



PODCASTS | À RÉÉCOUTER

DU SMIC À L'ISF

Lorsque les numéros inscrits sur leur bulletin de Loto apparaissent à l'écran, la plupart n'en croient pas leurs yeux. «*J'ai eu peur que mon cœur lâche*», confie une gagnante à la productrice Delphine Saltel, qui signe un reportage épatant, *On ne naît pas riche, on le devient* – diffusé dans *Les pieds sur terre* (France Culture). Comme les autres personnes présentes dans l'enceinte de la Française des jeux ce jour-là, Nathalie a remporté le gros lot. Une aubaine, certes, mais passer du smic à l'ISF peut être brutal. Pour aider ses grands gagnants à gérer le choc du chèque à six chiffres, l'entreprise les invite à participer à... un faux jeu télévisé sur la fiscalité. Les bleus affrontent les rouges, les questions «*finances*» et «*notaire ou mystère*» fusent, et les buzzers vibrent. Installée dans un coin de ce plateau factice, la reporter assiste à un spectacle étrange et glane des témoignages touchants.

– Irène Verlaque

Diffusé le 17/8 www.franceculture.fr/emissions/les-pieds-sur-terre/

Des goûts
et des couleurs.



LE PLEIN D'ÉPICES

Cardamome, vanille, safran... Le chef cuisinier Olivier Roellinger dévoile les secrets et les propriétés d'épices provenant du bout du monde.

A la fin du XVII^e siècle, la mondialisation des saveurs était déjà entre les murs de Saint-Malo. Les cales des navires regorgeaient d'épices de Chine, comme le poivre du Sichuan ou la ba-

DU 27 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE

diane, des Indes, avec la cardamome, le curcuma et le gingembre, ou des Amériques, avec le piment... Sur RFI, l'émission estivale *Le goût du monde* porte bien son nom. Chaque semaine, Murielle Paradon décline la quintessence des saveurs aux confins de la planète. Pour aborder la variété des épices, elle tend le micro au chef cuisinier de Cancale, Olivier Roellinger, maître dans l'art d'accommoder les essences exotiques, magiques, guérisseuses, parfumées... Il en parle avec passion tout en revenant sur son parcours gastronomique étoilé. «*Pour les petits Bretons, réussir c'est partir, c'est donc à travers les épices que j'ai voyagé*», rapporte-t-il, évoquant Les Maisons de Bri-court, à Cancale, où sont créés ses mélanges aromatiques. Un soupçon de safran, de vanille, de cannelle... et c'est le monde qu'il amène dans les assiettes et sur les ondes en quelques pincées!

– Carole Lefrançois

Diffusé le 9/07. www.rfi.fr/emission/le-gout-monde