

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous permettre de partager du contenu via les boutons de partage de réseaux sociaux, pour vous proposer des publicités ciblées adaptées à vos centres d'intérêts et pour nous permettre de mesurer l'audience. [Pour en savoir plus et paramétrer les cookies](#)



gastronomie

Les repas de fin d'année : moins copieux, plus originaux et faits maison

Originalité et fait maison sont les maîtres-mots pour les repas de fin d'année qui revisitent les classiques foie gras, truffes ou bûches, avec le souci de ne pas trop peser sur l'estomac ni sur les finances.

BD (avec AFP) Publié le 08/12/2014 | 12:05, mis à jour le 08/12/2014 | 12:05



© Maxppp Le foie gras, incontournable sur les tables du réveillon, mais revisité.

*"C'est un peu de débrouille, on a un consommateur de plus en plus malin, qui fait des arbitrages".
Xavier Terlet, spécialiste de l'innovation en agroalimentaire.*

Malgré la crise, les consommateurs veulent se faire plaisir à Noël en matière alimentaire. Ils ont peut-être moins de budget mais ils ne veulent pas mégoter sur ce moment et si on est toujours dans la tradition, elle est complètement revisitée. Ainsi la truffe, omniprésente, se décline sur des produits basiques et accessibles, pour leur conférer un côté festif: en sauce pour les pâtes, en huile, en gâteaux apéritifs ...

Autre grand classique des fêtes, le foie gras s'enhardit avec des fruits et des saveurs comme la vanille ou des recettes originales. Beaucoup optent pour des recettes faites maison, grâce à des ateliers de cuisine ou des sites internet. *"Les gens veulent le servir de manière un petit peu différente, pour ne pas donner l'impression de faire comme leurs parents ou grands-parents"*, constate Christophe Duhamel, cofondateur et directeur général de Marmiton.org, premier site de cuisine en France.

L'apéritif remplace l'entrée

Le caviar, également associé aux agapes, reste toutefois un luxe inaccessible à une majorité : 59% des Français n'en ont jamais goûté, selon un sondage Opinionway publié en septembre pour Labeyrie, qui vend du caviar en grande surface avec l'ambition

de "démocratiser" le produit. D'autres marques proposent en plus du caviar classique, des nouveautés qui sont des alternatives, moins chères, comme le beurre de caviar de Neuvic. La célèbre maison Petrossian innove quant à elle cette année avec des oeufs de homard bleu.

L'heure n'est plus aux repas pantagruéliques et interminables et de plus en plus, on fait l'impasse sur l'entrée pour ne pas avoir un repas trop long. "*Les fins de repas où on n'en peut plus, c'est moins tendance, aujourd'hui on est plus sur des mousses, des agrumes, et moins les gros plats en sauce qu'on avait encore il y a quelques années*", dit Xavier Terlet.

Côté sucré, la traditionnelle bûche reste reine mais connaît mille métamorphoses : façon tropézienne, ou tiramisu, elle se transforme en boule de Noël chez le chocolatier Jean-Paul Hévin, se pare de macarons chez Pierre Hermé. Le pâtissier Jacques Genin propose une bûche au chocolat-noisette et une bûche aux marrons. Mais "*ce n'est pas ce que je préfère*", confie ce "*fondeur en chocolat*" qui "*déteste*" la période de Noël à cause de "*l'exagération des quantités*". Sa nouveauté à lui, ce sont les pâtes de légumes, que rien ne distingue en apparence des plus conventionnelles pâtes de fruit, proposées dans ses deux adresses parisiennes, à côté des caramels, nougats et autres chocolats.

dans vos régions

C'est à lire : "Lumières marines" de Jérôme Houyvet France 3 Haute-Normandie

Poésie équestre au cirque-théâtre d'Elbeuf France 3 Haute-Normandie

A pied, en kayak ou en hélico, les gendarmes veillent sur les huîtres de Noël

La vie rêvée de Marinette, tenancière de bistrot

Un médecin du Cher soupçonné de viols aggravés sur des patientes France 3 Centre

ailleurs sur le web

La CGT en ébullition après de nouvelles révélations sur Thierry Lepaon France24

Le lapsus qui tue Voici.fr

Ce que Hollande a fait et que Sarkozy veut abroger Le Monde

Les surprises du classement des français les plus fortunés de Suisse Challenges

Antoine Perruchot explique comment sa startup a atteint 400% de croissance en 1 an Exclusive RH

Recommandé par

0 Commentaires France 3 Poitou Charentes

 S'identifier ▾

Les meilleurs ▾

Partager  Ajouter aux favoris ★



Commencer la discussion...

Soyez le premier à commenter.

 S'abonner

 Ajoutez Disqus à votre site web !

 Vie Privée