

## 10 nouvelles confitures qui dépotent

Par Marie-Amal Bizalio, publié le 13/04/2010 10:17

En 2009, les confitures allégées et les alliances sophistiquées ont connu un vrai boom. De quoi damer le pion aux traditionnels parfums fraise et abricot, qui raflent près de 50 % des ventes\*.



Elles se piquent désormais de fleurs, se dévergondent au champagne, se réchauffent d'épices. Les contraires s'acoquinent, les couleurs flashent, les exotiques se poussent du col. Certaines clament leur terroir, d'autres surveillent notre ligne. Tour d'horizon de cette farandole.

### Carrément Flower Power

Ultratendance, fleurs et épices jouent l'épate jusque dans les plats de résistance: [Gérald Passédat](#), triple étoilé marseillais, booste ses figues bio gorgées de soleil d'une touche de laurier qui pique au vif un bleu d'Auvergne (270g, 8,90€);

L'Atelier des saveurs ose une fraise-céleri vert-poivre sauvage entier au sucre bio dont les grains décoiffent un blanc de volaille (230g, 4,55€). **Notre coup de coeur:** la gelée au thé vert et safran creusois de Véronique Lazérat, une révélation sur foie gras poêlé au pain d'épice (12 pots de 200g, 60€).

### Purement exotique

Avis aux voyageurs immobiles: les saveurs venues d'ailleurs envahissent les rayons. Pour enchanter un curry d'agneau, l'Epicierie de Provence lance un trio banane-datte-noix de coco légèrement croustillant (220g, 5,50€).

Chez [Almyx](#), le pain de singe, fruit du baobab, nappe une panacotta d'une texture onctueuse, au goût acidulé hésitant entre framboise et coing (330g, 4,93€).

**Notre coup de coeur:** la confiture de gingembre d'Hédiard, au peps et à la texture intacts, réveille un poisson vapeur (375g, 8,50€).

## Follement champagne

Pas question de s'enivrer dès la première tartine. L'alcool ne fait qu'exalter l'arôme du fruit. Ainsi l'entend l'artisanal [Berger des pots](#), qui enrobe ses oranges de liqueur de cacao, superbe avec un scone beurré (250g, 4,50€).

Créée en 1821 par Antonin Carême, la gelée de champagne est remise en selle par [Anarel](#), qui en glisse 7% dans ses confitures pour une pointe d'acidité. Celle à la griotte enchante un brebis sec (220g, 5,90€).

**Notre coup de coeur:** le confit de vin de champagne brut d'[Anarel](#), qui libère son volatil arôme avant de livrer sa pointe vanillée, au top sur un magret fumé (105g, 5,90€).

## Furieusement terroir

Les meilleurs fruits sortent de l'anonymat en revendiquant leur origine géographique. Ceux-là se dégustent à la cuillère. [Albert Ménès](#) s'octroie des séries limitées, comme la marmelade de mandarines de Menton (370g, 9,10€).

[Christine Ferber](#) touille sa rhubarbe d'Alsace en chaudronnées de 5kg (220g, 7,80€).

**Notre coup de coeur:** une cerise acidulée au goût de noyau, la belle de juillet, qui ne pousse que dans l'Auxerrois. Elle ressuscite dans les pots de la [Trinquelinette](#) (9 pots de 370g, 53,80€).

## Résolument light

On les veut moins caloriques, alors sachons décoder l'étiquette: en dessous de 55% de sucre, elles perdent l'appellation confiture. Même [Bonne Maman](#) s'y met avec ses Fruitées intenses -60% de fruit-dont on arrose sans remords nos yaourts (340g, 1,85€).

**Notre coup de coeur:** le brut de bluet (myrtille d'origine canadienne) de [Patrice Scherlen](#), qui réussit la prouesse du zéro sucre ajouté. Idéal pour rehausser et colorer en rose saumon une simple mayonnaise (190ml, 5,70€).

\* Bonne Maman, données Nielsen 2008.