

L'avenir de l'apéritif est dans l'allégé, et surtout le rapide

PARIS (AFP) - Les cochonnailles, chips et autres fromages à l'apéritif ont peut-être vécu, selon les spécialistes de la consommation, pour lesquels l'avenir de l'apéritif est dans l'allégé, le facile, et surtout le rapide.



© AtlasVista
Saucisses et saucissons en vente dans dans une charcuterie ©
AFP/DPA/Archives - Kay Nietfeld

"C'est une tendance lourde. On déstructure les repas. On mange de moins en moins longtemps", dit Rémy Lucas, de l'agence CATE, "bureau de tendance sur la restauration".

L'apéritif, dont Paul Morand disait en 1926 que "c'était la prière du soir des Français", avant un dîner souvent long et copieux, est de plus en plus souvent remplacé par l'apéritif dînatoire.

"Autrefois, le plaisir alimentaire était très sacralisé. En passant le siècle, on a remis au grenier des traditions d'antan", estime Xavier Terlet, consultant pour le SIAL (Salon international de l'alimentation), rendez-vous bi-annuel mondial du secteur.

"On va sur des choses éminemment modernes comme la cuisine moléculaire, on mange avec les mains de petites choses, multiples, comme des tapas ou des légumes. L'apéritif dînatoire a pris le dessus sur l'apéro", ajoute-t-il.

En "français", on parle du "finger food" (manger sans couverts) ou du "diping", action de plonger de la nourriture dans des sauces.

Il est désormais très tendance de grignoter des tapas de légumes ou de déguster des mini-portions d'avocat au crabe ou de crumble tomate-fromage de chèvre dans des verrines, ces verres microscopiques.

A preuve, le dernier catalogue de Picard, numéro un français du surgelé, où abondent les mini-brochettes apéritives et les mini-cassolettes à la crème de châtaigne, aux cèpes à l'ail et au persil-épinards.

Mais le fin du fin, pour l'apéro comme pour les repas, sera peut-être le moléculaire, avec pipettes et produits chimiques censés magnifier boissons et repas.

Primé par le salon Innov Vous, qui prépare le SIAL, une PME albigeoise, Phodé, s'apprête à lancer sur le marché un kit d'adjuvants qui enfonce les défenses de la gastronomie française.

D'ici 15 jours, sur le net ou dans des magasins spécialisés, ménages et restaurateurs disposeront de dosettes de parfums naturels, de sachets de chlorure de calcium et de pipettes pour les verser sur boissons ou plats.

En particulier dans le Champagne, les vins pétillants ou des boissons gazeuses, sous le nom poétique de "Comètes". Ces substances "libèrent de nouvelles saveurs, de nouvelles textures sous forme de perles", selon Daniel Eclache, PDG de Phodé.

Du même type que les découvertes du célèbre chef catalan Ferran Adria, les kits, pour 50 euros, permettront de transformer une centaine de boissons. D'autres sont prévus pour la nourriture.

Autre innovation remarquée par les professionnels, des petites pommes de terre crues vendues en barquettes pour micro-ondes avec sauce incluse, commercialisées par la société "Pom'Alliance" sous le nom d'"Apérillables".

Selon Guy de Foucauld, son directeur commercial, "on ne mange plus assis pour l'apéro, les produits doivent être vite prêts, il faut juste réchauffer".