

## Société

## Ça se passe maintenant

# LA CUISINE FUSION

## Mon assiette sous influences

**Innovante mais réalisée avec des techniques accessibles à tous, cette cuisine ouverte sur le monde permet d'inventer des goûts uniques. Histoire et secrets d'une tendance affirmée.** *Par Hélène Natale*

**I**nutile d'enfiler sa blouse de scientifique pour faire de la fusion. Tout comme Caroline qui met du curry dans sa sauce vinaigrette ou Jérémy de la sauce soja dans ses marinades, chacun a ses petits secrets de saveurs d'ailleurs. Autant de prémisses d'une cuisine dont le b.a.-ba consiste à mélanger plusieurs cultures dans un même plat pour créer des recettes uniques. La règle est simple : jouer avec les ingrédients et les techniques de cuisson des quatre coins du monde.

Le terme « cuisine fusion » apparaît dans les années 70 avec Wolfgang Puck, le célèbre chef austro-américain. La Chine, la première, entre dans la danse et se mêle à la cuisine européenne pour développer une carte eurasienne. Depuis, des associations jusqu'alors inimaginables de 2 voire 3 ou 4 gastronomies différentes prennent place dans nos assiettes. Une véritable révolution culinaire qui n'a cependant rien de nouveau. Dès le Moyen Âge via la route des épices ou, plus tard,

### Macao, berceau de la cuisine fusion

L'histoire de cette région administrative chinoise est fortement liée à la cuisine fusion. Avec l'arrivée de missionnaires et de marchands originaires du Portugal au XVII<sup>e</sup> siècle, Macao développe une cuisine unique et métissée, qui combine les goûts et les techniques de la cuisine portugaise et chinoise, mais aussi indienne et malaisienne. Si la qualité des autres cuisines du monde est également réputée sur ce bout de terre cosmopolite en mer de Chine, on peut goûter la cuisine traditionnelle macanaise. Les plats les plus populaires : le poulet africain (grillé avec du pili-pili), le « minchi » (bœuf haché avec des pommes de terre frites, de la sauce soja, oignons, œuf frit) ou encore le « tacho » (un ragout de légumes chinois et différentes viandes). Un régal ! Pour vérifier sur place : [www.macaotourism.gov.mo](http://www.macaotourism.gov.mo)

*La cuisine fusion est le fruit d'un mariage gastronomique entre l'ici et l'ailleurs, entre la tradition et l'innovation... Un jeu d'enfant qui dure depuis très longtemps !*



sur les îles de La Réunion ou de Tahiti, par exemple, les cuisines empruntent des influences multiples, puisant dans leur histoire et leur géographie respectives.

### Les grands chefs d'abord

Le concept est développé par de grands chefs voyageurs. Serge Burckel, qui a fait ses classes à Hong-Kong, Los Angeles ou Orlando, explique que « la fusion ne se limite pas à l'intégration d'un quelconque élément exotique sur une base classique. Toute la difficulté consiste à partir de plats traditionnels pour aller vers des cultures culinaires différentes afin de faire naître l'harmonie ». Madrid Fusion, l'un des salons culinaires les plus importants d'Europe, accueille depuis plus de dix ans les grands noms de la cuisine venus présenter les dernières tendances parmi lesquelles se trouve toujours, bien sûr, la fusion. L'intérêt de Paul Bocuse, Alain Ducasse ou Thierry Marx pour la world food est connu. La nouveauté aujourd'hui, c'est son entrée dans nos cuisines. Nul besoin d'être un grand chef pour avoir l'esprit fusion. L'exercice est à la portée de toutes et tous, à condition d'être moderne et inventif. Il consiste à trouver la bonne combinaison de saveurs et de textures, et à employer les bonnes techniques.



## La salade caesar san

POUR 4 PERSONNES

• PRÉPARATION 10 min

• CUISSON 3 min

• FACILE

- 12 cœurs de salade romaine
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 100 g de parmesan râpé
- 3 tranches de pain
- 2 c. à soupe de sésame blond et noir
- 1 petit citron (jus)
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 6 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre du moulin

- Lavez et essorez la salade. Épluchez et hachez l'ail. Taillez le pain en petits cubes. ■ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis faites dorer les cubes de pain avec l'ail sans le faire brunir. ■ Réservez sur une feuille de papier absorbant. ■ Dans un bol, préparez la sauce de la salade en émulsionnant l'huile de sésame avec le vinaigre de riz, la sauce soja et le jus de citron. Ajoutez le parmesan, poivrez. ■ Plongez les œufs 50 secondes dans une casserole d'eau bouillante. ■ Égouttez-les et cassez-les dans le bol de vinaigrette. ■ Mélangez soigneusement la vinaigrette à la salade. ■ Décorez avec les croûtons et les graines de sésame.

## Fusion maison avec le Japon

Très en vogue, le mariage entre la gastronomie française et la cuisine japonaise est également très intéressant. À la fois pour créer de nouveaux goûts et améliorer la facture calorique des plats, selon la chef Yoko Hishiyama\* de l'Atelier des Chefs. Le mélange est sans limites. Il peut associer mer et terre (viande et poisson) dans un même plat ou, pour les amateurs, le sucré-salé en entrée. La chef pense notamment au wasabi, qui s'accorde parfaitement à une mousse de chocolat blanc ou à un sabayon. Le foie gras, quant à lui, se marie avec élégance avec la sauce teriyaki (soja et miel) pour une entrée. La réussite réside dans le dosage des goûts japonais qui doivent rester légers, ou le wasabi vous montera au nez ! La technique, elle, consiste à adopter les modes de cuisson japonais : à la vapeur ou poché dans un liquide. Un poisson poché dans du lait de coco avec de la citronnelle et du gingembre donne par exemple de jolies saveurs.

\*Vous pouvez retrouver Yoko Hishiyama dans l'un de ses cours de cuisine japonaise. L'Atelier des Chefs propose 2 rendez-vous quotidiens live, disponibles en ligne. Inscription et abonnement : [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)



Recette extraite de l'ouvrage « Cuisine Fusion » de Chae Rin Vincent, photographies de Valéry Guedes, Editions de La Martinière 19,90 €.