

# Faux-mages, simili-carne... 12 alternatives végétales à découvrir

*Aiguillettes, faux-mages, merguez, faux-gras, lardons végétaux... Les alternatives végétales fleurissent dans les supermarchés, les magasins bio et dans nos assiettes. Juste avant Noël, alors que les frigos se remplissent, la rédaction de Maddyness - qui adore manger et parler nourriture - a testé 12 solutions pour un repas sans viande, ni lactose. Subjectivité assumée et garantie !*

Temps de lecture : minute

---

17 décembre 2021

Les marques françaises proposant des alternatives à la viande sont de plus en plus nombreuses. La rédaction de Maddyness en a sollicité plusieurs qui ont accepté de nous envoyer quelques-uns de leurs produits pour que nous puissions les tester. Merci à elles d'avoir participé et de nous avoir livrés. C'était un peu Noël avant l'heure au bureau. Covid oblige, la dégustation collective s'est transformée en dégustation à la maison avec interdiction absolue d'influencer les collègues. Au final, chacun a répondu à un questionnaire évaluant la texture, le goût, le visuel ou encore l'odeur. Chez Maddyness, la découverte était au rendez-vous pour une bonne partie des testeurs qui n'avaient jamais goûté ce type d'alternatives. C'est maintenant chose faite. C'est désormais le moment de découvrir nos avis qui vous donneront peut être vous aussi l'envie de franchir le pas.

## Veg'Gras de Senfas

Nombre de testeurs : 8

Visuellement : Le faux gras est très proche d'un foie gras traditionnel, notamment au niveau de la couleur. Belle illusion.

Au niveau de la texture : Fondant en bouche, le Veg'Gras a une texture très proche du produit original. Jugé un peu moins ferme par certains testeurs, tous sont unanimes pour dire qu'à l'aveugle, la différence ne serait pas flagrante.

Au niveau du goût : Les avis sont globalement très positifs, estimant le goût proche de celui

d'un foie gras traditionnel. Certains palais l'estiment néanmoins un peu fade, d'autres un poil trop assaisonné. Bien que bon, il est néanmoins jugé un peu écoeurant après deux toasts. Mais le produit de base n'est pas, non plus, connu pour sa légèreté.



## Les Allumettes d'HappyVore (ex Nouveaux Fermiers)

Nombre de testeurs : 6

Visuellement : Les allumettes ont une couleur un peu trop prononcée pour la majorité des testeurs mais le produit se rapproche de l'original.

Au niveau de la texture : Les avis divergent. Certains testeurs estiment que le produit est très sec après la cuisson avec un effet un peu carton, sans doute dû à un manque de gras. Or, 'le gras, c'est la vie', c'est bien connu. Autre bémol, ils ne dorment pas vraiment à la cuisson, exit le côté croustillant. Pour d'autres, les allumettes sont plus fermes que des lardons mais pas caoutchouteuses. On note également que l'odeur n'est pas très alléchante.

Au niveau du goût : Les avis divergent également. Pour certains, le produit est sec avec un goût fumé peu présent et trop de sel. Pour d'autres, c'est une belle découverte, avec un goût équilibré et un produit peu gras. Le résultat est donc mi-figue, mi-raisin.



## Les Merguez d'HappyVore

Nombre de testeurs : 4

Visuellement : Les alternatives ressemblent vraiment à des merguez classiques. Une fois cuites, l'illusion est parfaite dans l'assiette. Pendant la cuisson, on note une pellicule gélatineuse qui se sépare de la faux-cuisse dans la poêle.

Au niveau de la texture : La texture des merguez est agréable en bouche, plutôt fondante, moins ferme que des merguez classiques.

Au niveau du goût : Le goût séduit tous les testeurs qu'elles soient dégustées seules ou dans un plat, notamment un couscous. Oui, on a osé !



# Les Aiguillettes végétales d'HappyVore

Nombre de testeurs : 7

Visuellement : Le produit proposé ressemble plutôt à des aiguillettes de poulet marinées.

Au niveau de la texture : La texture ne ressemble pas exactement à celle du poulet mais on note un effort pour donner au produit un caractère "filandreux" qui lui confère de la mâche. Au final, on obtient un produit qui paraît un peu caoutchouteux aux premières bouchées mais qui finalement s'avère plutôt agréable en bouche. Le produit se tient bien à la cuisson, pas trop gras et dore bien à la poêle.

Au niveau du goût : Le produit est jugé bon et bien épicé. Ce sont d'ailleurs les épices qui donnent le goût aux aiguillettes ; sans elles, le produit serait sans doute un peu fade. Mais les testeurs recommandent néanmoins le produit si on le cuisine un peu.



