



En 2010, je deviens pro

Parce qu'un vœu risque trop souvent de rester pieu, voici quelques conseils qui vous aideront à passer du rang d'amateur à celui de cordon-bleu en deux coups de cuillère à pot.

ALEXANDRA MICHOT

RÉSOLUTIONS Bluffer son monde en un tour de blender, ce sera bientôt possible. La recette : s'entourer des bons outils, ouvrir les meilleurs livres, mettre en avant les « it produits » et - cerise sur le gâteau - s'offrir un stage éclair...

LES ACCESSOIRES QUI CHANGENT TOUT

Sans bons outils, difficile de faire des étincelles. Les pianos professionnels (La Cormue, Lacanche et autres Falcon) n'étant pas toujours accessibles en termes de prix, certains ustensiles, piqués aux chefs, permettent de réussir à peu près tout ce qu'on entreprend. La baguette magique des chefs, celle que l'on s'offre quand on a une belle somme de côté, c'est le Thermomix TM 31. Mixer, émulsionner, pétrir, cuire, pulvériser, mijoter... Il sait tout faire en un minimum d'efforts, de temps et de place. Combinant à lui seul les fonctions de 15 robots ménagers - du sorbet au pain maison -, il vous transforme d'emblée en cordon-bleu (compter 999 €, uniquement sur le site www.vorwerk.com/fr/thermomix). Alternative design, le Home Chef de Riviera & Bar (également 999 € avec ses 13 fonctions et ses 6 accessoires) prend un minimum de place et peut même réaliser des cuissons mijotées ou vapeur

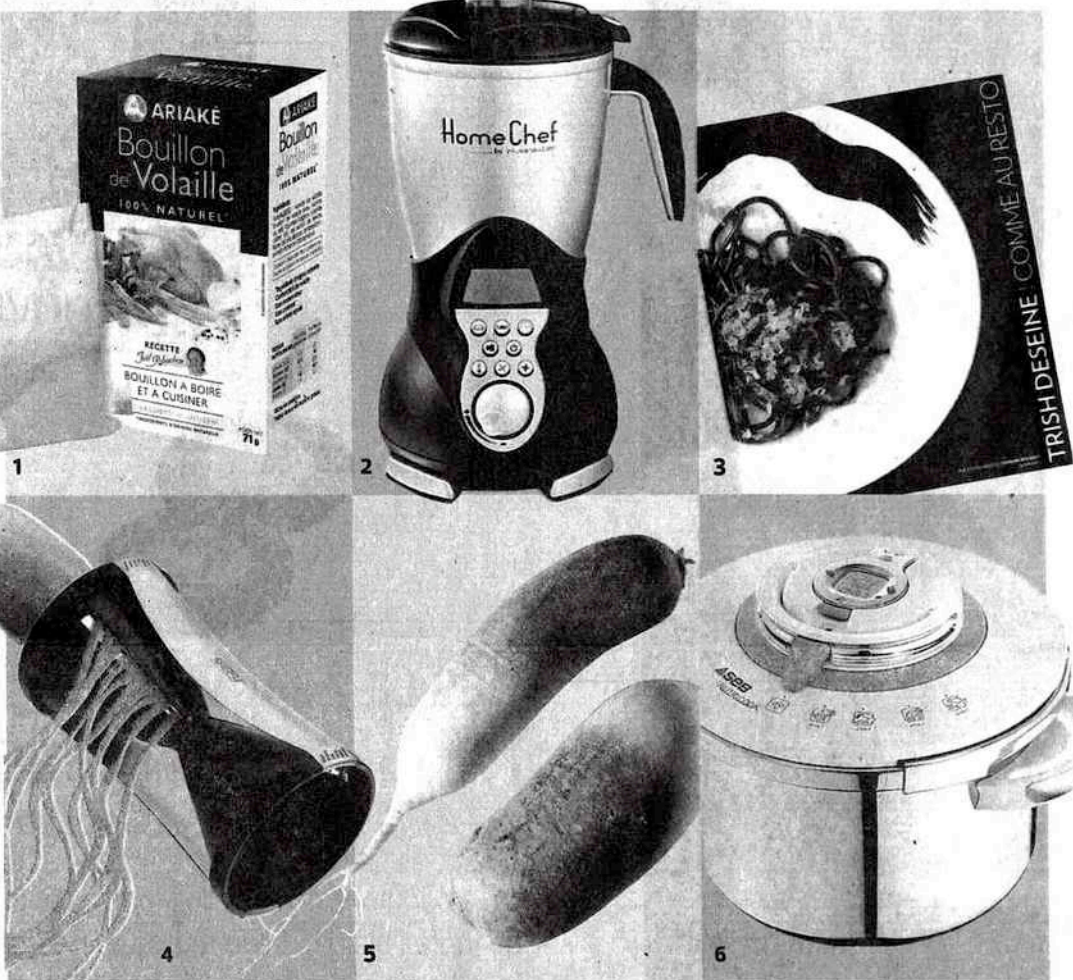
(www.homechef.fr). [2] Les adeptes de la cuisson vapeur, saine et vitaminée, opteront pour la dernière génération de cocottes Seb : Nutricook, avec ses 4 programmes de cuisson selon qu'on prépare viande, poisson, légumes ou féculents (env. 220 € en magasins spécialisés) [6].

