

Le Michelin de l'alimentaire

Un éminent jury de professionnels décerne les Superior Taste Awards 2009

WAVRE Le Michelin de l'alimentaire ! À l'opposé des produits de l'année (quelques grandes marques plébiscitées par un panel de consommateurs qui votent par Internet), le label ITQI (International taste & quality institute), c'est le label du bon goût. Exclusivement. Et d'origine belge ! Une, deux ou trois étoiles, décernées après des séances de tests à l'aveugle, de quelque 400 produits alimentaires provenant du monde entier, 40 pays

environ. Des plus lointains, comme la Chine, le Japon (très friand du concept), l'Argentine, aux plus proches, dont bien sûr la Belgique qui envoie au banc d'essai 2009 notamment un fromage de chèvre coulé à la louche ou un café.

LA DÉGUSTATION ANNUELLE a débuté dimanche, dans les installations d'un club de golf de Wavre. Elle s'est poursuivie hier. Nous en étions. Enfin, pas comme pro du jury, mais juste histoire de voir, sur trois produits seulement. Nos pros de la toque, eux, en ont vu défiler chacun une trentaine... Cinquième édition, donc, du label, auquel partici-

pent cette année une soixantaine de chefs de toute l'Europe.

"C'est pour mieux informer les consommateurs sur les qualités gustatives des produits que l'organisme ITQI a été créé en 2004", expliquent les fondateurs, Louis Frère et Christian De Bauw.

L'année passée, à titre indicatif, le duo a reçu 710 produits à tester (dont 100 belges), 460 environ ont été primés (cotation entre 70 et 80%), mais les autres ont été impitoyablement recalés (35% du total). 20% des primés ont reçu deux étoiles (goût remarquable), 8% trois étoiles (exceptionnel).

"On demande au jury de juger le produit sans le comparer à

d'autres. Le but n'est pas de trouver le meilleur produit du monde, mais de juger le plaisir qu'il procure à la dégustation. On leur demande aussi de se mettre dans la peau du consommateur moyen, de tester le produit d'un point de vue familial, pas comme s'il devait arriver dans leur restaurant."

LES CLIENTS QUI ENVOIENT les produits vont de la grande multinationale au petit producteur local. Droit d'entrée identique pour tous : 1.000 €. Si le label est octroyé, il peut être apposé trois ans sur les produits. Certains producteurs, grâce à cela, ont vu leurs ventes doubler !

Nancy Ferroni

► STYLO-TROTTOIR

Quatre chefs se mettent à table

Alessandro Circiello, Italie
Cuisinier de l'hôtel Boscolo, Rome



"Cette huile d'olive est d'un jaune pas très marqué, on sent encore le parfum de la pression et elle est faite d'une seule sorte d'huile. Une chose est sûre : elle n'est pas italienne !" Bien vu, celle du test est australienne ! Note de 4 (sur 5).

Jean Sabine
Chef du quai d'Orsay, Paris



"En tant que chef du ministère des Affaires étrangères, je reçois le monde entier. Premier coup d'œil : ce saumon est probablement irlandais ou écossais (bien vu : irlandais). À une époque, je traitais 15 tonnes de saumon par an."

Paul Puissant
Traiteur bruxellois



"Ma 3^e participation. Pour mon édification personnelle mais aussi car cela éclaire toujours sur ce que les producteurs sont capables de faire, en bien ou en pire ! J'ai déjà eu à tester des produits assez extravagants..."

Pierre Fonteyne
Président honoraire des maîtres-cuisiniers de Belgique



"Les chefs qui goûtent ce que vous allez un jour acheter au magasin, c'est un concept intéressant. Mais attention : on est aussi là pour éliminer le mauvais, comme un vinaigre de riz chinois infâme."



Les pros de la toque se mettent à table.

La dégustation a débuté dimanche.