

L'objet



Ravioles et autres bouchées

Livrée avec une cuillère de calibrage et de démoulage, cette astucieuse plaque Tupperware (24,99 €) permet de confectionner rapidement raviolis, raviolis et autres amuse-bouche sucrés ou salés. Farinez la grille et recouvrez d'une 1^{ère} couche de pâte étalée au préalable très finement. Répartissez la farce dans chaque alvéole à l'aide de la cuillère. Recouvrez d'une 2^e couche de pâte, passez le rouleau pour former les bouchées/ravioles et retournez la grille pour les faire tomber en vous aidant de l'extrémité du manche de la cuiller. Parfaits avec la pâte à nouilles, la pâte sablée, la pâte brisée, la pâte feuilletée, la pâte à filo.

Gourmandises



Si les enfants sages attendent Noël en ouvrant chaque jour une fenêtre dans leur calendrier de l'aveugle garni de petites douceurs, les adultes (sages, eux aussi) craqueront pour ce sapin «Cote d'or» en chocolat noir ou au lait.



Plus facile à gérer... et à partager, la boîte à échanges Omar & Fred. Sous chaque ourson en guimauve enrobé de chocolat, se dévoile en plus d'un gage, un truc à faire.

Rencontrer Les adeptes du manger bien et bon

C'est un mouvement culinaire qui rayonne pacifiquement dans une centaine de pays. Les membres de « Slow Food » célèbrent une cuisine gourmande mais saine et authentique.

Nicolas Senn travaille dans le domaine du vin. Pas question pour lui de faire l'impasse sur toutes les bonnes choses que la nature offre. Mais voilà déjà le mot-clef de ce mouvement qui l'a séduit il y a quelques années au point qu'il vient de créer une antenne haut-rhinoise de « Slow Food » : la nature.

« Nous pensons qu'il faut réfléchir à ce que nous mettons dans nos assiettes, explique Nicolas Senn. Un aliment doit être bon, propre et juste. Attention au sens des mots : un mélange ketchup-mayo peut donner une impression de bon sans pour autant l'être pour notre organisme. Propre fait référence à nos sols, aux produits utilisés, à une culture durable en intelligence avec la nature. Juste se rapproche du commerce équitable, il faut que les producteurs puissent vivre décemment de leur travail. »

Mais pourquoi « Slow Food » ? « Il fallait un mot court qu'on puisse comprendre dans tous les pays. Et puis, c'est le contraire de fast food qui célèbre la rapidité, des produits tout faits, pas vraiment bio, avec des additifs, des renforceurs de goût. Nous organisons régulièrement des ateliers de cuisine et de goût, des conférences, des sorties. »

Le mouvement « Slow Food » est né il y a une vingtaine d'années en Italie à l'initiative de l'écrivain et sociologue Carlo Petrini. Le 10 décembre 1989, un manifeste « Slow Food » intitulé Terra Madre est signé dans 15 pays. Depuis, il compte des adhérents dans 100 pays.



Nicolas Senn (ici, avec Maud Marchal, secrétaire de l'association) a créé le Schnackala, antenne haut-rhinoise de « Slow Food » qui compte actuellement 40 membres. Photo Jean-Paul Domb

Découvrir les fruits et légumes de saison, de proximité, si possible bio (« Mais attention au bio intensif qui se fait parfois au détriment de la biodiversité », met en garde Nicolas Senn), redécouvrir les vraies saveurs, le plaisir de cuisiner sont les objectifs majeurs de ce « convivium » culturel et éco-oeno-gastronomique. « Nous comptons aussi des restaurateurs parmi nos adhérents et à l'occasion du 20^e anniversaire de la signature du manifeste, même des restaurants aussi réputés que L'auberge de l'ill affichent un menu 100 % local. La gastronomie doit apporter du bonheur. C'est

un élément culturel fort alors prenons le temps de cuisiner ! » Le 10 décembre, jour du manifeste Terra Madre, les membres du Schnackala (le nom de l'antenne haut-rhinoise) tiendront un chalet au marché de Noël à Mulhouse où ils proposeront une bonne soupe de maraîchers tout en expliquant les raisons de ce mouvement au service de notre terre nourricière, d'une gastronomie plus saine, plus juste mais toujours savoureuse.

Ursula Laurent

RENCONTRER Le 5 décembre au Marché couvert de Mulhouse, atelier bredalpas pour les enfants.