



Agnès Moon



Céline Adrecom



3

## À l'heure de l'apéritif

**Au moment des fêtes, l'apéritif est une tradition incontournable. Ce segment de marché est en pleine évolution, notamment sur les produits frais et au rayon traiteur, porteurs de naturalité, convivialité et raffinement.**

Longtemps miné par les éternelles chips et cacahuètes, "l'apéro" a pris ces cinq dernières années un coup de jeune en même temps que le marché, d'environ 1,25 milliard d'euros qui se dynamise avec l'arrivée de multiples solutions au rayon traiteur. À la lumière de l'étude sociologique menée par Jean-Pierre Poulain en 2005, l'apéritif est un moment important de la vie sociale, particulièrement pour les français. Ils en font un moment à part, un jeu social et une plateforme d'expériences culinaires. L'apéritif trouve ses origines dans un contexte à la fois aristocratique mais aussi populaire. Au-delà de sa fonction au sens littéral, de mise en appétit, l'apéritif permet donc de tisser un lien social dont convivialité et partage sont le principal leitmotiv. Il faut savoir qu'en France la journée reste rythmée par les deux grands repas rituels, le déjeuner et le dîner qui sont, plus qu'ailleurs, précédés d'un apéritif. Contrairement aux repas pris de plus en plus hors domicile pour diverses raisons (pratique, professionnel, loisir...), l'apéritif lui, tend à se privatiser, et se déroule de plus en plus à l'intérieur de l'espace domestique (depuis la fin de la seconde guerre mondiale). Cet instant convivial est d'ailleurs devenu un modèle chez les étrangers qui se réunissent aux quatre coins du monde pour célébrer l'apéritif à la française.

### Quatre grandes formes d'apéritif

**L'apéritif spontané** s'inscrit dans la continuité d'une action, observe Jean-Pierre Poulain, ou bien il inaugure un moment passé ensemble, de préférence entre des personnes qui se connaissent. Il est considéré comme "mineur", si l'on s'attache à son contenu alimentaire ou au temps qui lui est consacré, mais il est de fait un déterminant majeur du lien social ; il entretient ou permet de consolider une relation récente. Deuxième sorte d'apéritif, **l'invitation centrée sur l'apéritif**. Il n'oblige, à priori, qu'à peu d'investissement personnel et exige

peu de matériel. Il peut se prolonger, "si affinités", "à la bonne franquette". À l'inverse, on peut ne pas aller plus loin sans dommage moral, sans vexer quiconque puisque l'invitation n'allait pas au-delà.

Troisième cas de figure, **l'apéritif "mise en bouche"** tel qu'historiquement on le connaît sous le nom de "coup d'avant" dans le "grand service à la française" de l'Ancien Régime. Dans le cadre d'une invitation à dîner, l'apéritif est en quelque sorte une règle de bienséance : impossible de commencer un repas "sec", sans prélude apéritif.

Aujourd'hui, simplification des prises alimentaires aidant, il concurrence parfois le début du repas, se substituant ainsi à l'entrée, surtout lorsque sa composante alimentaire devient plus conséquente. **Enfin, l'apéritif dînatoire**, forme hybride d'apéritif ou de repas, est particulièrement prisé des étudiants et des jeunes adultes. Cet "impromptu" peut être le support d'une fête ou tout simplement un apéritif amélioré, "culinarisé", plus copieux. Il facilite les "parcours individualisés" décrits par Jean-Pierre Poulain, chacun picorant ce qui lui plaît. Une stratégie encore moins à risque d'embarras pour l'hôte et qui permet une sociabilité plus riche en passant d'une personne à l'autre au cours de la soirée sans contrainte. D'autant qu'on y mange souvent avec les doigts, sans couvert ni assiette, parfois debout.