LE GADGET UTILE

Les ustensiles amusants ne sont pas tous des gadgets. La preuve avec ce drôle de taille-crayon pour légumes baptisé Spirelli. Il suffit de placer radis, courgette ou carotte dans ce drôle d'objet pour obtenir facilement de longs spaghetti de légumes [4]. À déguster en salade citronnée ou sautés avec des poissons, des saint-jacques ou de vraies tagliatelles. Extra pour faire manger des légumes aux enfants... Compter 22,90 € sur le site www.la-carpe.com.

LES BONS OUVRAGES À ÉTUDIER

Certains livres gastronomiques présentent des recettes si complexes qu'elles découragent même les cuisiniers les plus chevronnés. Mieux vaut donc jouer la sécurité et miser sur les petits plats des grands chefs. Nos préférés pour épater sans peine : *Robuchon facile*, aux Éditions Alain Ducasse (14,90 €),



qui offre 24 recettes accessibles à tous et décomposées par étapes. On se lance dans la crème glacée au chou-fleur (page 32) ou les champignons en bouillon au gingembre et saint-jacques (page 40). Deuxième livre à s'offrir : *Jean-François Piège dans votre cuisine*, aux Éditions Flammarion (25 €), formidable pour oublier ses complexes : s'il ose le Babybel pour sa fondue, alors nous aussi ! On commence par le saumon piqué sauce verte (page 60), les calmars à la carbonara (le plat déjà culte qu'il sert chez Thoumieux, page 47), puis l'aller-retour de canard façon thaï (page 158).

Enfin, dernière bible : *Comme au resto*, aux Éditions Marabout (30 €) [3]. Trish Deseine, notre « recetteuse » favorite, a testé de nombreux grands restaurants et certains plats ou associations l'ont durablement marquée. Elle nous les livre ici en version revue et simplifiée. À

tester : les langoustines crues, corail d'oursin et petits pois (inspiré par une association du chef Peter Nilsson, page 60), le sorbet à la rose lait ribot (page 196).

UN PEU D'HISTOIRE À FEUILLETER

Briller aux fourneaux, c'est bien. Mais étinceler par ses connaissances dans les diners en ville n'est pas mal non plus. Ceux qui ne possèdent pas tous les ouvrages d'Escoffier ou d'Antonin Carême sur le bout des doigts ont justement droit à une deuxième chance : le kiosque à journaux ! Le magazine *Historia* vient de sortir, en collaboration avec l'hebdomadaire *Point de vue*, un hors-série sur « La cuisine gourmande d'autrefois ». L'origine des produits, l'invention des plus fameuses recettes, le goût de Marie-Antoinette pour les pâtisseries... Env. 6,50 €, jusqu'au 5 février.

