

ACCROS AU
COACHING SPORTIF

P. 90

UNE BIÈRE
AU MONT BLANC

P. 93

LES
TENDANCES
DE "L'OBS"

SURVÊT'
SUPERSTAR

P. 94

LA CHRONIQUE
DE SOPHIE FONTANEL

P. 96

Objet (comestible) non identifié



Un mix d'innovation et d'ingrédients naturels: c'est l'étonnante recette de ces « crayons d'assaisonnement », à tailler au-dessus de son assiette. Pas de conservateurs ni d'arômes artificiels dans cet ovni alimentaire, mais des produits sourcés chez des petits producteurs et une texture gélifiée à base d'agar-agar, qui permet de tailler des copeaux translucides sur nos salades, pâtes, pizzas et même desserts...

Sceptique, on a essayé le goût « cèpes » composé du jus du champignon, de vinaigre de cidre, de sauce soja et de gomme de caroube. La saveur, puissante, est bien là – manque, bien sûr, la douceur fondante des vrais morceaux de cèpes dans son omelette, mais c'est une autre histoire. Plusieurs parfums sont disponibles: yuzu, basilic, piment d'Espelette, citron confit, curry et curcuma... et, tout récemment, ail noir.

Conçus près d'Alès, dans le Gard, par le cuisinier et artiste plasticien Benoit Le Guein et son comparse Tristan Cano, ces « crayons d'assaisonnement » sont désormais distribués chez Nature & Découvertes. Et promettent de faire entrer un nouveau « geste food » dans nos cuisines. **CHRISTEL BRION**

Le coffret OCNI Factory (un crayon et le taille-crayon), 12 €