

L 12811 - 1236 - F. 4,00 €

www.marianne.net

A. D = 6,60 € - AND, BEL, ITA, LUX, PORT CONT, ESP = 4,70 € - CAN = 8,60 \$ CAN - CH = 7 CHF - DOM = 4,50 € - GR = 5,10 € - MAH = 36 MAD - TOM = 900 XPF - NL = 5,10 € - TUN = 7 DT



Marianne

Numéro 1236 Du 20 au 26 novembre 2020

COVID LES QUESTIONS INTERDITES & LES RÉPONSES DELIRANTES



MODE ET CONFINEMENT



**ASSAULTS, INCENDIES
ET CHAOS**

**Dans l'Oise
Le lycée
de la peur**

DÉPEÇAGE DE LAGARDÈRE

**Derrière Arnault
et Bolloré
L'ombre de
Macron**



QUELLE ÉPOQUE! Sauvons les PME!



... ET DES JUS POUR LES PETITS

En Isère, Algo propose des jus bio originaux aux algues des côtes bretonnes. La petite société fait vivre les trois cofondateurs et trois salariés. Près d'Avignon sont mijotés des bouillons Bù, à boire chauds ou froids (bubouillons.fr). À Rennes, Namabio s'est lancé dans le filon des jus bio pressés à froid (namabio.fr) tandis que Kali Kombucha propose des bouteilles au thé fermenté dans les épiceries bio de la région lyonnaise (kalikombucha.fr).

La citronnade artisanale n'a pas dit son dernier mot, comme la Mimouna en Normandie (citronnade-mimouna.fr), et la limonade version jurassienne avec Elixia (elixia.fr).

Jus fraise, framboise & dulce, Algo, 2,95 €. algo-bio.com



ON SE PRESSE AUTOUR DE LA TABLE BASSE

Point de ralliement de la famille, elle remplace la table de la cuisine depuis que cette dernière est devenue lilliputienne (dite « laboratoire ») et ne peut plus accueillir les causeries autour d'un café ou d'un verre de lait. À Segré-en-Anjou Bleu, une dizaine de personnes travaillent le bois massif issu de forêts françaises écogérées pour Drugeot, une manufacture labellisée Ateliers d'Art de France. 80 % des fournisseurs se situent à moins de 200 km, les chutes de bois servent au chauffage de l'atelier et les copeaux sont réutilisés en litière pour les poulets d'un agriculteur du coin ! À Itsasu, dans le Pays Basque rural, cinq amis ont décidé de créer de l'emploi local en 1981 avec la coopérative Alki (alki.fr). La fabrique de meubles propose des produits aux lignes sobres, dans l'air du temps (madeindesign.com). De son côté, le nouvel eshop simon-simone.fr répertorie une majorité de marques françaises à prix accessibles tandis que uncoqdansletransat.fr soutient les PME françaises dans sa sélection de mobilier et de décoration.

Bout de canapé Aronde, Drugeot, 384 €. drugeot.com



ON SORT LA VAISSELLE

Deux, trois, quatre convives... les verres valsent. On choisit du solide, *made in France*. Labellisé Entreprise du patrimoine vivant, Duralex ne propose pas que des verres de cantine mais aussi des mugs, des flûtes et des saladiers. La société employant 248 salariés à La Chapelle-Saint-Mesmin, dans le Loiret, est actuellement placée en redressement judiciaire. C'est le moment de l'aider ! Autres verreries respectables : Pyrex, dont l'usine est basée dans l'Indre (pyrex.fr) et La Rochère en Haute-Saône (larochere.com). On regarde aussi bien sûr du côté des grandes maisons : Bernardaud, ambassadeur de la porcelaine de Limoges depuis 1863 (bernardaud.com), Degrenne avec ses services de table fabriqués à Vire et à Limoges (degrenne.fr), la Manufacture de Digoïn en Bourgogne avec ses grès et poteries (manufacturededigoïn.com), Revol avec ses porcelaines contemporaines de la Drôme (revol1768.com).

Gobelet Manhattan, Duralex, à partir de 11,50 € le lot de 6. duralex.com



ON VA CHERCHER LES CHIPS

Le grignotage entre amis, même par écran interposé, permet de reprendre du poil de la bête par une fin d'après-midi lugubre. Les chips nationales ne manquent pas de saveur. À la ferme de Létourville, dans la Beauce, sont cultivées les pommes de terre qui passent en friture sur place pour la marque Belsia (belsia.fr, à partir de 23 € les 10 paquets sur pourdebon.com). En Picardie, So Chips (à partir de 24,90 € les 10, so-chips.eu) et La Chips française (29 € les 10, lachips.fr) utilisent des tubercules locaux pour leurs pétales cuits au chaudron. Ceux et celles qui surveillent leur ligne ne font pas triste mine. Résurrection valorise les drêches – résidus issus du brassage de la bière – pour produire des crackers gourmands. Sept salariés travaillent pour cette petite entreprise de Dordogne. En Ardèche, AirChips Bio fait également dans la légèreté avec ses tuiles de betterave, d'épinard ou de carotte sans friture (1,90 € l'unité, shop.airchips.eu).