LES COURS À SUIVRE

Pour une initiation, l'idéal est la formule conviviale, accessible et adaptable de l'Atelier des chefs, présent dans plusieurs villes de France (www.atelier-deschefs.fr). Les Ateliers Lenôtre (www.lenotre.fr), à Paris ou à Cannes, restent toutefois une valeur sûre. Et côté toqués, les amateurs éclairés miseront sur l'école d'Alain Ducasse (www.ecolecuisine-alainducasse.com), qui reçoit les meilleurs chefs étrangers (prévoir un budget conséquent), celle d'Anne-Sophie Pic à Valence (www.scook.fr) ou encore celle de Jean-Michel Lorain, formidable pédagogue, à Joigny (www.cotesaintjacques.com).

Éloge des bras cassés

PARFOIS les champions nous lassent. Ils sont trop forts. Ils ont toujours bon. C'en est décourageant. Même dans les recettes : de voir la perfection narquoise, le final terminé au blush, on a envie d'ouvrir une Danette, de s'installer dans un coin de la cuisine et de manger comme sur une aire d'autoroute. Nous voudrions de temps en temps plus d'indulgence dans la cuisine, moins d'excellence. Nous voudrions des biscuits irréguliers, des volailles un peu cabossées, des tiramisus effondrés, des langoustines en coton. Rien n'est plus rassurant finalement

qu'une recette amochée. A-t-elle terminé dans le fossé ? Et alors, on la dépanne ensemble, on charrie le conducteur, on l'épaule. On lui donnera une autre chance.

Pour avoir abattu une bonne douzaine de soufflés, puis les avoir présentés à des assemblées pleines de mansuétude amusée, je réclame d'ailleurs un statut de réfugié culinaire, qu'on réserverait aux bras cassés. Ils auraient le droit de pianoter à l'envers, d'écorcher les recettes, de noircir les pâtisseries, d'aplatir les chantilly. Finalement, rien n'est plus attendrissant

qu'une entrée en vrac, une cuisson plantée, un dessert bouleversé : ils témoignent d'un passage, fût-il catastrophique.

Certes, Tarass Boulba sera passé par là mais, au moins, il se sera essayé. L'herbe ne repoussera pas, mais ce sera tellement mieux que le saumon fumé sorti de son emballage, ou la terrine de traiteur inerte au centre de la table. Cela dit, même à cet exercice, c'est certain, certains se prennent les pieds dans les tapis. Soyons charitables également avec les pieds cassés. Compatissant avec les tapis. ■ **F. S.**

◀ LES PRODUITS D'INITIÉS ▶

Certains ingrédients ont le vent en poupe chez les chefs, mais aussi parmi les « foodies ». Les avoir dans votre cuisine et à votre table vous place d'emblée parmi les initiés. En ce moment, l'un des must have est le radis green meat, un radis d'hiver utilisé dans la cuisine japonaise comme condiment (cru et râpé). À la fois croquant et juteux, comme le radis noir, il n'est pas piquant [5].

Autre ingrédient hype : l'enoki, un petit champignon coréen au léger goût poivré, à utiliser sauté au wok, en tempura ou dans un consommé.

Et parce que c'est la mode des bouillons, ruez-vous sur ceux à infuser (à boire ou à cuisiner) de Joël Robuchon pour la marque nipponne Ariaké [1]. Introuvables en Europe, ces bouillons 100 % naturels (pas de conservateurs, ni glutamate ni arômes ajoutés) apparaissent maintenant en France, dans certains Monoprix. Env. 3,50 € la boîte de 5 sachets prédosés de bouillon de bœuf, volaille ou coquillages (www.ariake-europe.com).