

●● Tout nouveau, tout bon

# EXALTANTS EXHAUSTEURS

L'assaisonnement, c'est tout un art.  
Voici de quoi renouveler les partitions  
de saison. par Chae Rin Vincent



## Pop de moutarde

Il en va des rayons d'épicerie comme de la mode : à chaque saison sa collection. Printemps-été 2012, Maille nous livre un trio aux couleurs flashy. La plus délurée, aux myrtilles et sirop de violette. La plus fraîche (notre choucho), aux herbes vertes (ciboulette, persil, basilic). La plus charpentée, au vin blanc, ail et poivrons. À vos palettes !  
**Coffret de 3 moutardes, 17,90 €, ou 4,90 € le pot de 100 ml, Maille (disponible jusqu'à mi-septembre).**

## Bon sauvage

Les fermiers malgaches vont cueillir le poivre de Voatsiperifery sur des arbres qui atteignent parfois 20 m. Une récolte périlleuse à la hauteur du plaisir que procure ce fruit. Sa belle odeur boisée laisse la place à des arômes complexes, une fraîcheur d'agrumes et un piquant long en bouche. Pour envoûter les viandes, le fromage de chèvre ou encore le chocolat. Petite piqûre de rappel : toujours mouliner ou concasser un poivre au dernier moment, ses arômes n'en seront que plus développés.  
**Poivre sauvage de Voatsiperifery, 50 g, 11,34 €, Albert Ménès.**



## Grain de beauté

Sous un nom de fragrance, Olivier Roellinger a convié Maître Tseng, de la Maison des Trois Thés à Paris, pour un voyage inspiré. Une jolie base de fleur de sel de Guérande réchauffée par un voile de gingembre, réveillée par une joyeuse note acide d'amchoor (poudre de mangue verte), le tout nimbé de thé bleu-vert de Taiwan. Délicieux sur des poissons crus ou cuits et des légumes vapeur.  
**Fleur de beauté avec Maître Tseng, 60 g, 9,40 €, Épices Roellinger.**



## Tubes de printemps

Comme des mini-rouges à lèvres pour foodista, ces 30 épices en tubes de 4 cm séduisent par leur conditionnement petit format. Plus d'hésitation pour se lancer vers des parfums inconnus par crainte du gaspillage ! À nous le paprika fumé, le zaatar et autre poudre de réglisse ! Bonus : les bons tuyaux et recettes signés Sonia Ezgolian.



**Chic Shot, à partir de 2 €/l'unité avec sa fiche conseils; coffrets de 8 épices (viandes, poissons, légumes, volailles, desserts) à partir de 20 €; coffret luxe de 30 épices, 95 € (avec livret de recettes); nuancier de recettes seul à partir de 9 €; Sur les Quails, chez Lafayette Gourmet et en épicerie fines.**

## Reine des pommes

Ce vinaigre de pomme bio va enchanter salades de légumes comme de fruits, ou encore déglacer des petits jus de viande extra. Produit à partir de jus de pomme, ce nectar contient aussi 15 % de concentré de ce fruit. Acide juste ce qu'il faut, adouci d'une note légèrement sucrée. Encore un peu et on le boirait à la petite cuillère !  
**Vinaigre de pomme bio, 250 ml, 4,50 €, Graines d'Alma, en épicerie fines.**



## Bon et brut

Vous n'avez jamais tenté une recette en croûte de sel ? Pas une minute à perdre avec ces gros cristaux bruts de sel de Camargue, auxquels vous ajouterez de la farine, du blanc d'œuf et des herbes. Voilà de quoi faire sensation lors de votre prochain dîner. Ces gros grains feront aussi merveille en salaison de vos plats préférés.  
**Gros sel cristaux bruts de Camargue, 800 g, prix conseillé : 1,55 €, Le Saunier de Camargue, en GMS.**



## Huiles essentielles



Pour réaliser une bonne vinaigrette, la qualité de l'huile est primordiale. Trois nouvelles huiles bio de la marque QuinteSens vont illico rejoindre notre placard. Celle de tournesol oléique, parce qu'elle est très résistante à la chaleur, celle de colza, riche en oméga-3, et celle d'olive vierge extra (ordinaire !), avec un « fruité vert » : vous m'en direz des nouvelles...  
**Huile de tournesol oléique bio, 75 cl, 4,99 €; huile de colza bio, 4,99 €; huile d'olive vierge extra bio, 75 cl, 7,99 €, QuinteSens, en GMS.**