

QUELLE ÉPOQUE!

MISE EN EXAMEN



DÉBAT

FAUT-IL FAIRE SON NUTELLA SOI-MÊME ?

Dernière perversion à la mode : reproduire à la maison les classiques du supermarché et la "junk food" sucrée ou salée la plus éhontée !

Fabriquer soi-même ses Kinder Surprise, ses Savane ou son ketchup, quel enchantement, non ? Le blog « La Super Supérette » (recettes dans le livre du même nom, chez Tana Editions) s'est ainsi fait une spécialité du genre, avec un ton très second degré, qui rebaptise la version maison de l'historique cake Vandame « Le Jean-Claude ». Ou le célèbre brownie Papy Brosard *home made* en « Aïeul »... C'est qu'on sait rire dans les cuisines branchées ! De son côté la *Petite Epicerie du fait-maison* (Solar) revisite avec brio (et sans huile de palme) 80 recettes d'horreurs agroalimentaires. Le Nutella devient ainsi le « Tartinella » (ah, ah !)... Le livre est très prisé des jeunes mères de famille qui veulent bien donner des nuggets de poulet à leurs petits, mais bio et sans additifs. La démarche laisse cependant rêveur : quitte à être aux fourneaux, pourquoi ne pas faire un vrai clafoutis ou un beau poisson au four ? ■ VALÉRIE HÉNAU

AUX POÊLES !

Grand fantôme des veillées de jadis à la campagne, le poêle à bois connaît un grand retour de flamme chez le cadre urbain déguisé en bûcheron du dimanche.

PAR VALÉRIE HÉNAU

Les flambées dans l'âtre ont longtemps été le mythe de tout possesseur d'une résidence secondaire à ambition cosy. Lire, deviser au coin du feu (et plus si affinités et peaux de bête au sol) était une valeur sûre des week-ends d'hiver à la campagne. Même si l'insert qui transformait la cheminée traditionnelle en vrai foyer de chauffage a toujours ses adeptes, le poêle à bois connaît un nouveau souffle. Il ne s'agit bien sûr pas là d'un mastodonte rétro en faïence ou en fonte tarabiscotée, comme chez votre arrière-grand-mère. Plutôt d'un engin design, aux formes pures, et tout droit venu du Grand Nord, où l'on sait ce que cailler veut dire. Non, l'œuf noir sur un mât au milieu du salon de vos amis n'est pas une sculpture ! Mais bel et bien un objet utilitaire, voire indispensable, dont le maître de maison (plus que son épouse, c'est clair) va se faire un bonheur de vous faire le panégyrique. Ah, il l'aime, son petit Jotul (prononcez « yotoul ») norvégien ! Si le poêle est à granulés (on dit « pellets », c'est plus viril), vous aurez droit à un exposé sur les économies substantielles de chauffage générées. S'il est de « masse », c'est-à-dire en pierres réfractaires qui stockent la chaleur, vous n'êtes pas sorti de l'auberge nordique. Et vous n'allez sans doute pas couper à un topo détaillé sur l'extraction de la stéatite (une roche tutélaire) en Finlande d'où provient le joujou extra. Ni à quelques vantardises fiérotés sur son poids : « Une tonne cinq, je t'dis pas la dalle qu'il a fallu couler dessous ! » Car, en sus de ses qualités thermiques évidentes, il semblerait que le poêle réveille chez le mâle contemporain un vrai syndrome Pierrafeu : il adore enfourner bravement des bûches (qu'il est aller quérir au supermarché, certes) pour la survie de sa famille. Il faut le voir le matin se lever avant tout le monde pour lancer la bête, les mains engoncées dans de grands gants de géant, pour se protéger du chaud. C'est qu'il prend des risques pour ses proches, cet homme ! ■

TENDANCE



SÉLECTION

1. Poêle en fonte Jotul. Prix sur jotul.fr
2. Poêle canadien Bullerjan. Prix sur economy-bullerjan.fr
3. Serviteur à bûches, Artigo, 198,92 €. Site : o-poele.com