

Gault & Millau

°69 OCTOBRE - NOVEMBRE 2014

L'expert gourmand

Cuisinier de l'année

Yannick Alléno

La quête de l'idéal

GUIDE 2015

La cuisine
du partage
récompensée



Yannick Alléno
Pavillon Ledoyen
(Paris 8)

40 CHEFS DÉVOIENT LEURS RECETTES

L 12679 - 69 S - F: 8,90 € - RD



Une huile de longue vie

Concocté par des experts en nutrition et en goût, QuinteSens Plénitude est un savant mélange de six huiles bio produites en France (tournesol oléique, olive, lin, pépins de courge, bourrache, huile de poisson désodorisée) censé répondre de façon idéale aux besoins en vitamine E, Oméga 3 et 6 et surtout en DHA pour les cinquas et plus. Et l'huile de poisson est garantie sans métaux lourds. Le mélange, fabriqué dans le Sud-Ouest par Biopresse, supporte la cuisson.

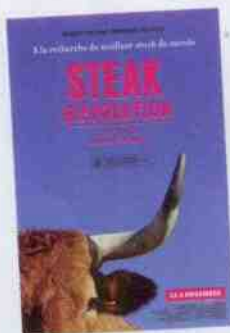
7,95 € les 50 cl.
www.quintesens-bio.com



Grelinette à la Bourdaisière

Louis-Albert de Broglie a créé une microferme fondée sur la permaculture au château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire (37), réputé pour son conservatoire de la tomate. Dès la rentrée, les élèves de l'école Ferrandi vont utiliser la « grelinette » (bêche ergonomique), monter des buttes et pailler les sols. La permaculture s'inspire des écosystèmes forestiers,

n'emploie aucune chimie. La terre est enrichie par ce qu'elle produit et cultivée avec des combinaisons astucieuses de plantes et d'arbres fruitiers. Un hectare travaillé par une personne à temps complet peut produire 60 paniers par semaine et générer un chiffre d'affaires annuel de 50000 à 60000 €. L'Inra a lancé une étude pour valider le modèle économique.



LA QUÊTE DU GRAS

À l'heure où Alain Ducasse bannit toute proposition carnée de sa nouvelle carte

au Plaza Athénée, un film documentaire sort pour défendre la viande de qualité et le bon gras de bœuf, sous forme de balade à travers le monde. On y découvre des races bovines, des éleveurs passionnés, des bouchers et des steak houses légendaires. Yves-Marie le Bourdonnec, le boucher d'Asnières (92), guide avec maestria Franck Ribière et Vèrane Frédiani des prés jusqu'aux assiettes. C'est fouillé, humain, passionnant.

«Steak (R)évolution» de Franck Ribière, sortie au cinéma le 5 novembre et publication en librairie aux Éditions de La Martinière.

Super-pouvoirs

Florence Jacquet a lancé un site de vente en ligne de fruits séchés bio venant de terres lointaines. Mûres blanches de Turquie, cranberries du Canada... jusqu'à la poudre de pulpe de fruit du baobab du Sénégal, Baomix. Très riche en vitamine C (sept fois plus que l'orange) et en calcium (trois fois plus que le lait), garantie sans gluten (logo AFDIAG), elle se consomme mélangée à un verre de lait ou un yaourt.

9 € les 100 g.
www.fragrances-bien-etre.com



Qui c'est, les meilleurs ?

Une méta-analyse menée par l'université de Newcastle (Grande-Bretagne) a épluché 343 études afin de comparer la qualité des aliments biologiques et conventionnels. La synthèse démontre la supériorité du bio: plus d'antioxydants et de polyphénols (18 à 69 % selon les aliments) et moins de métaux lourds et de résidus de pesticides que leurs homologues conventionnels (étude publiée dans le British Journal of Nutrition du 15-7-2014).

ET AUSSI: Jusqu'à moins 80 % de récolte de miel français en 2014 sauf à Paris où les 300 ruches donnent à plein / Un pavillon de 6000 m² à Rungis dédié aux produits bio ouvre en 2015 / La Vie Claire se lance dans le commerce en ligne, retraité dans l'un des 235 magasins www.lavieclaire.com / Marjolaine le salon bio s'installe du 8 au 16 novembre au Parc Floral de Paris www.salon-marjolaine.com / Saveurs des plaisirs gourmands du 19 au 23 novembre à Paris Porte de Versailles www.salon-saveurs.com