# Lardons végétaux de la Vie

Nombre de testeurs : 3

Visuellement : L'imitation des lardons classiques est plutôt bien faite, à la fois dans la dimension mais aussi avec l'ajout d'une partie blanche, faisant penser au gras.

Au niveau de la texture : Elle est un peu spongieuse, une fois les produits cuits dans une quiche. Également dégustés après avoir été poêlés, ils sont tendres mais moins denses que des lardons classiques.

Au niveau du goût : Globalement, le goût est apprécié par les testeurs qui reconnaissent une ressemblance avec le produit original.



## Jil de Jay&Joy

Nombre de testeurs : 4

Visuellement : Le produit ressemble à une bûche de chèvre, dans la forme et l'aspect - avec une croûte identique à celle d'un chèvre classique.

Au niveau de la texture : À l'intérieur, l'aspect reste assez proche mais pas similaire. Le coeur est moelleux et le produit fond en bouche.

Au niveau du goût : La croûte a un goût de chèvre, le coeur est moins prononcé mais globalement le produit est bon. L'assaisonnement est équilibré et le produit n'est pas écœurant.



## Joséphine de Jay&Joy

Nombre de testeurs : 7

Visuellement : Le produit reprend les codes du fromage avec une belle croûte, l'intérieur est un peu plus compact qu'un camembert.

Au niveau de la texture : La texture est dense à la découpe mais le Joséphine est facile à étaler et plutôt fondant en bouche. On ne retrouve pas vraiment la texture d'un camembert .

Au niveau du goût : Le produit fait clairement débat au niveau de son goût. Pour la moitié des participants, il est fade et manque de goût comparé à un fromage de type camembert. D'autres personnes perçoivent un léger goût de fromage et ont apprécié le produit.



## Le Rouillé de Tomm'Pousse

Nombre de testeurs : 3

Visuellement : Le produit donne envie d'être goûté. Il ressemble à un fromage à pâte molle type Vieux pané.

Au niveau de la texture : La texture est fondante mais on ne retrouve pas le moelleux de ce type de fromage. Mais globalement, c'est très agréable en bouche.

Au niveau goût : Le goût de fromage est présent sans être trop prononcé. Amoureux des fromages de caractère, vous risquez de rester sur votre faim mais le produit est bon et convient parfaitement pour une fin de repas.



## CamemVert de Tomm'Pousse

Nombre de testeurs : 2

Visuellement : Le produit a une jolie croûte et un aspect agréable à la découpe.

Au niveau de la texture : En termes de texture on se situe plus près du camembert ferme, pas très fait, que du camembert mature. Une fois en bouche, le produit est assez fondant avec tout de même de la mâche.

Au niveau du goût : Le produit a un bon goût de fromage même si celui-ci est moins marqué que pour un camembert classique.



Les Frais poivre et échalotte-ciboulette des

# Nouveaux Affineurs

Nombre de testeurs : 3

Visuellement : Le frais au poivre et celui à l'échalote ressemblent à du fromage frais crémeux plutôt que mousseux.

Au niveau de la texture : Les faux-mages frais sont beaucoup plus crémeux que les équivalents au lait de vache. On ne retrouve pas le côté aérien et mousseux de certains fromages de ce type. Le produit est un peu liquide à l'ouverture avant mélange.

Au niveau de la texture : Le frais au poivre est fondant en bouche avec une sensation crémeuse, le goût est très poivré mais s'équilibre bien sur du pain ou en assaisonnement dans des pâtes. Le frais à l'échalote est très bien assaisonné, on sent bien le goût des produits - ciboulette et échalote-.



## L'Affiné Margot des Nouveaux Affineurs

Nombre de testeurs : 3

Visuellement : L'aspect extérieur est plutôt réussi, on note une ressemblance avec du camembert. À l'intérieur, la pâte est trop foncée et l'aspect est éloigné d'un fromage classique.

Au niveau de la texture : La texture est jugée trop dense, un peu granuleuse avec un manque de fondant.

Au niveau du goût : Sans le poivre ou les canneberges -proposés en accompagnement dans le coffret de fêtes-, le produit laisse un goût un peu passé en bouche. Avec le poivre, ce dernier prend largement le dessus. Le produit ne séduit pas particulièrement les palais.





Notre dégustation prend fin ici. Et vous, avez-vous déjà testé des alternatives et qu'en avez-vous pensé ?

---

Article écrit par Anne Taffin-Maddyness