

« Bones, Broth, Bliss » Julia Moskin, The New York Times, 6 janvier 2015

by Céline Brisset on 12 février 2015 in CARTES POSTALES, GLOBAL, L'HEBDO



Selon le New-York Times (article Bones, Broth, Bliss (1)), le bouillon (fait avec de vrais os d'animaux...) est, Outre-Atlantique et plus précisément dans la sphère branchée de Manhattan, la nouvelle boisson dont tout le monde parle.

C'est ce que nous apprend Julia Moskin dans son article paru en janvier dernier : « Récemment, aussi improbable que ça puisse sembler, cette boisson préhistorique est devenue la boisson à la mode, classée avec le jus d'herbe et l'eau de coco comme la prochaine potion magique dans la quête éternelle de la santé idéale. Comme d'autres produits bien être qui ont explosé ces dernières années – yahourt, quinoa – le bouillon combine des connections mystiques avec l'ancien monde et des bénéfices nutritionnels démontrés dans le monde moderne. »



Par « boisson préhistorique » Julia Moskin fait directement référence au régime Paléo (2) et à ses adeptes américains de plus en plus nombreux, pour qui le bouillon est un élément de base permettant de remplacer le café et le thé qui leur est interdit. Pour ces convertis au « Broth-ing » (3) toute la richesse du breuvage est dans la composition même des os qui grâce au collagène, acides aminés et autres minéraux qu'ils contiennent donnent rapidement une impression de satiété et permettraient surtout de lutter contre le vieillissement de la peau. Surfant sur l'enthousiasme pour cette « diet du jour », un certain retour à la confort food et la rigueur des hivers new-yorkais, le chef Marco Canora a ouvert Brodo (4) un mini comptoir dans l'East-Village, à côté de son restaurant Hearth, où il ne vend que du bouillon à emporter dans des gobelets en papier (5). Trois recettes : poulet, bœuf et un assortiment de deux complété de dinde pour lesquels il propose plusieurs assaisonnements : curcuma, huile piquante, os à moelle...et les clients font la queue. Pour le cuisinier d'origine toscane : « Il y a 20 ans, si vous parliez santé et bien être entre chefs, ça faisait rire tout le monde. Maintenant, les chefs commencent à comprendre que la cuisine doit être plus que simplement bonne. »

C'est d'ailleurs après avoir lui-même suivi le fameux régime que Marco Canora a eu l'idée de Brodo. « Tous les chefs savent comment faire du fond, tous l'utilisent comme ingrédient mais ça n'a jamais traversé l'esprit de personne de le vendre. » Reste à savoir si après le succès des burgers, bagels et autres cocktails...cette nouvelle mode américaine traversera l'Atlantique et trouvera chez nous des adeptes aussi enthousiastes.