



## vieprivée cuisine

### DU NEUF EN RAYON

L'alimentation innove avec des produits savoureux, surprenants, pratiques et chics... Notre guide gourmand.



#### SNACKING LIGHT

Grignoter sain et bon, c'est possible ! Nos deux suggestions surprenantes et gourmandes.

- ✓ Jusqu'au 31 mai, Myberry propose une coupe Vai Vai avec un frozen yogurt à 0 % de matière grasse + noix de coco râpée + coulis de fruits exotiques... Viva Brazil ! 5,50 € la coupe. Points de vente sur [www.myberry.eu](http://www.myberry.eu)
- ✓ Les barres kawaii Soyjoy made in Japan, à base de fruits secs, de farine de soja, de raisin, contiennent peu de sucres et plein de fibres. De 1,80 € à 2,50 € la barre chez Cojean et à La Grande Epicerie de Paris.



#### PRODUITS LAITIERS

**Une sweet faisselle**  
Blanche, douce et parfumée... voici la faisselle de brebis ! On l'aime parce qu'elle est particulièrement digeste et que sa saveur relevée change tout...  
**L'idée en + :** une quenelle de faisselle de brebis + herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil) dans un gaspacho poivron rouge-betterave.  
■ Rians, 2,95 € les 200 g.

**Un cream cheese collector**  
Depuis longtemps on attendait que le Philadelphia, le fromage du cheesecake, arrive chez nous. C'est chose faite ! Avec, en bonus, deux versions inédites au concombre et aux fines herbes.  
**L'idée en + :** le mixer avec du saumon fumé et de la ciboulette, pour des rillettes minute.  
■ Philadelphia, 1,69 € les 150 g.

**Un yaourt régressif**  
Quand le must de la confiture se pique de yaourt, cela donne un petit pot de yaourt « comme à la maison » sur un lit de confiture de framboises à tomber. Miam !  
**L'idée en + :** à servir avec des framboises fraîches et un peu de menthe hachée...  
■ Bonne Maman, 1,95 € les 4 x 125 g.

**TRAITEUR**  
**Un saumon tout doux**  
Un saumon au naturel non fumé, ça donne quoi ? Une merveille de subtilité et de délicatesse tout droit venue de Norvège, qui fond dans la bouche.  
**L'idée en + :** superposer des lamelles posées sur des rattes tièdes + crème fraîche + dés de pulpe de citron.  
■ Labeyrie | 3,99 € les 75 g.

**Une sauce waouh**  
Booster un plat de pâtes basique ? Ultra-simple avec la collection de sauces fraîches Giovanni Rana. Notre préférée ? Celle aux cèpes, très parfumée.  
**L'idée en + :** on sert la sauce avec une poêlée de cèpes surgelés et une belle côte de bœuf.  
■ Giovanni Rana, 2,25 € les 100 g.

**Un délice fruitier**  
On oublie la compote pour se convertir au granité, un mélange (d)étonnant de dés de pomme et de purée de fruits (poire, mangue, ananas, pruneau ou abricot) qui croque sous la dent. On dit oui !  
**L'idée en + :** sublimer le granité avec du fromage blanc fouetté et quelques graines de vanille.  
■ Andros, 1,85 € les 4 x 100 g.

**GASTRONOMIE**  
**Du pepper de luxe**  
Terroir du Cameroun, Penja fournit l'un des meilleurs poivres du monde. A savourer maintenant en grappes fraîches conservées dans de la saumure !  
**L'idée en + :** un mix de quelques grains + câpres, cornichons hachés + vinaigre + huile + sel sur des avocats bien mûrs.  
■ Terre Exotique, 6,50 € les 30 g.

**Des tartines in**  
Quand une grande maison se lance dans les conserves à

tartiner, on se réjouit, surtout si elles se dégagent sur un toast, une pomme de terre chaude ou un filet de poisson.  
**L'idée en + :** la crème d'artichaut, petits pois, menthe, sur un bouquet d'asperges blanches ou vertes.  
■ Fauchon, à partir de 5 € les 100 g.

**Des antipasti de folie**  
Baignant dans une huile d'olive parfumée, les cœurs d'artichaut, oignons doux, poivrons, tomates séchées, aubergines de la Masseria Mirogallo ont le goût du soleil de la Basilicate.  
**L'idée en + :** les glisser au four sur un rond de pâte brisée avec un peu de pesto.  
■ A partir de 9,50 € sur [www.terramia.fr](http://www.terramia.fr)

**Des gâteaux bonbons**  
Le pape de la pâtisserie se pique de douceurs et vous offre

**UN MUESLI SUR MESURE**  
NEUF CÉRÉALES À LA CARTE,  
UNE TRENTAINE DE NOIX  
ET DE FRUITS SECS AU CHOIX...  
COMPOSER SON MUESLI SUR  
MESURE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI  
SIMPLE NI SI BON !  
■ [WWW.MELIMUESLI.COM](http://WWW.MELIMUESLI.COM)



## DU NEUF EN RAYON (suite)

des gâteaux emballés comme des bonbons... Jusqu'au 29 mai, on fond pour la surprise « Envie » à base de meringue, biscuit aux amandes, compote cassis et mousseline vanille-violette.

