



18.09.2009

HOP POP POP !

SON SEUL NOM VOUS ÉVOQUE L'INSUPPORTABLE BRUIT D'UN VOISIN DE CINÉMA MASTIQUANT D'AFFREUSES BOULETTES EN POLYSTYRÈNE EXPANSÉ ? OUBLIEZ CE CAUCHEMAR : LE 479° POPCORN S'ADRESSE AUX VRAIS GOURMETS ET FLEURE BON LA HYPE CARAMÉLISÉE.

Par Lucile Escourrou

Tout droit débarqué de la baie de San Francisco, il est évidemment bio et n'a gardé de ses antécédents junk food que le gène ludique. Cuit à la main à 248 °C (d'où son nom, 479° Popcorn, en degrés Fahrenheit), il doit son croustillant à cette extrême précision.

Must-have dans votre placard de cuisine de rentrée : la saveur curry, coco et noix de cajou saura « réchauffer » un sorbet mangue ou faire son petit effet lors d'une projection Bollywood en amoureux. Envie de terroir ? Misez sur Fleur de Sel Caramel ou, nec plus ultra, celui au cheddar affiné et à la truffe noire. Envisagez ce dernier pour accompagner une coupe de champagne en toute simplicité ou dispersez-en sur une terrine de foie gras maison. Eh oui, quand il est élégant et bien enrobé, le pop-corn sait se tenir en société !

En vente en épicerie fines à partir du 1er septembre et à La Grande Épicerie de Paris.