



### 1/La betterave à toutes les sauces.

Nos vieux légumes racines, longtemps relégués aux mémoires de disette et cauchemars de cantine, ont été extirpés de terre. Sortis de l'ombre, ils paradent désormais sur les menus des restaurants les plus courus. Caracolant en tête de cagette, loin devant le topinambour ou le panais, la betterave potagère est la nouvelle star des assiettes, déclinant ses formes (longue, plate ou ronde), ses couleurs (jaune, orange, crème, pourpre, carmin) et même des rayures hypnotiques (chioggia). Celle que l'on ne mangeait qu'en salade sanguinolente se prépare désormais de mille façons : croquante ou fondante, crue, pochée, marinée, en carpaccio, en gaspacho, en pickles, rôtie en croûte de sel, et même dans les gâteaux. Un vrai retour à la terre, jusqu'au dessert. **C. La.**

*Sur les marchés, de mai à octobre.*

### 2/Les aliments sans gluten.

Intolérance diagnostiquée, hypersensibilité ou simple choix, le sans-gluten s'est fait une place dans les habitudes de consommation. Les boulangers ont été les premiers à se malaxer les méninges pour pétrir des pains à la farine de riz, de sarrasin, de châtaigne ou de maïs. On retrouve ces produits dans les plus hautes sphères gastronomiques (le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée propose par exemple le pain de riz de la boulangerie Chambelland). Pas un jour sans l'ouverture d'un commerce ou le lancement d'un produit garanti sans gluten. Un business qui ne pouvait pas laisser les industriels de l'agroalimentaire indifférents. Les ventes de produits « no glu » représentaient 280,5 millions d'euros en 2015, soit une hausse de 11,8 % par rapport à 2014 (étude Xerfi Precepta d'octobre 2016). Tout y passe : pâtes fabriquées à partir d'un mélange de farine de maïs et de riz, charcuterie, pizzas surgelées... **B. Co.**

*Pain aux 5 grains, 5,50 € le quart de pain, 22 € le pain entier. Boulangerie Chambelland, 14, rue Ternaux, Paris 11e. Tél. : 01-43-55-07-30.*

*www.chambelland.com*

### 3/La viande de bœuf maturée.

Moins, mais mieux. Quitte à réduire ses rations de viande rouge (tous les nutritionnistes s'accordent sur le sujet, sans parler de la défiance des consommateurs), autant se prendre une claque gustative lorsque le jour du steak arrive. Plus qu'un snobisme, la côte de bœuf maturée (elle peut être affinée jusqu'à cent jours) est l'expression de cette nouvelle approche de la viande, portée par des artisans bouchers élevés au rang de stars des étals (les frères Metzger, Yves-Marie Le Bourdonnec, Hugo Desnoyer, Benjamin Darnaud...). Les clients ne voient plus d'inconvénients à ce que les trains de côte de bœuf rassissent sous leurs yeux, et les prix flambent (souvent plus de 70 €/kg). **B. Co.**

*Côte de bœuf maturée simmental, 89 €/kg. Boucherie Metzger, 104, rue du Point-du-Jour, Boulogne-Billancourt (92). Tél. : 01-46-08-04-86. 191, bd Bineau, Neuilly-sur-Seine (92). Tél. : 01-41-92-19-19. www.boucherie-metzger.com*

### 4/Le vin orange.

Dans le sillage du vin nature, qui housseule les certitudes bachiques depuis dix ans, le vin orange s'est posé, comme un ovni, sur les tables des restaurants audacieux (Le Chateaubriand, Septime...). Né dans le Caucase, ce nectar à la robe orangée – et souvent troublée – est le fruit d'une méthode ancestrale, qui consiste à vinifier ces raisins blancs comme on le fait habituellement pour un vin rouge. Si les viticulteurs d'Italie ont été les premiers à l'extraire de sa région d'origine, quelques producteurs du Jura, d'Alsace, de Savoie et du Roussillon s'amusent désormais à tirer ce jus orange, plein de fraîcheur et de subtilité. Un marché de niche, certes, mais qui permet d'ajouter une corde aux ares chromatiques des sommeliers et de sortir du trio rouge, blanc, rosé. **B. Co.**

*Vin Ageno 2011, domaine La Stoppa, 29 €. En vente à emporter chez Septime La Cave, 3, rue Basfroi, Paris 11e. Tél. : 01-43-67-14-87. www.septime-charonne.fr*

