



à déguster "le Canard de Julie"

C'est peut-être après tout la version culinaire de « la Belle et la Bête ». Quand monsieur Canard rencontre Julie Andrieu, il ne sait pas à quelle sauce il va être mangé. Mais de toute évidence il est prêt à accepter toutes les transformations pour lui plaire, à se plier à toutes ses fantaisies. Confit, rôti, haché, au sel, au poivre, gras ou sauvage, à la chinoise, à la marocaine, avec l'accent québécois, au lait de coco, chic ou trash, il s'accommode de tout. Jusqu'au statut de simple lardon, comme dans les vrais contes pour enfants. Après le tandem gagnant bœuf-poulet, familier de notre alimentation quotidienne, les canards de Julie pourraient bien remporter la palme.

« Le Canard de Julie », de Julie Andrieu, photos Sophie Tramier et Henry Roy, stylisme Delphine de Montalier, éditions Marabout.

c'est nouveau

- Le leader des pâtes prêtes à cuire pour tartes et tourtes étend sa gamme. Vous cherchiez les fameuses feuilles de filo utilisées dans les cuisines grecque et turque ? Eh bien, les voilà, il n'y a plus qu'à les passer au four, farcies ou non. Résultat léger et croustillant garanti. Au fait, même si elles sont cousines, sachez-vous que l'on ne doit pas confondre feuilles de filo et feuilles de brick, plus grandes et plus épaisses, traditionnelles de la cuisine d'Afrique du Nord ?

- Le fameux tube de lait Nestlé concentré et sucré a tout juste 50 ans. L'invention du produit proprement dit par Henri Nestlé est datée de 1878. Et l'observation des effets du sucre sur la conservation du lait par William Newton remonte, elle, à 1835. Que faire donc pour rajeunir une recette éprouvée tombée dans le domaine public comme le Petit Lu ou le Choco BN ? Tout simplement adopter un packaging différent, à la grande satisfaction des industries de l'emballage. Voici donc le flacon doseur avec clapet en plastique souple (un peu comme la moutarde), à poser sur la table. Un vrai concentré de douceur s'il en est puisqu'il ne contient pas moins de 55 g de sucre aux 100 g.

Feuilles de filo Croustipâte, 1,85 € en paquets de 8 à 10 feuilles.

Lait concentré sucré Nestlé, 2,40 €, le flacon de 450 g.



le détail qui change tout

Commençons par **Lagostina**, qui fait appel au bois (cerisier ou bobinga) pour apporter à l'acier de la nouvelle ligne une touche art de la table. Bonne idée, le plateau transformable qui passe de la cuisine à la salle à manger tout prêt pour le service des hors-d'œuvre, du fromage ou du plat principal en changeant d'accessoire. **Tefal**, depuis des années, on y est attaché parce justement ça n'attache pas... Une trouvaille technologique qui occulte toutes les autres innovations. En demandant à Marc Newson, designer d'origine australienne, de lui créer une nouvelle gamme, la marque avait parié sur l'audace. Newson a joué d'abord la qualité. En utilisant un matériau métallique en trois couches (aluminium pris en sandwich entre deux épaisseurs d'acier inoxydable) qui donne du poids, de l'endurance et convient aux nouveaux modes de cuisson. Rien de révolutionnaire. Du vrai. Comme la Bakélite des poignées, cette fois-ci, un choix presque rétro, doux au toucher, très en vogue tous objets confondus dans les années 1930. Restent encore, pour l'esthétique, une forme très classique et épurée et un bel aspect métal brossé. Petit plus, chaque casserole est vendue avec son couvercle.

Marc Newson by Tefal, casseroles, 3 tailles, de 110 € à 130 €.

Wood et style de Lagostina. Plateau bois et acier, 103 €, planche à découper et cloche, 91 €, ravers porcelaine, 36 € les 4, plat de service, 37 €.

directement à la propriété...

Il y a vinaigre et vinaigre. Pour s'en convaincre on peut essayer l'excellent **clos des Paulilles**, élaboré de façon artisanale à partir du banyuls Rimage, réputé pour sa puissance. Élevé quatre ans en barriques, il est à la fois aromatique et joliment concentré. Parfait pour assaisonnements et déglacages, il est recommandé de ne l'utiliser qu'avec retenue. **A. G. Clos des Paulilles, 9,90 € la bouteille de 50 cl. Vignobles Jean et Bernard Dauré, Château de Jau, 66600 Cases-de-Pène. Tél. : 04.68.38.90.10.**

