

# Cinq saveurs à découvrir

Autor(en): **Bernier, Martine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 109

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-906030>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Cinq saveurs à découvrir

Et si vous invitiez à votre table des goûts inconnus, histoire de sortir vos papilles de leurs habitudes culinaires? Beaucoup de chefs étoilés sont toqués de ces aliments méconnus qui nous incitent à pimenter l'existence de façon savoureuse. Vous les trouverez sur les rayons des épiceries fines où ils sont vendus à des prix en rapport avec leur rareté et leur originalité.

MARTINE BERNIER

**LE FRUIT DU BAOBAB** Il fait partie de la catégorie des « superaliments santé » particulièrement riche en antioxydants et en anti-inflammatoires. Surnommé « pain de singe », cet aliment venu d'Afrique subsaharienne est utilisé comme prébiotique pour prendre soin de la flore intestinale, du système digestif et des défenses immunitaires.



Sous nos latitudes, il se trouve sous forme de jus ou de poudre à consommer comme complément alimentaire. Mélangé à un yaourt ou à un dessert, il libère des saveurs proches de celle du pamplemousse.

**L'AIL NOIR** Pour le voir pousser, vous devrez vous rendre au Japon, à Aomori qui en a fait sa spécialité. Les Nippons sont friands de cet ail auquel on prête des vertus aphrodisiaques. Ici, les gousses ont droit à une maturation de trois semaines à l'eau de mer, ce qui leur confère, dit-on, trois fois plus d'antioxydants par rapport à l'ail blanc. Avec sa chair fondante et ses arômes délicatement fruités, il réveille les plats en leur ajoutant une touche sucrée.



**LE POIVRE NOIR DE KAMPOT** Sa réputation de meilleur poivre du monde n'est pas surfaite. Au nez comme en bouche, il étonne ceux qui le découvrent par la richesse des parfums qui le composent. Une explosion délicate et intense aux notes de menthe et d'eucalyptus permet à

cette épice fruitée et très aromatique d'apporter une touche d'originalité aux plats salés. Ajoutez à ces qualités le fait qu'il cumule les vertus anti-inflammatoires et antibactériennes et vous comprendrez pourquoi ce poivre cambodgien figure parmi les plus prisés.

**LE SUCRE DE FLEUR DE COCO** Il a été paré de vertus mises aujourd'hui en doute, lorsque certains ont prétendu que son index glycémique était bien inférieur à celui du sucre blanc. Cet aliment venu de Malaisie et issu de la fleur de cocotier n'est pas un sucre moins calorique qu'un autre. Mais il contient des vitamines et des minéraux, et n'a subi aucune transformation chimique.



Avec sa robe dorée, son petit parfum de caramel et sa texture croustillante, il cristallise nos envies de douceur... à consommer toutefois avec modération!

**LA MAIN DE BOUDDHA** Elle ressemble à tout, sauf à un agrume. Pourtant c'en est un, de la variété des cédrats. Les grands chefs utilisent la peau épaisse et très parfumée de ce *Citrus medica digita* venu d'Asie, pour sublimer poissons ou salades. Ce curieux fruit aux longs doigts n'a ni pulpe ni jus, mais peut également se déguster confit. Dans la pharmacopée asiatique, la main de Bouddha soulage la douleur, traite les problèmes respiratoires, augmente l'immunité et réduit les problèmes gastro-intestinaux.

