



IN Les cartes des vins œcuméniques

Les réacs sont des deux côtés : autant ceux qui rejettent le bio à 100 % que ceux qui nous prennent pour des beaufs quand on ose signaler qu'un vin avec un peu de soufre n'est pas diabolique mais juste normal. Le rêve : une carte métissée, un caviste ou un sommelier sans a priori et, surtout, pitié ! pourvu d'un peu d'humour et de distance. Chez Glou (Paris III^e), ils ont tout compris, et proposent aussi bien des « vins de copains » orientés nature que des grands crus au verre.

OUT La dictature du vin nature

La viticulture qui respecte l'environnement, c'est très bien. La dérive mormone de certains bistrots (le Chateaubriand en tête) qui, par ignorance sans doute, ferment la porte à qui n'est pas coopté par la sphère bio, pour nous fourguer des flacons troubles qui font pschitt ! et qui sentent le fumier, c'est *too much*. Si on ajoute à cela la condescendance avec laquelle on traite notre méconnaissance du Who's Who biodynamique (« Quoi ? vous ne connaissez pas Simonutti ? »), ça devient odieux !

IN La viande haute couture

Moins de bœuf, mais du meilleur : c'est le nouveau régime des gastro-bobos. Qui s'offrent un burger aux graines germées chez Supernature (Paris IX^e), une entrecôte argentine grillée au feu de bois dans le nouveau steakhouse Charbon rouge (Paris VIII^e) ou une côte de bœuf wagyu à 255 € le kilo sur www.archibaldgourmet.com, le sélectionneur en ligne de bidoches d'exception. Preuve ultime que la bonne viande tient le haut du pavé : les bouchers parisiens Hugo Desnoyer et Yves-Marie Le Bourdonnec sont les stars des médias !

OUT Le régime carnassier

Notre nutritionniste nous le répète à longueur de séances : le régime à base de viande rouge favorise certains cancers. Les écologues rabâchent les ravages de l'élevage bovin intensif... Dans ce contexte, difficile de défendre son bifteck : les végétariens reprennent du poil de la bête.

On n'en peut plus...

Les eaux vitaminées : officiellement enrichies en power-c et autres antioxydants, elles sont surtout saturées de sucre.

Le thon rouge : Victoire ! Des chefs japonais et des compagnies de sushis boycottent enfin cette espèce menacée.

Les cupcakes : texture spongieuse, glaçage écœurant, l'adorable et très irritant *cupcake* est l'objet de reconversion favori des mamans en congé mat'.

Le yuzu : A force de voir cet agrume japonais pressé à tort et à travers, on se dit que le citron a du bon.

Le name dropping culinaire : au prochain « beurre demi-sel de M. Bordier », on montre les crocs. Idem pour les légumes de Joël Thiébault. Parce

que bon sourcing ne rime pas toujours avec bonne cuisine.

On en veut encore plus...

Le champignon coréen : enoki, eryngii, shimeji... C'est bon et ça change du champignon de Paris. **L'ormeau :** sauvage ou d'élevage, ce coquillage méconnu fait son come-back sur les meilleures tables.

Les pâtes complètes bio : cantonnées jusqu'ici aux rayons sans gluten des épiceries bio, elles se frottent désormais au savoir-faire italien et s'invitent avec les meilleures sauces tomate.

Les hors-d'œuvre : servis à l'Avant-Comptoir d'Yves Camborde ou au KGB de William Ledeuil, ces minuscules mets à picorer nous font enfin oublier les tapas.