

Les innovations de la restauration inspireront peut-être, demain, le traiteur de la mer.

Au menu : caviar en feuille, apéro « gourmand » ou produits à base d'algues.

La restauration est réputée pour avoir une bonne longueur d'avance sur la grande distribution en matière de tendances. Linéaires est donc allé respirer les dernières innovations en matière de produits de la mer au Sirha (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), qui s'est tenu à Lyon du 26 au 30 janvier dernier.

Du caviar coupé comme du fromage

C'est à Petrossian que l'on doit incontestablement le produit le plus original, récompensé d'ailleurs d'un grand prix Sirha innovation produit. Papierusse est une fine feuille de caviar en sachet individuel sous-vide, calibrée en carrés de dix centimètres de côté (20 g). L'entreprise explique s'être inspirée du fromage prédécoupé en tranche ! La présence de xanthane (1 %) offre une texture malléable et souple. Papierusse peut s'utiliser en sandwich ou permettre de laisser libre cours à son imagination culinaire (makis, omelettes roulées, en décor, etc.). Le produit a séduit les grands chefs

Les algues se déclinent en perles, en chutneys ou en tartinales. On les retrouve aussi fraîches, prêtes à cuisiner.



↳ La tendance à suivre ? Les algues, en version nature ou en rillettes. Celle à surveiller de loin ? La feuille de caviar, pour sandwich de luxe.

mais déjà aussi Lafayette Gourmet, qui le propose à 28 € pièce. Le prix du luxe... De son côté, Guyader est influencé par l'univers du sucré. L'entreprise a imaginé un nouveau concept apéritif sur le modèle du café gourmand. « L'apéro gourmand » se compose d'un assortiment de mini-recettes de la mer : vermine aux écrevisses, homard et légumes confits ; mini-choux au piment d'Espelette farci aux rillettes de homard et miniclafoutis au saumon et aux petits

légumes. La société lance également des entremets marins multicouches, qui ressemblent à s'y méprendre à des pâtisseries. Ils sont proposés en version écrevisse et homard, noix de Saint-Jacques, potiron et cèpes ou encore Saint-Jacques et foie gras. Les tartinales ne sont pas en reste. L'entreprise espagnole Pescaviar mise pour sa part sur une alliance de fromage et de poisson. Les tartinales Chovas Creams sont proposés en version crabe, homard, morue & tomate, perles noires, rascasse et saumon. La PME Génération 5 propose pour sa part une recette plus terrienne de lentilles à la sauvageonne. Outre des lentilles (pour le fondant) et des tomates confites, la recette intègre des graines de carottes sauvages (pour la longueur en bouche). Un ingrédient peu ha-

bituel ! Ce tartinable peut aussi être servi en mets d'accompagnement ou être utilisé en farce.

Des perles d'algues au goût de crustacés

Mais la tendance de fond qui semble se dégager concerne surtout les algues, que leur goût soit mis en avant ou pas. L'Algaviar de la société Algues de Bretagne est un ersatz d'œufs de poisson à base d'algues, aux saveurs de poissons ou de crustacés. De quoi favoriser le développement durable en limitant la pêche... et faire baisser les prix ! Ces perles peuvent s'utiliser sur des toasts, en topping ou être incorporées dans des sauces ou des pâtes. Algues de Bretagne propose également aux restaurateurs des chutneys (dulce et oignons rouges, wakamé et orange) ainsi qu'une toute nouvelle gamme d'algues fraîches prêtes à cuisiner commé « légumes de la mer » sans dessalage préalable. Laitue de mer, dulce, nori, wakamé et haricots de mer sont tout simplement conditionnés dans leur eau de mer.

Toujours à base d'algues (bretonnes), la société hollandaise Libra (marque Atlantica) a créé sept recettes de tartinales. Gustativement très réussies, celles-ci s'inspirent de la culture gastronomique française et européenne : tapenade à la dulce, tartare d'algues vertes, crème d'ulve, etc. ■

Fanny Rousselin-Rousvoal