

Une flashmob très... animale ! ► Dog Ballad, conciergerie animalière, invite les propriétaires de chiens et chats à une insolite mobilisation éclair, aujourd'hui à 14 h, sur la Grand-Place. Des sachets d'hygiène seront distribués. ■

Jouets colorés, tapis de jeux aux multiples textures, livres d'images interactifs, musique spécial bébé, etc. On trouve de tout au rayon nourrissons pour stimuler la petite merveille. « À l'heure où tout est entrepris pour éveiller les bébés, côté cui-

sine, c'est le calme plat », commente Alexandra Butruille, co-créatrice de la gamme GoodGoût. Au rayon alimentation, on déchanté illico. C'est tout de suite moins stimulant. Recette conventionnelle, couleur triste, odeur rebutante et goût

inexistant. En tout cas, nous, on n'a pas la moindre envie d'y goûter. Alors, pourquoi ne pas saisir l'opportunité ? Dans la première année, l'enfant est une page blanche et on le faut stimuler les papilles et enrichir le répertoire gustatif. ■ Pa. W.

Bourse toutes collections à Hellemmes, dimanche ► Tout ce que la langue française compte en « philes » a rendez-vous à l'espace des Acacias, place Hentgès à Hellemmes, de 8 h 30 à 15 h 30. Entrée : 2 €. ■

GoodGoût, ou le risotto de courgettes au chèvre pour les tout petits palais

Parmentier de topinambours, courges butternut et sauté d'agneau ou ratatouille de quinoa ? Depuis août, on trouve ces repas bios, élaborés avec un chef étoilé et une équipe d'experts, au rayon... nourrissons, grâce à l'initiative de deux Lillois.

PAR PAULINE DE WURSTEMBERGER
lille@lavoixdunord.fr

À l'origine du projet, deux trentenaires lillois : Mikaël Aubertin et Alexandra Butruille, tous deux parents d'enfants en bas âge. Le déclic ? Le petit pot classique : fade, insipide et à l'odeur repoussante. « J'étais désespérée face au rayon babyfood, je culpabilisais en nourrissant ma fille, explique Alexandra Butruille. Avec GoodGoût, on voulait innover, remettre du goût dans les assiettes et éveiller les papilles des petits. »

Lui est commercial, elle est chargée de communication. Depuis qu'ils se sont rencontrés il y a deux ans, tout a été très vite. Ils quittent leurs emplois et se lancent dans la petite entreprise alimentaire. Avec l'aide de l'Institut Pasteur de Lille et d'Adrianor, laboratoire de recherche agro-alimentaire, ils établissent le cahier des charges. Normes, législation et besoins nutritionnels des nourrissons sont passés au crible. Des contraintes qu'ils mettent à leur sauce. Ils ont des envies de « beau, bon et bio ». Pour

faire la différence, sur leur packaging épuré. GoodGoût annonce la couleur : des recettes 100 % bio sans additifs, sans conservateurs, sans sel ajouté et sans amidon. Même le conditionnement est écolo. Sans bisphénol A ni phtalate, « le sachet souple produit cinq fois moins de déchets qu'un pot en verre », explique Alexandra Butruille. Et c'est un packaging qui nécessite moins de temps de stérilisation... On matraque moins la ma-



Mikaël Aubertin et Alexandra Butruille, créateurs lillois de la petite entreprise GoodGoût.

Ce zeste de folie, c'est celui du chef étoilé (en 2006) Michel Reutenauer.

tière première ». C'est surtout moins lourd et plus pratique.

Leur concept pour la recette ? « Stariser » un légume. « Dans chaque recette, un légume est mis à l'hon-

neur, reprend Alexandra Butruille. Concrètement, ça veut dire au moins 60 % du « légume star ». » Si on trouve le même ratio dans les petits pots, pour Alexandra Butruille, il faut décrypter l'étiquette : « Le goût se perd, noyé dans l'eau ou dans des mélanges systématiques avec la pomme de terre. » Panais, topinambours et patates douces, les « stars » des recettes sont un peu démodées. Choies pour leurs qualités gustatives et nu-

tritionnelles, elles viennent enrichir le répertoire alimentaire des tout-petits. Voilà que les légumes d'autrefois sont remis au goût du jour. « C'est comme un repas fait à la maison mais avec une petite touche en plus », commente Caroline Marie, vendeuse à la boutique Chic et Bio. Ce zeste de folie, c'est celui du chef étoilé (en 2006) Michel Reutenauer. « Il fallait se démarquer, raconte-t-il. J'ai adapté certaines des recettes de mon répertoire pour les petits palais. » Goût moins prononcé et... sous forme de purée. Un soupçon acidulé de clémentine dans le mélange carottes-poulet, une note de pamplemousse avec les patates douces. Voilà qui justifie le prix, 2,99 €, qui paraît élevé. Pour la créatrice, l'idée, c'est de « proposer aux parents des petits plats complets bios sans faire de concession sur le goût ».

Aujourd'hui, ils sont distribués dans plus de 280 points de vente, réseaux de distributions spécialisés bios et sites internet ; c'est dire que, petit à petit, la sauce prend. Mais l'équipe voit déjà plus loin. Deux nouveaux produits arrivent en mars : le tajine de potiron-bouillottes et les penneaux aux aubergines. Et ce n'est pas tout. Dans les cartons, projetées pour fin 2011, des purées mono-légume vont venir élargir la gamme. Quant au sucre, Michel Reutenauer réfléchit déjà à des « mariages fruits-herbes ». On n'en a pas fini avec les surprises gustatives. ■

► www.goodgout.fr