



a commence comme un mauvais sketch de stand-up :
« J'sais pas si vous avez remarqué, mais le monde va mal... »
Spoiler de Captain Obvious, en raison du réchauffement
climatique (what else ?), la bouffe est en pleine mutation.

Des steaks artificiels créés à partir de cellules-souches
de vache commercialisés aux USA, aux start-up de la Silicon Valley
comme Impossible Foods et BeyondMeat qui imaginent des burgers
100 % végétariens conservant le goût de la viande, en passant par
le régime insectes recommandé par l'OMS depuis 2013, même les grands
chefs comme Thierry Marx se lancent dans la « smart food » du turf avec
Feed, société française de « repas » en poudre. Fun ? Pas vraiment, surtout
à en croire Pierre Feillet, consultant dans l'industrie alimentaire et auteur
de *Quel futur pour notre alimentation ?* (éd. Quae) et *Bien se nourrir : démêler
le vrai du faux* (éd. EDP Sciences) : « Avec une population qui va atteindre
les 10 milliards en 2050, l'enjeu de notre planète est de savoir comment
nourrir tout ce monde, car il va y avoir des problèmes de distribution
alimentaire dus à l'évolution et mutation des zones de production. »
Traduction : la bouffe telle qu'on la connaît est en train de disparaître
plus vite que nos bonnes résolutions de début d'année (on aura tenu une
heure et demie sur « arrêter le gluten », plaidant la crise d'hypoglycémie).
En attendant de voir tout foutre le camp, tour de table (non exhaustif)
de ces denrées que l'on peut encore apprécier et les bons spots pour se
faire kiffer une dernière fois avant la fin... Allez, on garde la pêche !