

■ Tekst 8

Découverte: Ce plat simple a du génie



Les œnophiles³⁾ n'ont qu'à bien se tenir: la sardine aussi a ses millésimes, de véritables cuvées d'exception en série limitée. Et ce n'est pas un effet de marketing alimentaire: car la sardine en conserve se bonifie avec le temps,

comme les grands crus. On laisse vieillir les boîtes en fer blanc plusieurs années dans un placard en les retournant tous les six mois pour bien confire les poissons de chaque côté. Au bout d'un an, la sardine est bonne, trois ans, exquisite, et à cinq, six ans d'âge, on atteint le summum.

D'ailleurs, les «sardinophiles» se moquent bien de la date limite de consommation. «Choisissez-les toujours avec arêtes», conseille Guillaume Joly, créateur de saveurs audacieuses aux Hyatt Regency. «Elles donnent un goût essentiel à la chair et finissent par se dissoudre.»

Il ne vous reste plus maintenant qu'à ouvrir la boîte et à passer en cuisine.

Sabine Bouvet, dans «VSD»

noot 3

un œnophile = een wijnliefhebber

■ Tekst 8 Découverte: Ce plat simple a du génie

«Ce plat simple a du génie» (titre)

- 1p 35 ■ Quel est le génie de la sardine en boîte?
- A Elle a d'excellentes qualités publicitaires.
 - B Elle est très pratique.
 - C Elle ne connaît pas de date limite de consommation.
 - D Elle s'améliore en vieillissant.