

Tupperware lance le premier autocuiseur pour micro-ondes



OBJETS DU FUTUR - La marque veut «libérer la pression» et offre, avec son nouveau produit, un ustensile indispensable pour qui veut mitonner ses petits plats sans se prendre la tête et encombrer sa cuisine.

Souvenez-vous, les années 60. Johnny devient l'idole des jeunes, Mao Zedong se lance dans sa révolution culturelle et, profitant de l'essor des réfrigérateurs dans notre beau pays, une société américaine, avec la complicité de Christiane Jensen, organise les premières, et maintenant légendaires, réunions Tupperware. Toute une époque. Nos foyers découvrent les propriétés du bol en polyéthylène (Wonderful Bowl), invention du chimiste Earl Tupper, dont la fermeture permet l'évacuation d'air et donc une conservation optimale des aliments. Incontournable.

Alors, pendant des décennies, Tupperware a maîtrisé le froid et la conservation. Sa nouvelle étape consistait donc à s'attaquer au contrôle du chaud. En 1986, avec la gamme des Ultra 21, ses produits deviennent compatibles avec une utilisation au four traditionnel. En 2012, la cuisson au micro-ondes fait son entrée chez l'Américain à travers Micro'Vap, un produit permettant de cuisiner à la vapeur. Enfin, cette année voit l'arrivée d'une mini révolution dans le monde de la cuisine à la maison, avec la mise sur le marché du **Micro Minute Tupperware**: un autocuiseur pour four micro-ondes.

Il n'est pas plus gros qu'une grosse casserole, il est léger, d'une couleur lie de vin réputée très tendance cette année et composé de deux parties: la cuve et le couvercle. On se demande cependant s'il va pouvoir encaisser les kilos de pression qui vont l'habiter pendant la cuisson. Car il est destiné à faire office de «cocotte minute» et, c'est là la nouveauté, chauffer à l'intérieur d'un four micro-ondes. La

promesse de la marque: permettre de cuire un plat sans surveillance en 30 minutes environ et qu'il soit savoureux.

Une marque socialisante

Le résultat est pour le moins satisfaisant et le livre de recettes «La cuisson sous pression» qui accompagne l'autocuiseur facilite les réalisations. Bien sûr, ce dernier ne s'adresse pas ou peu aux cuisinières qui aiment s'investir physiquement dans leurs préparations en goûtant, rajoutant des ingrédients, touillant... Non, le but est la simplicité. Lorsqu'on est pressé et moyennement concerné par l'art culinaire ou tout simplement réduit à l'espace confiné d'un studio d'étudiant - mais ne voulant pas pour autant ne manger que des sandwiches - c'est la solution rêvée. Vous pourrez cuisiner des soupes, des plats en sauce à base de viande ou de poisson, des légumes, des desserts comme le riz au lait ou des compotes... et cela pour quatre personnes, et avec un minimum de vaisselle.

Tupperware se définit comme une marque socialisante et la vente à domicile est son credo. Donc, pour se procurer sa dernière création, pas d'autre choix que d'assister à un ateliers culinaires à domicile. Les réunions de jadis se transforment aujourd'hui en cours de cuisine suivis d'une vente. Avec un chiffre d'affaires de 225 millions d'euros en 2013, la recette à l'air de fonctionner.

Prix: 140 euros.

En savoir plus: [Tupperware](#)

ÉQUIPEMENT

Cuisson sous pression

Imbattable pour gagner du temps et économiser de l'énergie, l'autocuiseur traditionnel ou perfectionné accélère toutes les cuissons. Choisissez le vôtre.

Spécial micro-ondes

À tester : la cuisson sous pression rapide et sécurisée (même au micro-ondes) pour un résultat bluffant. On y place les ingrédients sans matières grasses et on obtient des plats mitonnés et savoureux, sans surveillance. D'une capacité utile de 2 l, cette cocotte est facile d'entretien, car tous les éléments passent dans le lave-vaisselle. Couvercle à baïonnette, avec un loquet de sécurité.

Cocotte Micro Minute, en polypropylène, 2 litres, 140 €, Tupperware.





new tout bon

Par Muriel Azarian,
Litza Georgopoulos
et Céline Amico



Le micro minute Tupperware

Cette cocotte pour micro-ondes cuit sous pression et en un rien de temps poule au pot, petit salé aux lentilles, blanquette... Pratique pour mijoter les petits plats du dimanche aussi le lundi, en 30 min maxi! 2 L, 139,90 €, SUR TUPPERWARE.FR, EN TOURNÉE DANS SEPT VILLES, DU 8/9 AU 3/10 AVEC LE MICRO MINUTE TOUR.

planète **food**

par FLAVIE DEGRAVE



LIBÉREZ LA PRESSION

Une rentrée zen, grâce à des plats qui mijotent tout seuls, sans surveillance : c'est ce que nous promet Tupperware avec sa dernière innovation, le Micro Minute (autocuiseur micro-ondes, 139,90 €). A l'appui de ce lancement, une tournée dans 7 villes de France avec une cocotte géante, dans laquelle on pourra cuisiner pour se détendre... Cool!
Du 8 septembre au 3 octobre, détails sur la page Facebook de Tupperware France officiel.