



## Les pros du design culinaire



### Sauces à peindre

Décorez (et aromatisez) au pinceau vos assiettes sucrées-salées d'un trait de betterave, mangue, vanille, fraise ou myrtille. Dans le kit, des petits pots colorés contenant les sauces, et le pinceau en silicone fourni. Imaginative Cuisine Limited (GB), 11 €.



### Pain surprise en couleurs

Les pains de mie sans croûte et colorés de La Boulangère arrivent en GMS! Pour des effets chics, associez le pain noir charbon, le jaune curcuma ou le rouge paprika à des ingrédients aux couleurs qui tranchent : saumon fumé, betterave, concombre, mousses de tarama ou guacamole. 2,30 €.

### Micro-bonbons

On connaît tous les anis de Flavigny dans leur boîte ovale ou long étui en carton. Après les arômes de réglisse, violette, rose ou citron, la maison propose des formats pas plus gros qu'un grain de riz. Un bonbon qui se plaît aussi à décorer les gateaux, 1,60 €.



**Huile de homard**  
 Elaboré par les français Groix et Nature à partir d'huile d'olive infusée avec des carapaces de homards cuisinées aux épices et aromates, ce jus relooke pâtes, tartares et carpaccios de poissons, 17,20 €.



### Fleurs à croquer

Elles sont issues de l'agriculture biologique de l'Atelier Turenne. Sur vos salades, crèmes, gâteaux et autres crumbles, les fleurs de rose, jasmin et hibiscus apportent la juste dose de raffinement et de féminité, 5,30 €.



### Perles de saveur

De l'orfèvrerie de bouche qui vous assure esthétique et gastronomie. Chez Perlanova Cookal, des perles au vinaigre balsamique de Modène subliment une simple salade de tomates. A l'Atelier Turenne, elles emprisonnent du citron au poivre ou de la purée de truffe, 7,90 €.

### Dessine-moi un gâteau!

Scrapcooking lance les pâtes à sucre aromatisées fraise, citron, pomme ou mûre. Sans gluten et conditionnées en lot de 4 x 100 g, elles vous invitent à embellir sur-le-champ vos cup et popcakes, 9,90 €.



**Chanvre parfumé**  
 Des graines de chanvre décortiquées aromatisées épices, cannelle ou herbes, à saupoudrer sur vos salades ou flans de légumes, pour leur apporter du croquant. Good Hemp, 6 €.



### notre expert

**CLAUDE FISCHLER\***  
 Directeur de recherche au CNRS, sociologue spécialiste de l'alimentation

## « ENTRE SNACKING ET REPAS FAMILIAL »

### AVEZ-VOUS NOTÉ UNE ÉVOLUTION DANS LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES FRANÇAIS ?

Les pratiques sont de plus en plus individualistes. L'adhésion à des régimes particuliers et l'augmentation des allergies et autres phobies alimentaires (aux Etats-Unis, vous entendez « Chocolate is death », car les Américains culpabilisent de manger du sucre) remettent en cause la notion de partage et convivialité. En parallèle, les produits industriels et la mode du snacking font l'objet d'un véritable engouement. Car ils déchargent de la corvée quotidienne de la préparation des repas.

### LE PLAISIR DE PRÉPARER ET DE PARTAGER UN BON REPAS SERAIT DONC EN VOIE DE DISPARITION ?

Pas vraiment. Les notions de plaisir et de partage autour d'une table demeurent, malgré tout. A la maison, nous sommes attachés au rituel entrée, plat, dessert, de rigueur dans la plupart des familles. Et nous nous rendons au fast-food, en respectant les règles élémentaires du repas, comme dans un autre restaurant. Aux Etats-Unis, en revanche, la fréquentation des fast-foods démarre à 6 heures du matin et les gens y mangent seuls.

### COMMENT ÉDUCER NOS ENFANTS DANS TOUT ÇA ?

La table familiale joue un rôle central dans la socialisation alimentaire de l'enfant. Les parents doivent veiller à ce que leurs enfants aient une alimentation saine et variée en leur offrant régulièrement des aliments qui leur sont inconnus. Bref, ne pas baisser les bras, et chercher à enrayer ou à anticiper les néophobies alimentaires.

\* Auteur des « Alimentations particulières, mangerons-nous encore ensemble demain? », éd. Odile Jacob.