

ENQUÊTE

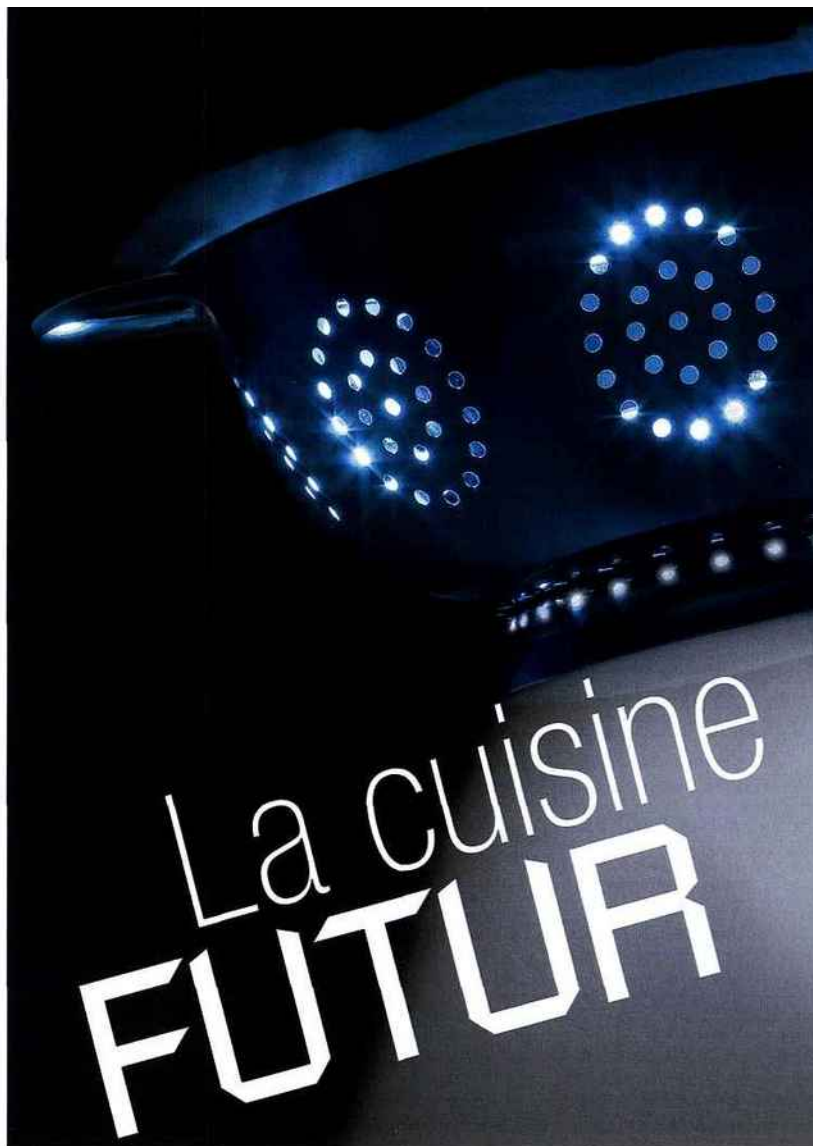
On nous avait promis des pilules du petit déjeuner au dîner; le "fait maison" et les petits plats traditionnels n'ont jamais été aussi prisés. Méfions-nous donc des "futurologues" en tous genres, mais amusons-nous à décrypter les tendances émergentes pour préparer nos casseroles à une éventuelle révolution. D'autant que des emballages qui se mangent, des frigos intelligents et des nouvelles saveurs à explorer, ce n'est pas de si mauvais goût...

CHIA, la petite graine qui monte

Plus exotique que le sésame, plus riche en oméga 3 que le saumon, le chia (prononcez kia) débarque d'Amérique latine où il rendait déjà fous les Aztèques. Sans gluten, riche en fibres et en protéines, il permet de remplacer le blé, les œufs et le beurre dans les gâteaux végétaliens, sans alourdir la facture calorique. Il favoriserait même la croissance musculaire. Incorporé à un smoothie ou une soupe, l'herbacé au goût neutre gonfle et apporte une agréable texture croquante.

Chéri, j'ai IMPRIMÉ le dîner

Des pâtes en forme de tour Eiffel, une Ferrari en sucre ? C'est possible grâce à l'impression 3D. Au lieu de charger la cartouche de résine, on la remplit d'une substance alimentaire. L'imprimante la dépose couche par couche, pour créer un chef-d'œuvre comestible. Ainsi, les employés de Google à Palo Alto (Californie) ont découvert dans leurs assiettes des pâtes aux formes géométriques insolites ! À Los Angeles, l'agence de design Sugar Lab se sert du procédé pour créer des gâteaux d'anniversaire décalés. "À terme, chaque pâtisserie



aura son imprimante 3D", prédit sa directrice Liz von Hasseln. La NASA aussi s'y intéresse : grâce à ces machines futuristes, les astronautes pourront fabriquer eux-mêmes leur nourriture.

GASTROVAC, l'appareil qui a du jus

Cet appareil de cuisine à basse pression sublime les textures et exalte les saveurs en cuisant à pression descendante et non montante, ce qui provoque un vide à l'intérieur des aliments. On peut alors remplacer les molécules d'air par des jus parfumés. Le chef Pascal Barbot (l'Astrance, à Paris) imprègne ainsi fleurs et petits légumes d'une eau parfumée (safran, citronnelle...). Un délice.

