

Spaghettis Les meilleurs

*Inutile de se ruiner pour manger de bonnes pâtes. Ni de passer trop
Presque tous les spaghettis en test passent sans encombre l'épreuve*

Tous pareils, les spaghettis vendus en grande surface? C'est la première et fausse impression que nous avons avant de recevoir les résultats de notre laboratoire pour les vingt échantillons des pâtes en test. Mais la surprise est de taille: les spaghettis de marque Globus delicatessa, vendus à 15 fr. 80 le kilo, se classent loin derrière ceux de Coop Napoli, à 2 fr. 50 le kilo. Pour élucider ce mystère, nous nous sommes rendus chez Claudio Galiza, restaurateur à Lausanne. Il nous reçoit au cœur de son établissement, la cuisine.

Dix minutes pour juger

Face aux deux sortes de spaghettis, dépouillés au préalable de

leur emballage de manière à ce que les marques ne l'influencent pas, le cuisinier empoigne ses marmites. Méthodiquement, il mesure l'eau et le sel ajouté dans les deux casseroles et s'assure que ses plaques sont réglées à la même température. L'eau frémit, Claudio fredonne un air en italien...







Plus tard, en égouttant les pâtes, Claudio lève un sourcil: «Tu as vu? L'eau de cuisson de celles de droite est beaucoup plus trouble», dit-il en désignant les spaghettis Globus.

Sans qu'il le sache, sa constatation rejoint celle du laboratoire qui signale que, à la cuisson, ces pâtes dégagent un sédiment supérieur à la normale.

A l'inspection des assiettes sur lesquelles sont dressés les spaghettis, le Latin fronce son deuxième sourcil: «Bizarre... c'était bien dix minutes sur l'emballage pour les deux produits? Un des deux semble trop cuit.» Encore une fois, Claudio tombe juste: notre laboratoire considère que les dix minutes indiquées sur le paquet de Globus sont surestimées. Pour obtenir des pâtes al dente, huit minutes suffisent amplement pour ces spaghettis de luxe.

Pâtes ou pâteux ?

Désignant les spaghettis Napoli de Coop, le restaurateur se contente d'un bref sourire: «Parfait. Je n'ai rien à redire, les spaghettis sont fer-

		SPAGHETTIS					
							
		COOP Napoli	COOP PRIX GARANTIE Spaghetti	CASINO € Spaghetti	DE CECCO Spaghetti no 12	PANZANI Plus	REGGANO (ALDI) Spaghetti
PRIX INDICATIF		1 fr. 25	1 fr. 15	1 fr. 40	3 fr.	2 fr. 10	1 fr. 15
QUANTITÉ (G)		500	1000	1000	500	400	1000
PRIX INDICATIF AU KILO		2 fr. 50	1 fr. 15	1 fr. 40	6 fr.	5 fr. 25	1 fr. 15
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES (30%)		●	●	●	●	●	●
ASPECT ET ÉPREUVE DE CUISSON (70%)	Différence entre le temps de cuisson annoncé et constaté	+	+	+	+	+	+
	Défauts gustatifs	+	+	+	+	+	+
	Défauts visuels	+	●	●	●	●	●
APPRÉCIATION GLOBALE EN %		87	87	86	86	85	85

Spaghettis riment avec petit prix

*de temps en rayon à choisir...
de la cuisson. Une seule exception: la marque la plus chère!*



A. Lingnau

CLASSIQUES						SPAGHETTIS À LA SEMOULE INTÉGRALE		
NATUR BIO Spaghetti	BARILLA Spaghetti no 5	M BUDGET Spaghetti	DENNER Napoli	AGNESI Spaghetti no 3	GLOBUS Spaghetti	MORGA BIO Sojavolkorn	BARILLA INTEGRALI Spaghetti no 5	LE CONNAISSEUR Spaghetti
2 fr. 50	2 fr. 25	1 fr. 15	1 fr. 15	2 fr.	7 fr. 90	4 fr. 30	2 fr. 90	2 fr. 50
500	500	1000	1000	500	500	500	500	500
5 fr.	4 fr. 50	1 fr. 15	1 fr. 15	4 fr.	15 fr. 80	8 fr. 60	5 fr. 80	5 fr.
●	+	+	●	■	●	+	+	+
+	●	●	+	●	▲	+	+	+
+	+	+	■	+	▲	+	+	+
●	●	●	+	●	●	●	●	●
84	82	81	69	69	41	91	91	88

mes, brillants, d'une belle couleur dorée et agréables en bouche.»

