

Du bio pour bébé ?

Goûté et approuvé



Cent vingt points de vente ont été séduits par l'idée et pas seulement les boutiques bio...

Alexandra Butruille vient de lancer Good Goût, une gamme de plats complets 100% biologiques pour les bébés.

EDUQUER à la variété des saveurs et des légumes dès le plus jeune âge, c'est ce que propose Good Goût. Alexandra Butruille, maman de trois filles, et Mikhaël Aubertin, ont décidé de tout miser sur le vrai goût des aliments, le retour aux saveurs intacts et à l'inventivité. Respectivement ancienne publicitaire et salariée dans l'agroalimentaire, ils ont choisi de se lancer il y a deux ans dans cette aventure humaine et gastronomique. « Actifs

et néanmoins attentifs à nos enfants, nous étions animés par l'envie de proposer aux parents, qui n'ont pas toujours le temps ou l'envie de cuisiner, des petits plats complets bio sans concession sur le goût ! »

Révolution de palais

« Plus de 60 % d'un légume par recette, c'est le moyen que nous avons trouvé pour faire découvrir la véritable saveur des légumes à nos bébés, sans noyer le goût dans des litres d'eau ou dans des mélanges systématiquement à base de pommes de terre... Il est faux de croire que les bébés préfèrent le fade et

l'insipide, il faut stimuler leur palais dès le plus jeune âge. »

Topinambour, panais, patate douce, céleri : les recettes naturelles et savoureuses qui remettent à l'honneur les légumes anciens, sont conçues par Michel Reutenauer et conditionnées en sachets souples, sans bisphénol A.

Pour mettre au point ces petits plats parfaitement équilibrés sur le plan nutritionnel, le duo s'est appuyé sur l'expertise de l'équipe du service de nutrition de l'Institut Pasteur de Lille et Adrianor, un

cabinet spécialisé dans la recherche et le développement de produits alimentaires. Ces purées originales ont fait leur apparition l'été dernier dans les rayons des magasins bio, ainsi que dans certaines grandes enseignes, au total dans 120 points de vente. Des légumes inhabituels, des recettes sans additif ni OGM, le label AB, une cuisson courte, un emballage écolo : autant de points forts qui ont valu à la cofondatrice d'obtenir le 2^e prix Elles créent en Nord - Pas-de-Calais.

Texte VIRGINIE THAILLY
Photos HANNELORE B.

Un grand chef pour les petits

C'est le chef étoilé Michel Reutenauer, du restaurant « Le Carré des sens » à Villeneuve-d'Ascq, qui a conçu ces purées 100 % bio, à base de viande, de poisson et de légumes oubliés. De quoi titiller les très jeunes papilles qui garderont à jamais en mémoire le goût des bonnes choses et devraient, le moment venu, ne pas rechigner devant une assiette de haricots verts ou une salade mâche et betteraves rouges !

Son art des associations sublime les saveurs des légumes : patates douces sauté de porc, parmentier de topinambours, céleri-polenta, risotto de courgettes au chèvre ou encore courge butternut sauté d'agneau : au total, huit plats complets pour les bébés dès 6 mois au prix de 2,99 €.