Crackers, Résurrection, de 4,30 à 4,50 €, en magasin bio, chez les détaillants et sur Internet. Liste des revendeurs sur crackers-resurrection.com

ON DÉGAINE UN COUTEAU À TOUT FAIRE

Exposé comme une relique sur un plateau de fromages ou un plateau d'huîtres, le couteau de poche artisanal est un incontournable des p'tites bouffes improvisées. Opinel est une référence. Le tout premier modèle inventé en 1890 à Gevoudaz, en Savoie, a laissé place à une vaste collection fabriquée dans une usine de Chambéry. Aujourd'hui, 130 personnes travaillent pour cette entreprise aux mains d'une même famille depuis quatre générations. À noter que 95 % des manches en bois sont issus d'exploitations françaises. En Auvergne, à Thiers, se situe Au Sabot, le spécialiste des couteaux de région. Le Rouennais, canif de campagne normand, ou le Provençal au manche sculpté se transmettent de père en fils (ausabot.com). Toujours dans la capitale de la coutellerie française, Perceval, répertorié aux Ateliers d'Art de France, propose des lames haut de gamme dont une nouveauté : le Vendredi et son tire-bouchon intégré (à partir de 198 €, couteau.com).

Set fromage : couteau + fourchette, Opinel, 35 €. opinel.com



ON S'ESSUIE LES DOIGTS AVEC CLASSE

Si tout casse-croûte favorise le « manger avec les doigts » (*finger food*), rien n'interdit de troquer le rouleau d'essuie-tout contre de jolies serviettes en chanvre. Contrairement au coton, ses fibres nécessitent très peu d'eau et poussent facilement en France et en Europe, sans aucun pesticide. Le chef cuisinier Arnaud Daguin vante ses mérites pour l'habillement, la cosmétique et la santé (il contient moins de 0,2 % de THC) et met à disposition sur la Toile sa recette de pesto aux graines de chanvre décortiquées (dans les épiceries bio ou le site de la société landaise Nunti-Sunya, 11 €, nuntisunya.com). Dans l'Aude, Bio Planète en fait de l'huile en bouteille (9 € en moyenne, bioplanete.com). Côté textile, à Saint-Jean-de-Luz, Couleur Chanvre réhabilite la fibre ancestrale sur du linge de lit et de table tissé et teint dans l'atelier basque. Enfin, on trouve aussi toutes sortes de produits de consommation à base de CBD sur le site cebedia.co.

Serviettes de table en lin, Couleur Chanvre, 9 € l'une. couleur-chanvre.com



ON COMMANDE UN FESTIN

Un régal pour les yeux, le plateau mélangeant sucré et salé pour une copieuse dînette, entre le goûter et l'apéro. La jeune traiteur de la petite entreprise La Dînette de Mango s'est spécialisée dans ce concept, même si d'habitude, elle décore des tables entières pour des événements. Elle propose des « platters » à commander en ligne, privilégiant des produits bio issus de petits producteurs basco-landais (livraison aux alentours de Biarritz). Ailleurs, on n'a que l'embarras du choix : fruits et légumes chez Maison Colom, fournisseur de grands restaurants (Île-de-France uniquement, maisoncolom.fr), créations charcutières de Maison Vérot (9 € la rilette en croûte, maisonverot.fr), huîtres de chez Dessirier (12 € la demi-douzaine, à Paris et petite couronne, restaurantdessirier.shop-and-go.fr), fromages truffés (13 € le chèvre à la truffe noire, livraison à Paris, maison-de-la-truffe.com), anchoïade de l'épicerie fine provençale Maison Brémont 1830 (6,50 €, mb-1830.com), cèpenade à l'ail des ours sur le site espritfermes.com (4,30 €). On parsème son plateau de copeaux de condiment (ail noir, yuzu...), à tailler sur les crayons originaux de la société OCNI, basée à Alès dans le Gard (12 € le coffret crayon d'assaisonnement et taille-crayon, ocni-factory.com).

Platter pour 2/3 personnes ou 5/7 personnes, La Dînette de Mango, à partir de 48 €. ladinettedemango.com

ON APPELLE UN CHEF

Juste avant le reconfinement, des chefs se sont organisés pour avancer le service du soir à 18 heures, avant l'extinction des feux à 20 heures. Les plats bistro/gastronomiques sont livrés à domicile. Avec le concept « Septime à la maison », Bertrand Grébaut met chaque jour à disposition des Parisiens des menus et des bouteilles à commander sur le site. Toujours dans la capitale, le chef pâtissier Yann Couvreur envoie sa Reconfin'Box : deux boissons, une offre salée et une palette de sucreries livrées le week-end (49 € + 10 € de livraison pour 2 personnes, yanncouvreur.com). Aux alentours de Béziers, le Top Chef Pierre Augé, de La Maison de Petit Pierre, livre ses mets fins (à partir de 25 € le menu, lamaisondepetitpierre.fr). Enfin, la chef deux étoiles Stéphanie Le Quellec propose les créations de son restaurant La Scène partout en France, chaque vendredi (24 € le suprême de volaille rôtie, lascene.bonkdo.com).

Menu entrée, plat, dessert, Septime à la maison, 39 €. septimealamaison.fr

