



ANNONCES

Animaux00467

Fréquence Tribune

Le blog de Dave

Quelques petites choses sur la gastronomie

« Le foie gras en do-it | Page d'accueil | Un Grütli sous serment »

Annonces Google

10.01.2008

Confitures de luxe

J'ai un vrai goût pour les confitures. Pas pour les manger (j'en tartine si peu...) mais pour les faire. Un reste de salade de fruits exotiques? Quelques bananes un peu tapées? Hop, direction la casserole. C'est peut-être un reste de ma mère, qui n'aimait pas laisser "perdre" les choses. Résultat: je ne fais jamais deux pots pareils, puisqu'ils dépendent de ce qui restait dans le frigo...

Il y en a d'autres qui voient ça comme un art. Prenez le Fruit défendu. A l'origine de ce concept, Pierre-Michel Vidoudez, fils du journaliste gastronomique, et sa compagne Nathalie Tardy. Eux se préparaient leurs confitures avec minutie et méthode. Et, devant le succès rencontré chez leurs amis, ils se décident à lancer une petite entreprise. Artisanale, bien sûr, puisque tous les pots sont numérotés, fabriqués à la main à partir de fruits sélectionnés et de sucre, d'épices et/ou d'alcool, sans additifs ou colorants. Vous l'aurez compris: leurs préparations ne servent pas qu'au petit déjeuner. Elles peuvent aussi se déguster toutes seules, à la cuillère, ou à d'autres moments, comme accompagnements de viande ou à l'apéro, promettent les créateurs.

Bon, tout ça a un prix, me direz-vous, et même un certain prix. Leurs pots de 200 g se vendent entre 15 et 19 fr.! Leur slogan, d'ailleurs, dit tout: "La Gourmandise n'est plus un Péché... c'est un Luxe."

La collection 2007 (oui, on dit "collection", comme en haute couture) compte 19 créations autour de la banane, des figues, des fraises Mara, des framboises, kiwis, mirabelles, pêches, poires et rhubarbe. Et elle se vend à Aubonne (Image de Marc), Lausanne-Ouchy (Art Suisse) et Verbier (Karma)...

11:17 Publié dans Produits | Lien permanent | Commentaires (5) | Envoyer cette note