

LE MATIN SAMEDI 20 JUIN 2015

LE CHIFFRE

2 milliards d'euros

GAZ C'est le montant du contrat passé hier entre Tsipras et Poutine pour un gazoduc russe en Grèce. Un accord qui dérange l'UE.



Thierry Chesnot/Gettyimages/AFP

LA TÊTE D'AFFICHE

NICOLAS SARKOZY Les propos de l'ancien président français, qui compare les demandeurs d'asile à l'explosion d'une canalisation d'eau, ont fait réagir tous les bords politiques français.

COURS DES DEVICES

1\$	1€	1£
0,9207 fr.	1,0440 fr.	1,4617 fr.
↘	↘	↘

CUISINER LE MONDE, C'EST DANS LA BOÎTE

GASTRONOMIE Des passionnés d'épices proposent des coffrets contenant tous les ingrédients exotiques, en quantité exacte, nécessaire à la réalisation de recettes du monde.

«**L**es copines de ma maman qui habitent en Valais lui disent toujours qu'elles ont envie de faire mes recettes mais qu'elles ne savent jamais où trouver les ingrédients. L'idée est partie un peu de là.» Passionnée de cuisine et journaliste culinaire, Manuella Magnin est bien connue des Romands. Véritable amatrice des épices, ses recettes n'en manquent jamais. Des ingrédients qui donnent une vraie authenticité à ses créations mais qui sont parfois un peu compliqués à trouver. Et lorsqu'il s'agit de saupoudrer un plat d'une cuillère à café d'une herbe exotique et qu'il faut en acheter un pot entier, que faire du reste par la suite?

Des arômes authentiques

Un problème que Manuella Magnin a pris à bras-le-corps en collaboration avec deux autres passionnés: Corinne et Patrick Rosset, dont la boutique Le Monde des Epices fournit ses trésors aux plus grandes tables de Suisse. «Nous sommes des grands voyageurs, explique Patrick Rosset. A chaque retour, nous faisons découvrir à nos amis nos découvertes culinaires. C'est de cette passion qu'est née notre entreprise il y a vingt ans, nous voulions faire connaître les vrais parfums du monde, plus authentiques que ce que l'on

trouve généralement dans la grande distribution.»

C'est ainsi qu'est née l'idée de boîtes consacrées à la gastronomie d'un pays. A l'intérieur, trois recettes élaborées par un chef originaire du pays mais installé en Suisse, des indications sur la gastronomie et, surtout, tous les ingrédients exotiques nécessaires à l'élaboration des recettes, en quantité exacte pour 6 personnes. Reste à suivre la petite liste de courses pour les ingrédients frais – facilement trouvables dans le



DESTINATION PÉROU

Le coffret contient tous les ingrédients exotiques pour réaliser trois recettes concoctées par la cheffe Cecilia Zapata.



Photos DR

12 points au Gault&Millau, aux fourneaux de son Pachamac genevois qui a créé les recettes. L'occasion de réaliser un vrai ceviche, le célèbre poisson mariné péruvien, mais aussi de découvrir comment le Pérou cuisine les quinoa mais aussi les pommes de terre, deux produits phares de sa gastronomie. Le tout assaisonné de vraies épices de là-bas soigneusement sélectionnées.

Prévues comme des offres ponctuelles, les boîtes du Pérou laisseront dans quelques semaines la place à d'autres destinations, encore inconnues pour l'heure. Mais il se murmure que le prochain voyage de ces passionnés pourrait emmener les papilles au Vietnam ou à Madagascar.

● **MELINA SCHRÖTER**

melina.schroeter@lematin.ch

Pour commander les boîtes www.poirve.ch

58 francs

Le prix de la boîte qui propose les ingrédients pour 3 recettes, à chaque fois pour six personnes. Soit l'équivalent d'env. 3 fr. 20 par personne, sans compter les ingrédients frais.

commerce – et le voyage commence. Pour la première boîte, lancée cette semaine, c'est le récent voyage de Manuella Magnin au Pérou qui a dicté la destination. Et c'est la cheffe Cecilia Zapata,