

## Saveur | Sial : Le Sud-Ouest innove dans l'agroalimentaire



Dans le cadre du Salon international de l'alimentation (SIAL) de Paris Villepinte, plus de 400 produits ont été distingués pour le caractère innovant. Parmi eux, 12 viennent du Sud-Ouest. Des pâtes aux noix du Périgord au praliné piment d'Espelette en forme de... piment, la sélection d'Aqui.



### Tisalis – la tisane, la vraie (Montpezat de Quercy, Tarn et Garonne)

Un concentré d'infusions de plantes fraîches et de fruits au goût intense et sucré, confectionné pourtant sans sucre ajouté, ni arôme ni conservateur. « Pour moi, la tisane avait toujours un goût d'eau et de foin. Mais une fois, mon grand-père m'en a préparé une, qui n'avait rien avoir avec ce que j'avais goûté auparavant, se rappelle Matthieu Abeya. Après quelques gorgées je lui dis : tu l'as sucrée, c'est pas possible. Il me répond : non, je te jure ». C'était il y a cinq ans. Il n'a pas fallu attendre longtemps pour que Matthieu et son grand-père commercialisent leur invention. Le secret ? « Des plantes fraîches très concentrées, le reste c'est de l'eau et des fruits ». Ainsi une bouteille de 25 cl suffit pour 1,5 l de bonne tisane. A boire chaud ou froid.

## Pâtes aux noix du Périgord – à l'italienne (Terrasson, Dordogne)

Valter Bovetti n'aime pas les noix du Périgord. Dans sa large gamme de produits, il s'en passe pour fabriquer du chocolat. « Trop de risques de rancissement », comme il dit. Mais, il a décidé de leur donner une deuxième chance pour ses nouvelles pâtes. Après leur avoir enlevé l'huile, broyé en éliminant les restes de la coque, les noix sont mélangées à la semoule de blé. Sans additif, ni arôme artificiel ni conservateur, on est agréablement surpris par ce goût de noix aussi présent sublimé encore par les longs temps de repose et de séchage. « J'aime bien innover de nature, reconnaît Valter Bovetti. Je ne suis pas comme ceux qui font la même recette depuis 3 générations, je me tirerais une balle sinon ». Se marie parfaitement avec du canard confit ou du magret de canard.



## Praliné Piment – une forme pas banale (Espelette, Pyrénées-Atlantiques)

On est à Espelette, on a un chocolat au piment d'Espelette, donc pourquoi par imaginer un chocolat pimenté en forme de piment justement ? C'est ce que s'est dit Laetitia Larréguy et son équipe en mettant au point une mousse pralinée au piment enrobée dans un moule de chocolat en forme de piment géant. « On voulait aller jusqu'au bout de l'idée, confirme-t-elle. Mais on ne voulait pas se contenter d'un packaging original. On a voulu l'accompagner d'une nouvelle recette ». En dégustant, pensez tout de même à vous munir d'une grosse bouteille d'eau.



Piotr CZARZASTY

*Crédit Photo : [aqui.fr](http://aqui.fr)*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 25/10/2012*

*[Url de cet article](#)*