**L'idée en + :** en manger un deuxième fissa ?

■ Pierre Hermé, 6,20 € pièce.

### Des pâtes de fruits punchy

Jusqu' alors, les pâtes de fruits, c'était vite écœurant. Grâce aux parfums piquants citron vert, poivre blanc, coco-ananas, elles nous réveillent les papilles !

**L'idée en + :** une bouchée sur un comté millésimé.

■ Hédiard, 19 € les seize.

### Des gelées innovées

Zeliï, ce n'est ni un sorbet, ni une confiture, ni une pâtisserie à boire. Plutôt la eat-sensation de l'été 2011... Des gelées de fruits ultra fraîches qui marient mangue et ananas, fraise et pêche ou pomme et pomme (!).

Attention, ça rend addict !

**L'idée en + :** tel quel avec un bon thé vert sencha.

■ Dalloyau, 4,90 € pièce.

### EPICERIE

#### Un pschitt d'alcool

Nouveau snobisme food, la liqueur en spray joue les vedettes en version Cointreau. Utile ? Oui, pour ceux qui aiment flamber leurs crêpes et se pâment pour l'orange.

**L'idée en + :** on concocte une salade de suprêmes d'orange relevée d'un sirop de jus

d'orange au miel cuit 3 mn + quelques pschitts de Cointreau.

■ 20 € les 350 ml au Lafayette Gourmet.

#### Des néo-chips

Grâce aux snacks poppés à base de soja et de pomme de terre, l'apéro devient sain et léger...

**L'idée en + :** quelques galettes hachées sur un tartare de tomates au basilic.

■ Too Good, 1,59 € les 85 g.

#### Un sel liquide

Récolté aux Baléares dans les salines, ce liquide se pschitte directement sur l'assiette et permet de réduire le sel consommé.

**L'idée en + :** sur une mousse au chocolat au lait pour un côté « caramel au beurre salé ».

■ L'O des Salines, 4,70 € les 190 ml.

#### Des noix d'exception

Noisettes du Piémont, amandes d'Espagne, pistaches de Sicile... Soigneusement sélectionnés, les meilleurs fruits à coque du monde

aux emballages canon se grignotent ou se cuisinent !

**L'idée en + :** des noisettes grillées et concassées avec des haricots verts croquants + une sauce au vinaigre de xérès.

■ Le Grand Noyer, à partir de 8,50 € les 125 g. Points de vente sur [www.legrandnoyer.com](http://www.legrandnoyer.com)

#### Des parfums en sachets

Que tous les fans de lavande se réjouissent ! Grâce à ces mini-ballotins de coton, on peut désormais parfumer les desserts

comme les grands chefs !

**L'idée en + :** on laisse infuser 2 sachets dans un mélange lait + crème, base d'une crème glacée.

■ Albert Ménès, 4,13 € les 6 g.

#### Des sardines light

Les sardines font leur révolution avec ces boîtes de filets sans arêtes au naturel. Une bonne façon de faire le plein d'oméga-3.

**L'idée en + :** en pizza sur une pâte feuilletée + sauce tomate + olives noires + origan + un peu de roquette au moment de servir.

■ Saupiquet, 1,63 € les 100 g.

#### Une sauce nippone

Mixant soja, vinaigre de riz, huile et graines de sésame, elle fait swinguer les crudités.

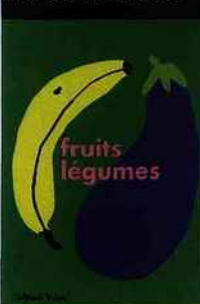
**L'idée en + :** on détourne la sauce en arrosant des filets de maquereau cuits au gros sel.

■ Tanoshi, 3,50 € les 150 ml.

DANIÈLE GERKENS

### À CROQUER

Certes, il ne se mange pas, mais il est tellement beau qu'on le dévore des yeux. Lui, c'est « Fruits légumes », le nouvel ouvrage de Soledad Bravi (éd. L'École des loisirs, coll. Loulou & Cie), à glisser entre les mains des petits pour assouvir leur curiosité, ou celle des grands qui ont envie d'un quart d'heure poétique, et à offrir à tous les névrosés de la food !



### LE RESTO DE LA SEMAINE : VIVANT

Amis des tatouages et des vins nature, réjouissez-vous, Pierre Jancou, le fondateur du mythique Racines, est de retour ! Cette fois, il s'est installé dans une



ancienne oisellerie, avec tables en Formica et machine à jambon - un culatello iberico servi à la planche, à tomber. Comme le foie gras à l'oignon rôti, la poularde à plat, ou la saucisse d'Auvergne et sa super purée aux herbes. Foncez sur les fromages aussi (aaah, le taleggio !) ou sur la ganache chocolat-oranges confites, mais, pour les vins, de grâce, laissez-vous faire par Pierre... Environ 50 €. MARIE ZOTTO ■ 43, rue des Petites-Ecuries, Paris-10°. Tél. : 01 42 46 43 55.