

**LIVRE****LUANA AUX FOURNEAUX**

Elle égaie en alternance avec d'autres chefs le plateau de «C à vous» de son accent italien et de ses recettes simples mais gourmandes. La jolie Luana Belmonto – belle-fille de qui vous savez – sort son livre de cuisine franco-italienne, «inventive et décomplexée».

«A table avec Luana», Cherche-Midi Ed., 57 fr. 70

**LIVRE****TOUT SUR LES PETITES BULLES**

Les amateurs de champagne seront ravis avec ce guide racontant l'histoire et le portrait de 170 maisons productrices.

«Le Guide Larousse du champagne», Gerhard Eichelmann, 34 fr. 40

PRATIQUES, LES ÉPICES

INNOVATIONS En sachets ou en bâtonnets à infuser, en «capsules» à faire fondre ou même en spray, les épices se modernisent

Du bœuf à mijoter, 4 carottes, 1 oignon, quelques pommes de terre, jusque-là ça va. Deux pincées de sarriette, 2 feuilles de laurier, 1 cuillère à café d'origan, 1 cuillère à thé de piment d'Espelette, c'est là que ça se gâte. Là qu'on se souvient de son armoire à épices qui regorge de flacons que l'on a achetés une fois il y a longtemps pour une recette et qui depuis dépérissent, abandonnés. Et au milieu de ce gâchis il manquera évidemment la sarriette de la recette du jour. De la sarriette qu'on achètera, comme les autres, dont on utilisera deux pincées, et qui finira sa vie dans le placard, comme les autres. Heureusement, ce triste sort n'est plus une fatalité. L'industrie alimentaire ri-

valise d'imagination depuis quelques années pour proposer monodoses et conditionnements pratiques pour épices et herbes aromatiques.

Safran en spray

Outre les très à la mode huiles essentielles d'aromates, qui évitent le bouquet de basilic mourant au fond du frigo, de nouvelles solutions sont proposées. Le dernier Salon international de l'alimentaire a, par exemple, couronné une eau de safran en spray. Déjà infusée, très concentrée, elle permettrait d'obtenir le goût et la jolie couleur de l'or jaune en quelques pschitts. Un jeune designer de Reims y a aussi présenté un prototype de bâtons d'épices, au choix piment paprika de Hongrie ou encore poudre de curry. Sans emballage, à faire fondre directement dans la casserole.

En Suisse aussi, les épices se font pratiques et à usage individuel. Ainsi le Monde des Epices, à Payerne, propose Néo Fondue, des petits dômes d'épices semblables à des chocolats à faire fondre directement dans la fondue au fromage.

Quant au chef Oskar Marti (17 points au GaultMillau), il s'est associé à Reto Raselli, pionnier de la culture de plantes aromatiques en Suisse, pour proposer des petits sachets de mélanges d'épices et d'herbes, comme des sachets de thé, à infuser dans un ragoût, un risotto ou un pot-au-feu. Pratique quand on a juste besoin de deux pincées de sarriette...

● TEXTES: **MELINA SCHÖTER**
melina.schroeter@lematin.ch



SACHETS Ni sel, ni exhausteurs de goût, ni conservateurs dans ces sachets à infuser dans l'eau des pâtes, un ragoût ou un risotto. Vraiment pratique et convaincant à l'usage. En vente à la Coop. www.reto-oskar.ch



DÔMES Piment d'Espelette, bolet safrané ou encore noix, notamment, la dose parfaite pour 200 g de fondue est liée dans un peu de beurre de cacao. Testé à l'ail des ours: facile et très aromatique. 12 fr. 50 les 5 dômes www.neofondue.ch



LA PASSION DES BOULANGERS

LIVRE A l'heure où il est possible d'acheter du pain quasi n'importe où, des grandes surfaces aux stations-service en passant par les distributeurs de nuit, il n'est pas inutile de se rappeler que chaque nuit des artisans travaillent pour proposer à leurs clients pains, gâteaux et confiseries de qualité, en conjuguant savoir-faire traditionnel et innovation. Un livre qui vient de sortir se propose de rendre hommage à ces artisans au service du fournil. Bien nommé «Notre passion!», l'ouvrage de Martin Weiss et Rémy Steinegger propose un tour de Suisse de certaines des meilleures boulangeries-pâtisseries-confiseries de notre pays. Du gâteau aux pommes thurgovien à la cuchaule fribourgeoise en passant par la torta di pane tessinoise, chaque région présente ses spécialités à travers le portrait et les recettes d'un de ces passionnés. Au total des dizaines d'adresses, cinquante recettes à tester à la maison et surtout de jolies rencontres. A glisser sous le sapin. ● **M. S.**

«Notre passion!» Martin Weiss et Rémy Steinegger, Rossolis, coll. Fin Bec www.rossolis.ch