

À CHACUN SON FOOD CONCEPT

LA MODE ET LES INTOLÉRANCES AIDANT, LES CONCEPTS CULINAIRES SE MULTIPLIENT. LES ÉTALS DES SUPERMARCHÉS REGORGENT DE PRODUITS SANS GLUTEN, SANS SUCRE, SANS LACTOSE... ET VOICI QUE LES RESTAURANTS S'Y METTENT AUSSI! QUOIQU'ILS NE SURFENT PAS SUR LA VAGUE "SANS", MAIS PROPOSENT PARFOIS DES CONCEPTS DÉTOX, INDICE GLYCÉMIQUE BAS... ET PUIS IL Y A CEUX QUI FONT FI DES CONTRAINTES ET PROPOSENT LES BONS PRODUITS DU TERROIR BIEN GRAS... MAIS QUE DU BON GRAS, CELUI QUI A DONNÉ LIEU À LA DÉCOUVERTE DU FRENCH PARADOX.



MARJORIE FOURCADE

FOUCADE, LA PÂTISSERIE QUI FAIT DU BIEN

Finis le dilemme pâtisserie vs régime! Marjorie Fourcade a trouvé la bonne parade en fondant la première Maison de «Pâtisserie Positive» telle qu'elle se plaît à le préciser. Il ne s'agit pas de verser dans les extrêmes du sans gluten, sans sucre, sans lactose... Mais plutôt de réduire les mauvais sucres et matières grasses, limiter les allergènes (gluten et lactose), supprimer les agents de synthèse et la gélatine de porc au profit de matières premières nobles non raffinées, de

bons fruits frais de saison et d'épices sélectionnés avec la plus grande exigence. Après deux années de recherche et développement auprès de grands chefs pâtisseries, d'experts en nutrition et d'ingénieurs culinaires, cette jeune Maison invite aujourd'hui à redécouvrir le goût des produits bruts et à se faire plaisir grâce à une collection de pâtisseries savoureuses créatives à déguster dans le salon de thé 17 rue Duphot, entre l'église de la Madeleine et le Faubourg Saint-Honoré.

D.R.



CHEESE BOARD, LE B.A.-BA DU FROMAGE

On connaissait le fromage comme étape incontournable du repas français. Mais voici qu'il est érigé au stade de véritable repas complet à lui tout seul. Il faut dire qu'il y a de quoi faire dans un pays qui compte pas moins de 365 fromages différents!

Cheese Board est à la fois une boutique et un restaurant où l'on peut acheter ou déguster sur place des fromages de qualité. L'identité graphique a été confiée à Ich&Kar, un duo de designers qui se sont penché sur le côté esthétique mais également didactique. C'est ainsi que les murs, tels des tableaux noirs, arborent une carte de la France sur laquelle on peut localiser l'origine de chaque type de fromage. Le tandem de créateurs va plus loin encore en représentant sur un pan de mur des dessins expliquant la manière de découper chaque fromage. Ouf! Enfin une idée de génie! Qui ne s'est pas demandé un jour de quelle manière il fallait s'y prendre pour couper tel ou tel fromage qu'il soit pyramidal, cylindrique, rond ou rectangulaire? Enfin, un lieu beau et bon où l'on peut faire le tour de France du fromage... et du vin qui va avec!

R.C. ■

Parent Perich

