

Voici les aliments de demain

CONSOMMATION. Inspirés des cuisines des grands chefs ou auréolés d'une étiquette plus « équitable », les aliments de demain sont dès aujourd'hui au SIAL de Paris-Villepinte. Notre sélection.

Ça pulse dans l'assiette ! Comme en automobile ou en téléphonie, le consommateur a faim et soif d'inédit, à l'image des 45 % des Français qui attendent du neuf dans leurs produits laitiers, selon un récent sondage TNS-Sofres. Sur le Sial — le Salon international de l'innovation alimentaire, qui a ouvert hier et dure jusqu'à jeudi, au parc des Expositions Paris-Nord Villepinte — tout évoque ce besoin.

« On en a fini avec le milieu de gamme, les gens cherchent du basique pas cher ou de l'hypersophistication. Les produits avec une valeur ajoutée n'ont jamais été aussi nombreux », explique Xavier Terlet,

expert en innovation alimentaire pour le salon. « On ne veut plus des alicaments auxquels on ne comprend plus rien, on plébiscite les propositions lisibles. Le fromage de chèvre revient avec de la truffe, le spéculum est à la mode, ainsi que les super fruits, açais (NDLR : issus d'une variété de palmier sud-américaine) ou cranberries (NDLR : canneberges). La graine de potiron ou de tournesol pour les salades fait des miracles. »

Toxicité en baisse

Autre percée : l'alimentation qui s'inspire de la cuisine des grands chefs. « Ils sont devenus si populaires que l'on veut cuisiner comme eux, avec leurs ustensiles et leurs produits »,

poursuit le spécialiste. On veut du miel aux épices ou des légumes de saison. Prince de Bretagne les vend en petit panier prêt pour le bourguignon ou le pot-au-feu. Une tendance baptisée « naturalité », qui veut aussi chasser la toxicité de nos tables. Là où il y a de l'huile de palme — à la place de l'huile de colza meilleure pour la santé —, du gluten — mauvais pour les allergiques —, on passe. On préfère se rassurer avec le demier décaféiné Malongo « sans solvant ».

CLAIRE CHANTRY

■ **Guidalim, l'application gratuite pour iPhone** mise au point par Xavier Terlet, permet de tout savoir d'un produit. Il suffit de passer son smartphone devant le code-barres.

▼ **LES GAUFRETTES AUX LÉGUMES** Croc' Légumes pâtisserie des Flandres. Riches en fibres, elles contiennent au moins 50 % de légumes pour 62 calories par portion. Un biscuit de snacking possible à la carotte et au cumin, ou à la betterave et à l'échalote. (DR.)



▼ **WICH DE RIZ** Sushi Ran BV. Le remplacé par un plusieurs riz, n, et pour sushi. ans une coque ec sauce et sachet. chaud ou froid. Dans le commerce s magasins bio et les hypers. (DR.)



◀ **LES MARINADES EXPRESS** Saveurs Cuisinées. Prêtes à cuire et à l'emploi, elles servent à la fois pour les viandes, les légumes ou les poissons. Les variantes sont multiples : barbecue, mexicaine, provençale, tikka, kebab ou chardonnay. En hyper et hard discount. (DR.)



▲ **LES CRISTAUX D'HUILE ESSENTIELLE** Florisens. Biologiques, ils sont faits pour aider à cuisiner avec de nouvelles textures. Plusieurs parfums à essayer : basilic, fenouil, cardamome, bergamote, géranium bourbon, ou menthe. Epicerie fine et magasins diététiques. (DR.)



◀ **L'HUILE DE GRAINE DE POTIRON** Styrian Pumpkin Seed Oil impose un goût plus sophistiqué et une variété des sens. Dans les épiceries fines, le commerce de détail et la restauration. (DR.)



◀ **LA PRÉPARATION AROMATIQUE POUR LAITAGE** Récréasun Triballat donne du goût et du craquant aux yaourts. Elle existe en plusieurs variétés : biscuits et agrumes, amandes caramélisées et fèves de cacao, cerises acidulées et éclats d'amandes... Vente par correspondance. (DR.)



▲ **LES PERLES DE JUS DE TRUFFE** Perlage di Tartufo et Tartuflanghe. Conçues pour imiter le caviar dans sa présentation, elles emmènent leur parfum de truffe noire (tuber melanosporum) vers des sensations en bouche jamais connues. En épicerie fine et dans le commerce de détail. (DR.)



▲ **LES BISCUITS DE CHEFS** Aristocades. Créés par un cuisinier qui travaille les saveurs originales, ces délices des Biscuiteries de Provence créent des surprises en bouche. Sur le marché à partir d'avril 2011 partout, y compris chez les cavistes. (DR.)