En revanche, en goûtant les pâtes de Globus, sa langue se délie et ses mains s'animent: «Quelle horreur! Ces pâtes sont certes beaucoup trop cuites, mais ce n'est pas que ça: elles collent aux dents, aux doigts et même à l'assiette! Elles n'ont aucune saveur, dans cinq minutes elles vont former un bloc compact dont on ne pourra plus rien faire.» Ce que Claudio ignore, c'est que notre laboratoire a de quoi expliquer sa déception: les analyses montrent que les spaghettis Globus ne contiennent

pas assez de protéines, raison pour laquelle ils ne restent pas fermes à la cuisson et leur goût rappelle étrangement celui du carton...

Des écarts de prix inexplicables

«Mamma mia, non è possibile... Il y en a un des deux qui coûte six fois le prix de l'autre! Mais il doit y avoir une différence dans la composition!» Il n'en est rien, les deux échantillons sont à base de semoule de blé dur, sans aucun autre ingrédient ajouté. De son côté, Globus justifie son prix par une fabrication artisanale et en petite quantité.

Pour le coup, ce ne sont plus ses marmites, mais le sang de l'amoureux des spaghettis bolognaise qui bout...
Huma Khamis



Protocole de test
 sur www.frc.ch

CONSO — MALIN

- Les pâtes aux œufs s'utilisent plus souvent en accompagnement des viandes, car elles présentent un goût plus prononcé qui ne nécessite pas forcément l'ajout d'une sauce.
- Si vous voulez favoriser le goût de votre sauce en premier lieu, préférez les pâtes sans œufs.
- Essayez aussi les pâtes à la semoule complète: notre test montre qu'elles passent sans problème l'épreuve de la cuisson. Elles sont en outre un peu plus riches en fibres.

Les pâtes aux œufs mises à plat

Cinq marques de spaghettis aux œufs ont également été incluses dans notre test. A l'épreuve de la cuisson, notre laboratoire n'a pas constaté de différence majeure entre les produits. Petit souci, en revanche, au niveau des analyses chimiques. La teneur en humidité des pâtes bio Naturaplan de Coop est un peu plus élevée que ce qu'exige la loi, et c'est pourquoi ces spaghetti écotent de la mention «peu satisfaisant» pour ce paramètre. Comme ce défaut n'est pas très grave et que les analyses microbiologiques sont tout à fait normales, ces pâtes ne sont pas pénalisées dans leur appréciation globale, qui reste bonne.

H. K.

		SPAGHETTIS AUX ŒUFS				
		CASINO Spaghetti	TIPO M Spaghetti	COOP GALA Spaghetti	GALINA Spaghetti	NATURAPLAN BIO Spaghetti
PRIX INDICATIF		1 fr. 50	2 fr. 25	1 fr. 50	1 fr. 50	3 fr. 10
QUANTITÉ (G)		250	750	500	500	500
PRIX INDICATIF AU KILO		6 fr.	3 fr.	3 fr.	3 fr.	6 fr. 20
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES (30%)		●	●	●	●	▲
ASPECT ET ÉPREUVE DE CUISSON (70%)	Différence entre le temps de cuisson annoncé et constaté	+	+	+	+	+
	Défauts gustatifs	+	+	+	+	+
	Défauts visuels	●	+	+	●	+
APPRÉCIATION GLOBALE EN %		86	85	84	83	72