Le nouveau Japon ? C'est le PÉROU !

"Après l'Asie, les foodistas découvrent l'Amérique latine, ses métissages et ses fruits amazoniens", note le chasseur de tendances Vincent Grégoire. Au Pérou,

LES ALGUES, UN OCÉAN DE SAVEURS

D'après les spécialistes, les légumes de demain ce sont elles. Grâce à leur vitesse de croissance qui bat tous les records et leur richesse en fibres et micronutriments, les 145 espèces d'algues comestibles nous nourriront même lorsque notre nombre aura doublé. À terme, les "champs" d'algues devraient dépasser, en volume, ceux du blé et du riz. Prêts pour des haricots de mer au petit déjeuner, de la laitue de mer à midi, et du dulce au dîner ?





Vive le progrès !
Demain, nous
nous régalerons
d'insectes grillés,
de viandes
fermentées et de
gâteaux en 3D.

influences incas, espagnoles, africaines... se mêlent depuis des siècles. Le must, la cuisine nikkei (nippono-péruvienne) popularisée par le king du ceviche (poissons marinés), Nobu Matsuhisa, chef des 25 restaurants Nobu dans le monde.

Des EMBALLAGES à croquer

Fini la corvée de vaisselle ! La Cookie Cup de Lavazza, en biscuit imperméable, se croque après l'espresso (encore au stade de prototype) et les cuillères à café en sablé de Poilâne se grignent sans modération. De même que les WikiPearl, des emballages comestibles qui s'inspirent de la peau du raisin, pour envelopper des boules de glace, des jus, des cocktails... Monoprix promet d'en commercialiser d'ici peu...

Le FRIGO du futur

Il sera silencieux, peu gourmand en électricité et sans émission de gaz à effet de serre... Et il pourra même faire mûrir viandes et fromages. En attendant, Samsung nous promet pour bientôt un frigo intelligent (le RF4289), muni d'un écran tactile connecté à Internet pour gérer les stocks et commander des produits en ligne (environ 3000 €).



Le FUMÉ fait un tabac

Les chefs l'adorent car il arrondit et structure un plat. "La palette du fumé est large, elle va du cuir aux fruits, en passant par le whisky, la cannelle, le caramel et la vanille", assure Niki Segnit, auteure du *Répertoire des saveurs* (Marabout). On ose ? Zwilling vient de sortir un fumoir de table (145 €) convivial, en forme de wok avec une grille. Et le Smoking Gun (littéralement "pistolet qui fume", disponible sur Amazon, 99 €) pare de notes fumées cocktails et desserts. Il suffit de diriger les volutes vers le liquide ou le plat pour l'en imprégner. Pas de la fumisterie, promis !

SMART SPOON, ou la cuillère intelligente

La cuillère ne sert pas qu'à manger, elle peut devenir un coach alimentaire. La nouvelle Salinity Monitor Spoon (32 €, sur Amazon) surveille aussi la teneur en sel, pour limiter les risques d'hypertension. Des chercheurs américains du Massachusetts Institute of Technology expérimentent des "smart spoons" munies de puces électroniques. Elles affichent la salinité, la température, l'acidité et la texture de nos plats. Et, à terme, nous indiqueront à quelle étape d'une recette il faudra mélanger, ajouter tel ou tel ingrédient, baisser le feu...

Le futur sera FERMENTÉ

Fromage, sauce de soja, kimchi, miso... sont des produits "vivants", comprendre qui grouillent de bactéries ou de champignons bienfaisants et qui apportent du goût. Certains chefs pointus tels David Chang (Momofuku, à New York) et René Redzepi (Noma, à Copenhague) l'ont compris et explorent dans leurs labos les nouveaux arômes des bouillons de culture. "La fermenta-

tion est un acte de résistance face à l'homogénéisation de notre alimentation", jure Michael Pollan, auteur du *Manifeste pour réhabiliter les vrais aliments* (Thierry Souccar Éditions). Mais mieux vaut s'abstenir de fermenter viandes ou poissons si on est novice...

Cuisinez les RESTES

Anoblir les épluchures ? L'idée séduit de plus en plus, crise économique oblige. Une philosophie importée du Japon, pays où tout se cuisine, jusqu'aux arêtes de poisson et aux queues de cochon, pour sublimer le produit dans sa totalité. Les chefs français ne sont pas en reste : Jean-François Piège (Thoumieux, à Paris) centrifuge les épluchures d'asperges grillées (= jus savoureux), Christophe Bacqué (Monte Cristo dans le Var) garde le corail de homard pour le sécher et le mixer (= condiment iodé), Sonia Ezgulian (blog L'épluche-Sardine) glisse des fanes de radis hachées dans ses pâtes fraîches (= couleur pop). Pas de quartier pour les restes !

LES INSECTES, LA VIANDE DE L'AVENIR

À l'Aphrodite à Nice, le chef étoilé David Faure sert un foie gras avec son croustillant de grillons. À la Cicrane à Courlans (Jura) les recettes s'enrichissent de criquets croquants. En Corée, les vers à soie pochés se vendent en boîtes. Au Nigeria, les abeilles s'enrobent de chocolat... Fourmis amazoniennes aux notes de citronnelle ou larves de ténébrions au parfum de noisette, riches en protéines, calcium et fer, faibles en graisses : les insectes sont le food truc à la mode.



Réalisation : Tinka Kempfner