Autre enseignement, les jeunes, les vieux, les cols blancs ou bleus, tous s'adonnent à cette socialité "tournante", mélange de modernité et de rituels codifiés. Le principe de l'apéritif étant établi, seuls varient le temps accordé, le contenu et la manière d'y associer ou non une suite. Ce moment est semble-t-il éminemment fonction des cycles de vie (étudiants ou retraités), de la structure familiale bien sûr (célibataires, couples avec ou sans enfants), de l'habitat et du degré d'urbanisation. Une certitude

les apéritifs à croquer sont le marqueur de ce moment important. L'apéritif s'inscrit dans deux mouvements de fond : d'une part l'augmentation de sa composante alimentaire et d'autre part, la "culinarisation" qui signent des degrés d'implication différents. On entend par "culinarisation" la préparation de petits plats chauds ou froids davantage "impliquante", qui rappellent un peu les tapas espagnoles.

C'est particulièrement vrai lors de grands rassemblements tels que les fêtes de fin d'années. Les nombreux produits participent pleinement à l'harmonie de saveurs, des parfums et des goûts où se mêlent tradition et tendances nouvelles qui ont le bon goût de faire rimer consommation et délectation, au travers de produits festifs de grande qualité. Foie gras, saumon, caviar, truffe multiplient les mariages gustatifs. Les verrines versent dans l'effet "alchimie" avec leurs formes tubes à essais, de toutes couleurs et de tous parfums. Les cuillères gourmandes sont faciles à consommer et à transporter. Les tapas connaissent un engouement évident par leurs saveurs et leurs parfums et les dips chauds ou froids sont aussi de la fête. De plus en plus, les produits se cuisinent d'une double façon (chaud/froid, cuit/cru). Le snacking est passé par là, en particulier chez les jeunes générations. L'effet "finger food" et la tendance "nomade" ont gagné les consommateurs et modifié leurs comportements. C'est le temps du "happy hours" et les aliments se consomment debout. Le sucré et le salé s'entremêlent pour des résultats étonnants (recettes de foie gras). Les macarons jouent aussi sur des notes salées/sucrées (truffe, foie gras...). Les sucettes amuse-bouche séduisent par leur côté "bon enfant". Nouveau, le slunch (contraction de supper et de lunch) se développe de plus en plus. Il débute au goûter (16h), se transforme en apéritif, puis en repas convivial où chacun se sert (tapas, soupes, gratins...).



- 1 - Cuillères apéritif
- 2 - Bouchées de foie gras
- 3 - Verrines de Feyel
- 4 - Minisoufflés emmental
- 5 - Tomates Rougeline
- 6 - Bouchées de carotte

Agnès / Agnès Moon

### Produits tendance et festifs

Pour nombreux de professionnels on assiste actuellement à une juxtaposition subtile de la cuisine ancienne et moderne pour des résultats étonnants et savoureux. En cette fin d'année le rayon traiteur se pare de codes couleurs : argent pour les produits sucrés et or pour les salés. Les produits et formes sont plutôt traditionnels mais avec des textures légères et nouvelles : mousses, mousselines et croustillants. Pour éveiller les papilles au moment de l'apéritif, les mises en bouche remplacent désormais les traditionnels amuse-gueules. Présentées dans des verrines (petits verres dont on joue des formes diverses) ou des cuillères (en porcelaine blanche de style chinois par exemple), l'intérêt est que les mets peuvent présenter diverses couches gourmandes, en associant le croustillant, les mousses, le craquant... Les verrines existent aussi sous forme de vaisselle jetable, pratique pour de nombreux convives mais en plastique donc peu écologique.

L'apéritif est censé mettre en appétit, mais pas plus. Les recommandations nutritionnelles tendent vers les fruits et légumes sous formes de dips plutôt que des saucisses cocktail ou des feuilletés au fromage. À jouer avec formes et longueurs dans des assortiments de légumes frais avec des minilégumes de la marque Prince de Bretagne, ou encore des tomates pour l'apéro de chez Rougeline (pour des montages de tomates cerise jaunes et rouges à la feta ou pour changer des fromages italiens). À essayer également les endives qui se font une place de choix à table avec les garnitures les plus variées (tapenade, fromage frais, crabe, crevettes ou encore des assortiments de légumes en hérisson (concombre, carottes, céleri, radis noir, panais...) et des bouquets de choux fleurs et brocolis... Le tout accompagné de petites sauces, des plus simples aux plus exotiques... guacamoles, tzatziki, tarama, houmous et tapenades qui peuvent également

