

## nouvelle identité visuelle méfiez-vous des apparences

a y est, le comeback de la Star Academy a été officialisé, mais c'est un peu dommage car, pour le coup, c'est plutôt pour le retour de Secret Story qu'on s'était préparé. En effet, et depuis quelques temps maintenant en ce qui concerne notre alimentation, on a adopté l'incontournable devise de La Voix en apprenant à « nous méfier des apparences ». Une philosophie qu'on fait nôtre dès lors qu'il convient d'aller faire les courses et tout particulièrement percevable au rayon granolas, où l'on relâche un peu trop facilement notre vigilance, persuadés que nous sommes, que ces produits ne nous veulent forcément que du bien.

Mais pensez-donc, bon nombre de granolas, derrière leur apparente respectabilité, cachent en fait des secrets autrement plus inavouables que d'être croque-mort, prêtre anglican, mentaliste ou bien encore hermaphrodite. Lorsqu'on scrute un peu leur étiquette, ils ont tant à cacher : sucres raffinés, huile à gogo, colorants, conservateurs, additifs... on en passe et des meilleures (enfin, des moins bonnes en l'occurrence mais vous comprenez l'idée générale). Heureusement il y Funky Veggie, et une fois de plus, la marque française créée par Camille Azoulai et Adrien Decastille entend bien démontrer qu'on peut proposer des produits à la fois très gourmands et n'ayant rien à cacher.

Le mantra de cette pépite créée en 2016 est on ne peut plus simple : on ne trouve absolument rien de bizarre dans ses préparations (contrairement à la maison des secrets qui abritait quand même parfois de sacrés phénomènes, il faut se le dire). Ici, cela se traduit par une recette volontairement courte et faisant uniquement la part belle à de savoureux ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Flocons d'avoine complets et de pois chiche, sucre

de fleur de coco, billettes de riz pour encore plus de croustillant. purée de graines de sésame, morceaux de chocolat noir... on applaudit des deux mains ce parti-pris (reposez juste votre petite cuillère avant, sinon vous allez en mettre partout).

Sucres raffinés, colorants, additifs, conservateurs... ont tous été éliminés du game. À la clé, un granola auréolé d'un très honorable Nutriscore A ou B, riche en fibres, sans huiles ajoutées, 50% moins gras et 30% moins sucré, difficile de faire plus séduisant, vous en conviendrez. Dans un yaourt, dans du lait ou simplement « nature », chacun fait bien ce qu'il veut (ce principe n'est valable que pour la dégustation d'un granola, on vous remerciera de continuer à respecter les règles élémentaires du vivre ensemble). Pour varier les plaisirs, Funky Veggie a eu la bonne idée de le décliner en 3 recettes. Ne nous demandez surtout pas de choisir notre préféré, ce qui était possible à l'époque pour les 2be3 ne l'est plus le moins du monde lorsqu'il est question de ces 3 déclinaisons crunchy et gourmandes qu'on aime autant l'une que les autres.







