

## Un pêcheur qui met la main à la pâte

**On vous conte la triste histoire d'un pêcheur voué à finir sa vie au fond d'un tiroir alors qu'il ne demandait qu'à mettre la main à la pâte.**



Le testeur de spaghetti, encore un objet inutile

C'est quoi cette histoire de pêcheur qui met la main à la pâte ? Un pêcheur qui utilise un nouveau type de canne à pêche MSC pour écolo, 100% bien-être animal, dont l'hameçon en silicone est garanti sans coupure piscicole ? Ou d'un recueil de conseils rédempteurs pour éco-consommateur.trice qui souhaiterait se laver de tous ses pêchés ? (on vous a vu commander sur Amazon !).

Non, c'est juste un pêcheur de pâtes.

Littéralement.

C'est un pêcheur. Qui pêche. Des pâtes. Oui, des pâtes. Des spaghettis quoi.

Difficile d'être plus clair. Bon, d'accord, il ne s'agit pas d'un vrai pêcheur humain. Mais d'un gadget en silicone en forme de pêcheur à la ligne, à accrocher au bord de la casserole dans laquelle on cuit des pâtes.

Parce que voyez-vous, cuire des pâtes est toujours un moment angoissant, susceptible de déclencher moult discussions intrafamiliales sur le comment du pourquoi de la bonne cuisson. Entre les adeptes du spaghetti « Al dente » (voire pas cuit) et les passionné.e.s du spaghetti mou limite dissout dans l'eau, il n'y a pas de terrain d'entente possible.

Alors pour déterminer l'état de cuisson, on se lance dans un ballet incessant de fourchettes qui tentent désespérément de choper un spaghetti à goûter, mais qui finit toujours par glisser dans la

casserole au dernier moment. Au risque de prolonger la cuisson vers un état non souhaité par les aficionados du spaghetti qui croque un peu sous la dent. Et vous avez déjà vu la moue d'un dentiste qui doit manger un spaghetti cuit, archi cuit ? Ho-rrible.

C'est ici que le pêcheur entre en scène pour nous éviter ces tracas. Le bitogno en silicone se pose sur le bord de la casserole. Entre ses mains, une canne à pêche au bout de laquelle on fixe un spaghetti afin que ce dernier trempe dans l'eau de cuisson.

Et donc ?

C'est tout.

Y'a pas un bip lumineux, une notif Whatsapp ?

Ben non.

Et ça donne une indication précise de l'état de cuisson apte à contenter tout le monde par prélèvements successifs de pâtes lors de la cuisson ?

Au contraire. Le pêcheur n'a qu'une ligne, donc qu'une seule pâte accrochée à sa canne à pêche. Bref, une fois qu'on a goûté un spaghetti, s'il n'est pas assez cuit, il faudra de toutes façons utiliser une fourchette pour en goûter un autre.

Donc ça ne sert à rien ?

Hélas.

12,95 € à ranger dans un tiroir pour un jour le donner à quelqu'un qui se demandera pourquoi, mais pourquoi on a pensé, fabriqué et vendu ce truc en pleine prise de conscience environnementale.

(On en rediscute dans 20 ans.)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

**Source URL:** <https://ecoconso.be/content/un-pecheur-qui-met-la-main-la-pate>