

# CUISINE

ARTS DE VIVRE



## Olive, gingembre et citron

C'est avec l'Huilerie Saint-Michel à Menton que Mauro Colagreco « Cuisiner de l'année 2009 » et « *Le Chef* » a mis au point cette nouvelle huile d'olive. Un étonnant mélange de saveurs acidulées et exotiques ! 22 € les 50 cl.

## United colors of carottes

À l'origine blanche ou violette, la carotte, quelques siècles de sélection naturelle plus tard, est devenue orange. Aujourd'hui, certaines sont roses, blanches, jaunes ou pourpres. Les chercheurs ont sélectionné de nouvelles variétés pour répondre aux besoins du marché (coloration, goût, teneur en sucres, composés aromatiques, capacité anti-oxydante)... melons, tomates, poivrons pourraient aussi bientôt voir la vie en couleur !



© F. CLOT/AGULTAGRO/CAMPUS OUEST PHOTOGRAPHERS

## COUP DE GUEULE

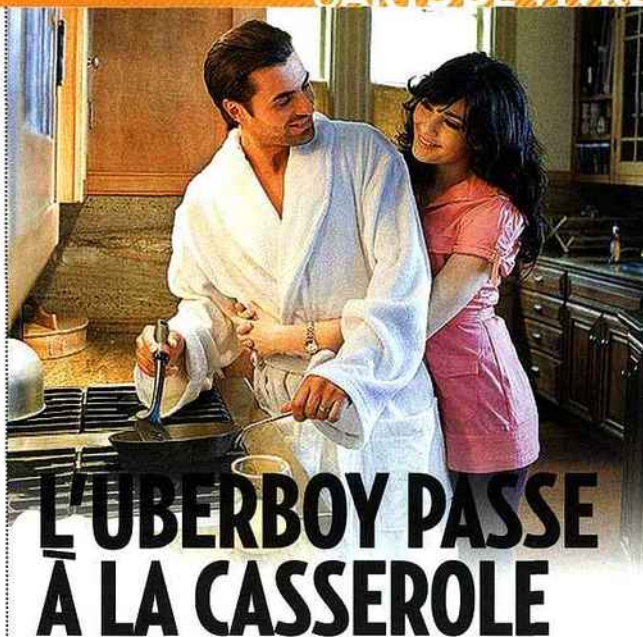
*Vous avez dit confiance ?*

Rien d'étonnant à ce que 48 % des Français jugent que la situation en matière de sécurité alimentaire s'est détériorée depuis 10 ans (étude Ifop pour ATT, Advanced Track & Trace) ! Même s'ils restent confiants à 66 % dans la qualité des produits (il faut bien se rassurer, autrement, on ne mangerait plus rien). Ils attendent plus d'informations sur l'origine et un renfor-



par PATRICIA ALEXANDRE

cement de la législation sur la traçabilité. Sur les marchés, la crédibilité des ardoises laisse à désirer ; dans la distribution, le flou est savamment entretenu : écrites en lettres minuscules, les informations obligatoires sont illisibles, et on tombe de la chaise en découvrant que nombre de produits aux marques les plus rassurantes, sont préparés à plusieurs milliers de kilomètres de son réfrigérateur !



## L'UBERBOY PASSE À LA CASSEROLE

C'est la grande tendance du moment, et il paraît même, selon une étude TNS Sofres, que c'est un mouvement de fond réel et durable ! La génération « kitchen » est bel et bien installée. Après le « tout-prêt » des années 80 et la cuisine « d'assemblage » des années 90, les Français veulent aujourd'hui apporter leur touche personnelle et donner un peu d'eux-mêmes à leur tribu. Dans la même mouvance, la gourmandise s'est transformée en plaisir

intime glamour, voire en rassurance. Du coup ressurgit le « uberboy », cet homme entre 25 et 40 ans qui aime cuisiner et s'en donne les moyens. Pour lui, depuis que les chefs ont envahi les écrans plats et que les femmes les adulent, la cuisine est un atout de séduction redoutable. Autant dire que le « fait maison » a de beaux jours devant lui ! Et ceux qui se frottent les mains, ce sont les fabricants de petit électroménager !

## RECETTES ET RÉPLIQUES D'ANTHOLOGIE

Flash back sur les films cultes d'Audiard et sur l'air réjoui de Ventura dans *Les Barbouzes* à l'énoncé de la carte du jour : Claire Dixsaut nous livre 90 recettes qui renvoient toutes à un film. Haut en saveur ! À table avec les *Tontons flingueurs*, Agnès Viénot Éditions, 29,90 €.

