

Dada, à cheval sur les produits bio

Nouvelle antenne du réseau Biocoop, l'enseigne ne manque pas d'attrait : à l'impeccable esthétique des lieux s'ajoute une sélection de denrées triées sur le volet. Présentation.

La coupole forme une dentelle au-dessus des étals de fruits et légumes. Une multitude de petites lucarnes de verre laisse passer la lumière. L'endroit ne manque pas de cachet. En septembre, Marie-Laure Dumarché, passionnée d'agriculture biologique, ouvrirait avec Yannick Lebourgeois une toute nouvelle antenne du réseau Biocoop : Dada. Le magasin se distingue par son important approvisionnement alimentaire et son comptoir de petite restauration faite maison. A l'approche des fêtes, la chef Dounia Silem prodiguera, le 17 décembre, des recettes de Noël : kouglof, pain d'épice, velouté de potimarron, ou encore apple cider à boire bien chaud (jus de pomme non filtré, infusé à



DÉMARCHE Marie-Laure Dumarché et Yannick Lebourgeois, marchands éthiques.

la badiane, à la cannelle et au gingembre). Ici, tous les ingrédients sont réunis pour des réveillons 100 % bio : le cham-

pagne est signé Christophe Lefèvre, installé à Bonneil, dans l'Aisne (36,90 € la bouteille de rosé de saignée), les

chapons (21,50 € le kilo) sont élevés en plein air dans la ferme du Lorient (Gers) et le saumon fumé est pêché en Irlande. « Fini la Norvège depuis le scandale des élevages », glisse Marie-Laure Dumarché. Le tarama à base d'œufs de cabillaud est banni et remplacé par des œufs de truite d'élevage de la marque Nature Océane (3,30 € les 100 grammes). Au rayon primeur, la provenance des produits est systématiquement affichée. On remarque au passage une préférence de Marie-Laure pour la ferme du Bec-Hellouin, près de Rouen, fief de la permaculture qui fait valoir des récoltes sans déchets.

Hadrien Gonzales

➤ **Dada, 29, rue de Paradis, X^e. 01-48-00-98-67. dada-paradis.greendada.fr**

Le chou, à nouveau chéri des gourmets

Ce légume mal aimé signe un délicieux retour, au point de s'inviter pour les fêtes !



UN ALIMENT POLYVALENT

Cru, cuit, fermenté, confit, farci... La polyvalence est de mise chez ces crucifères qui se glissent aujourd'hui dans une multitude de préparations : salade de choux de Bruxelles crus au parmesan, soupes...

DE NOMBREUSES DÉCLINAISONS

Les cageots de L'Epicier végétale, premier nouvelle génération du XI^e arrondissement qui travaille en direct avec des maraîchers bio, exhibent pas moins d'une dizaine de variétés : frisé, rouge, kale noir

et même des choux-fleurs violet ou vert anis... De quoi varier les plaisirs !

UN AIR DE FÊTE

« Un écrasé de chou-fleur arrosé d'huile de truffe, voilà un formidable accord », lance Zoé Kovacs de L'Epicier végétale. Pour les fêtes, celle-ci recommande de le faire « cuire entier avec ses feuilles vingt minutes à la vapeur, puis vingt minutes au grill, arrosé d'huile d'olive et de gros sel. Julie Gerbet ➤ **L'Epicier végétale, 51, rue de la Fontaine-au-Roi, XI^e. 06-73-35-62-11.**