

Les tendances qui font fureur chez nos amies d'ailleurs : La minirubrique qui tient sur une carte postale ! merci à L'Éclair



www.olga-olga.ch



Luxe Le haut du panier

Des gênes dans la confiture, ça peut faire mal. Fils de critique gastronomique, petit-fils de Nelly Pidoux, 90 ans, confiturière hors paire à Gollion, canton de Vaud, Pierre-Michel Vidoudez, 39 ans, s'est lancé dans la fabrication de gelées exceptionnelles. Avec sa compagne Nathalie Tardy, 32 ans, ce juriste a créé «Le Fruit Défendu»: 19 variétés de luxe, en éditions limitées, commandables via Internet, et pour lesquelles on se refait goulûment un deuxième petit-déj' le dimanche... Après études de marché, «on a tout testé, de la M Budget à la RoCHAT», le duo de gastronomes s'est lancé. Elle, employée de commerce, s'y consacre désormais à 100%. Saveurs, texture, onctuosité sur la cuchaule, ces confitures «qui tiennent sur la tartine» sont remarquables. Le duo suggère aux amateurs de sucré/salé de marier la «banane gingembre» avec un émincé au curry et la «kiwi gold» avec steak d'autruche sauce chien. Déjà cultes, la «poire vanille bourbon Williamine», ses trois étapes, longue en bouche comme un bon vin, et cette «pêche blanche safranée». Les meilleurs fruits, aucun additif, juste du sucre, des épices d'outremer, des alcools fins. Et les secrets de mamie Nelly. *F.D.*

www.lefruitdefendu.ch, de 15 fr. à 19 fr. les 200 gr., points de vente en pages adresses