

TENDANCES

food

# Saveurs GOURMANDES

Apéro improvisé ou soirée bien huilée ?  
Faites votre marché parmi ces nouveautés  
qui émoussent les papilles et renouvellent  
les classiques. Régal assuré !

Par Manuela Oliveira



## Ah, les bons caprons !

Connaissez-vous  
le capron, le fruit  
du câprier ? Plus petit  
et plus doux que la câpre,  
le bouton floral du même  
arbuste, celui-ci est cultivé  
au Maroc et mis en bocal  
en France. Il s'apprécie  
dès l'apéritif, pour égayer  
une pizza ou relever une  
tartinade. Mais pas  
seulement ! Caprons bio  
au vinaigre, 3,50 €  
(137 cl). Bravo Hugo.



## Voyage culinaire

Surfant sur la vague de la cuisine orientale, Nestlé lance  
la gamme Mezeast, disponible au rayon produits du monde.  
Elle comprend, entre autres, trois kits complets pour préparer des  
meze en trente minutes chrono. Dans chaque boîte : 6 wraps,  
un sachet d'épices et herbes aromatiques, une sauce tahini  
ou harissa, une sauce aigre-douce à la grenade. Il suffit d'ajouter  
pois chiches, dés de poulet, concombre, oignons... Falafel,  
shawarma ou kofta, 4,95 € (3-4 personnes). Mezeast de Nestlé



## Complètement toquée

À nous, la sauce vinaigrette  
addictive du chef cuisinier  
Thierry Baucher, élaborée  
dans son ancien restaurant  
d'Avignon et plébiscitée par les  
fins gourmets ! À base d'huile  
d'olive, de maïs et de colza, elle  
ne rehausse pas que les salades.  
Produite près de la Cité des Papes,  
elle est conditionnée dans des  
bouteilles en canne à sucre. 13 €  
(500 ml), BCR La Vinaigrette.



## Parfum d'été

Artichaut, thym et sésame grillé  
s'assemblent dans cette recette  
crémeuse et parfumée qui prolonge  
l'été en toute gourmandise.  
2,50 € (90 g). Hénaff.