être dégustées avec des blinis ou des tranches de pain grillé ou frais. D'années en années, le foie gras est aussi l'autre produit phare car de plus en plus accessible du fait de son prix, même si la gamme de canard reste incontournable. Ce produit sait évoluer avec son temps. Sa présentation et les modes de consommation changent pour devenir au moment des fêtes, chez Monfort et Labeyrie, par exemple, des bouchées ou toasts. Or si le foie gras est toujours apprécié nature, on le cuisine de plus en plus, en accord avec les cuisines du monde. Il sert de



socle à des saveurs et à des cuissons différentes. Les verrines raffinées au bloc de foie gras Monfort ou Feyel en sont un parfait exemple. Un foie gras à texture légère et aérée y est mis en valeur grâce à une combinaison de fruits ou légumes qui y sont associés. Avec ou sans foie gras, la verrine est un vrai plus pour l'apéritif gourmet, en plus de sa praticité et de la transparence du récipient. Autre gamme de produits qui a marqué son entrée à l'heure de



l'apéro : les produits de la mer. Pour la marque Guyader, la gamme de produits navigue entre la terrine de poisson pour réaliser des bouchées, en passant par les mises en bouche (poisson, légumes, foie gras) pour arriver à un produit tendance : le cake salé. Du côté de Tipiak l'apéritif devient une tradition gourmande avec des minisoufflés

à l'emmental. Cette recette revisite l'un des grands classiques de la gastronomie française, en version mini tandis que Marie, l'autre grande marque traiteur s'essaye aux samoussas, chaussons et nems, débordant ainsi dans la sphère "apéro dinatoire". Autre originalité 2007, tandis que la marque est plus connue sur le rayon crèmerie, Michel et Augustin s'est lancée à la conquête du segment "apéro" avec une gamme gourmande salée : des petits sablés au thym et baies roses



et une autre recette au piment d'Espelette, une façon encore de se différencier lors de l'apéritif.

Alcoolisées ou non, les boissons sont le fondement du moment privilégié que représente l'apéritif. Jus de fruits, nature ou en cocktails, sodas et préparations à base d'alcools forts comme le rhum, la vodka, le gin, l'exotique tequila et le redoutable mescal est toujours bienvenue mais jamais obligatoire pour un apéritif réussi. D'ailleurs, le succès des préparations apéritives sans alcool viennent de le prouver. Tendance en cette fin d'année en matière d'alcools : le champagne extra brut blanc et le champagne rosé qui deviennent plus festif.

### Astuces pour mise en bouche festives

- **Foie gras et pain d'épice** : couper la tranche de foie gras en carré ou en triangle sur les tranches de pain d'épice. Pour un peu de fantaisie ajouter une pointe de cannelle sur quelques toasts ou bien un petit morceau de figue sèche.
- **Des pommes au foie gras** : couper les pommes en lamelles puis en triangles. Ajouter un petit morceau de foie gras et un pic en bois et déguster rapidement.
- **Boudins blancs truffés aux abricots** : boudin blanc et quelques abricots secs. Couper les abricots en quatre parties égales. Peler les boudins, couper en rondelles et faire revenir dans une poêle avec du beurre. Présenter chaque morceau d'abricot sur un pique avec une rondelle de boudin blanc. À déguster immédiatement.
- **Blinis au saumon** : quelques miniblinis, du saumon fumé, du yaourt grec, aneth, sel et poivre. Réchauffer les miniblinis. Mélanger aneth ciselée, pincée de sel et poivre au fromage. Couper le saumon en triangle. Déposer sur chaque blini un peu de sauce au yaourt et un triangle de saumon. À déguster également avec une crème épaisse, de la ciboulette et du gruyère ainsi que des œufs de lumps à la place du saumon.