois, le prix sera forcément assez élevé.

Vous en aurez pour votre argent puisque grâce à la box, vous découvrirez des produits que vous ne retrouvez pas facilement en magasin et vous réalisez tout de même des économies. A titre d'exemple, les produits présents dans la box de décembre coûtent au total 53,50€, soit une économie de 8,50€.

Pour les amoureux de gastronomie, cette box sera une façon de se faire plaisir et elle fera également un très beau cadeau pour les fins gourmets !

ABONNEZ-VOUS À LA BOX BY GOURMET DE FRANCE



## Les produits de la box de décembre

Revenons tout d'abord sur le packaging que j'ai adoré. Sous forme de petite valisette en carton recyclable, un soin très particulier est consacré à l'emballage des produits afin qu'ils ne s'abiment pas, c'est un point important à souligner (on n'aimerait pas vraiment recevoir nos produits cassés ^^).

Sur le site internet, on vous présente la box comme étant composée de 4 à 5 produits. En réalité, pour cette première box de décembre, c'est bien 7 produits que j'ai découvert. Parmi les 7 produits, on retrouve 5 marques. J'en connaissais une seule : la marque Favols connue pour la mise en avant des fruits de façon créatives.

Voici en détails les produits présents, cliquez dessus pour en découvrir un peu plus sur chacun, sur le site de La Dégustation Box :

- Pot caramel au beurre salé – Sweet Valentine
- Ourson guimauve – Borzeix-Besse
- Bouchées noir Piémont – Borzeix-Besse
- Guimauves chocolat – Thierry Bamas
- Confiture pomme tatin – Favols
- Confiture cerise noir gâteau basque – Favols
- Crémant de Bordeaux – Légende Louis Vallon

Je trouve vraiment que c'est une belle sélection gourmande, qui fait la part belle au chocolat, ce qui me va très bien. J'aime beaucoup le fait que l'on retrouve des produits qui peuvent être dégustés tout de suite, comme l'ourson guimauve, les guimauves chocolat... mais également des produits qui peuvent être sublimes comme le caramel au beurre salé ou les confitures.

Je vous parlerais justement plus en détail de chaque produits dans un prochain article, à paraître en février et vous verrez que j'ai utilisé certains pour mes pâtisseries.

Je peux vous dire que j'ai déjà fait la gourmande en craquant sur pas mal de gourmandises ! Mon gros gros coup de coeur est pour la barre au chocolat Borzeix-Besse (bouchées noir Piémont). C'était une explosion de saveurs en bouche, j'en aurais bien mangé 3 ou 4 d'affilée, lol !

