



Banc d'essai

LE KETCHUP

Les enfants l'adorent, de nombreux adultes lui restent fidèles. C'est l'un de nos condiments préférés. Nous en avons dégusté 8 achetés en grandes surfaces.

Texte et réalisation : Catherine Gerbod



Photo : Guillaume Czerw / photocuisine.com



Notre jury

Alex Barry, «shift manager» du restaurant *Frog Revolution* (Paris), Olivier Chaput, chef spécialiste de la transmission du goût par la cuisine aux enfants, fondateur de l'association *Les enfants cuisinent* et du bistrot créatif *Show Devant* (Villejuif), Camille Eysseric des épicerie fines *Papa Sapiens*, Alain Milliat, créateur des jus de fruits *Alain Milliat* (qui produit aussi un ketchup premium), Mathilde Samama, journaliste gastronomique et Catherine Gerbod de CVF.

UN PRODUIT BASIQUE

L'offre s'est démultipliée. Non seulement le ketchup est proposé dans un grand choix de contenants mais il existe désormais des versions allégées en sucre ou pimentées. Nous n'avons testé que des ketchups classiques, toujours majoritaires à la vente. Dans notre échantillon, deux références sont certifiées bios. Plus chères au kilo, elles ne se sont pas démarquées à la dégustation. L'écart de prix des produits testés est important : de 1,22 € à 7,02 € le kilo. Un écart à relativiser, car notre échantillon comprenait des contenants allant de 280 g à 565 g, ce qui a déjà un impact sur le prix (un même produit vaut tou-

jours moins cher au kilo s'il est vendu en plus gros volume).

GOÛT STANDARD

Pour le jury, les produits n'ont pas montré de différences notables. Seul un produit s'est démarqué. Bouton d'Or et Heinz ont été moins consensuels. La lecture des étiquettes a révélé des teneurs en sucre pour 100 g allant de 15,4 g (Danival) à 24 g (Bouton d'Or). Les doses de sel varient de 1,8 g (Heinz) à 2,9 g (Kania). Les références Carrefour et Auchan sont édulcorées au sirop de glucose-fructose. Danival associe sucre de canne et sirop de riz. Auchan et Carrefour contiennent de l'amidon de maïs, Monoprix Bio de l'amidon de tapioca et Danival de l'amidon de riz. Certains indiquent la quantité de tomates pour 100 g : Carrefour (140 g), Heinz (148 g), Bouton d'Or (159 g) et Amora (170 g), dont la teneur plus élevée s'est ressentie à l'aveugle. Mais Danival indique une proportion de purée de tomates (67,3 %) ainsi qu'Auchan (67 %), Kania de concentré de tomates (72 %), Monoprix Bio de double concentré (30,4 %) ! Difficile, donc, de comparer les proportions de tomates... ■



AMORA Tomato ketchup

1,52 € les 300 g (5,07 €/kg)
Chez Carrefour Market

Il a fait l'unanimité pour son goût de tomate cuisinée et son équilibre entre vinaigre, sucre et épices.

Pour : parfumé et épicé. Goût de sauce tomate travaillée avec légumes, épices et vinaigre. Texture épaisse. Équilibre acidité-sucre.

Contre : un peu grumeleux. Notes fumées. Goût de sauce chinoise (1 avis).

HEINZ Tomato ketchup

1,54 € les 342 g (4,50 €/kg)
Chez Intermarché

Apprécié pour son côté fluide et vinaigré mais sa texture divise.

Pour : aspect lisse, brillant. Odeur de tomate. Texture onctueuse, crémeuse. Bon équilibre sucre-vinaigre.

Contre : couleur trop rose. Peu de parfum. Manque de relief. Texture un peu collante. Légère amertume. Acidité et sucre trop présents.

BOUTON D'OR Ketchup

0,77 € les 290 g (2,66 €/kg)
Chez Intermarché

Certains défendent sa simplicité, d'autres critiquent son côté trop basique.

Pour : belle couleur. Odeur de tomate agréable. Bonne tenue. Goût assez franc. Simple et efficace.

Contre : goût de mauvaise épice et de concentré de tomates bas de gamme. Trop sucré. Texture un peu granuleuse. Notes de brûlé, peu épicé.

DANIVAL Ketchup

3,93 € les 560 g (7,02 €/kg)
Chez Naturalia

Son côté naturel a séduit quelques dégustateurs mais les autres ont jugé qu'il manquait de personnalité.

Pour : couleur claire. Texture épaisse. Bonne odeur de tomate, de vinaigre et d'épices. Bien vinaigré. Équilibre entre épice, vinaigre et sucre.

Contre : peu d'arômes. Fin de bouche piquante. Un peu acide.



MONOPRIX BIO Ketchup

1,68 € les 280 g (6 €/kg)
Chez Monoprix

Un produit qui n'a pas vraiment séduit sans non plus être détesté.

Pour : parfum de vinaigre et d'épices. Texture ni trop liquide ni trop épaisse. Parfum citronné.

Contre : peu de parfum au nez. Texture collante. Acidité désagréable. Déséquilibré, le sucre masque le goût de la tomate. Manque de netteté aromatique. Notes de tomate trop cuite.

CARREFOUR Tomato ketchup

0,97 € les 340 g (2,85 €/kg)
Chez Carrefour Market

Un produit qui a paru manquer de naturel.

Pour : aspect brillant. Parfum de vinaigre et d'épices. Texture fluide. Goût assez relevé, bien vinaigré. Peu sucré.

Contre : aspect et goût trop industriels. Couleur artificielle. Texture trop lisse. Un peu trop acide, manque de goût de tomate, légèrement amer. Manque de fraîcheur aromatique. Assez salé.

AUCHAN Tomato Ketchup

1,08 € les 560 g (1,93 €/kg)
Chez Simply Market

Un produit standard mais qui manque d'équilibre entre les différentes composantes : sucre, sel, vinaigre et concentré de tomates.

Pour : aspect brillant, lisse. Texture très crémeuse. Épicé.

Contre : arrière-goût désagréable. Trop liquide. Goût trop présent de vinaigre, de concentré de tomates et de piquant. Arôme chimique. Trop salé.

KANIA Tomato ketchup

0,69 € les 565 g (1,22 €/kg)
Chez Lidl

Son côté industriel a déplu mais un dégustateur a apprécié sa simplicité.

Pour : aspect brillant. Notes de concentré de tomates et d'épices au nez. Texture crémeuse, lisse. Goût simple.

Contre : aspect peu naturel. Goût un peu écœurant, industriel. Texture épaisse, trop visqueuse. Très épicé, trop sucré, ressemble à de la sauce barbecue. Forte acidité. Trop salé.

Déroulement du test

Les ketchups ont été agités, puis versés dans des ramequins pour être goûtés de façon anonyme. Nous les avons dégustés à la petite cuillère dans un ordre aléatoire. Les produits ont été achetés dans différentes grandes surfaces. La dégustation s'est déroulée au Frog Revolution, l'un des restaurants-bars du groupe Frogpubs qui brasse ses propres bières et sert des plats américains type burgers, travers de porc fumés, tacos, frites...