

TENDANCE

HOME MADE COOKING

révolution de palais

INVITER des amis à un simple dîner, c'est out ! Faire la cuisine est désormais une manière d'exprimer ses talents, sa **CRÉATIVITÉ**. Cours à domicile, émissions de télévision ou logiciels pour techno-cuistot... : tout le monde se toque de cuisiner comme un **CHEF**. Par **Juliette Demey**

« **C'**est moi qui l'ai fait ! » Vous vous souvenez de cette cultissime réplique publicitaire de Valérie Lemerrier ? À l'époque, les « wonder women » modernes, à la fois mères, femmes actives et fatales, semblaient n'avoir d'autre recours, pour épater leurs convives, que les plats surgelés... Un temps révolu. Aujourd'hui, si l'on reçoit, ce n'est plus pour grignoter le tout-venant, mais pour des dégustations dignes d'un chef étoilé. Et faites maison, s'il vous plaît !

CORDON-BLEU, C'EST HYPE

Investir la cuisine, « c'est mettre en avant la dimension créative, pour compenser une alimentation quotidienne de plus en plus tendue, sur le mode de la contrainte. On donne à voir ses talents, et on donne aux autres. On construit du lien », avance

le sociologue Jean-Pierre Poulain (1). En ces temps de crise, ces valeurs conviviales rassurent. Et la génération des 25-45 ans, qui n'a pas hérité ce savoir-faire de ses parents, y porte un intérêt nouveau. Pour se mettre à niveau, plus besoin de sortir de chez soi : les maîtres queux distillent leurs astuces jusque dans votre cuisine.

COMME DES PROS

« Je leur enseigne des techniques, le travail avec les épices, les mélanges de saveurs, la mise en scène de l'assiette », détaille Christophe Drouillet, 41 ans, qui a vendu son restaurant et s'est lancé dans les cours à domicile (2). Qui sont ces aspirants cuisiniers ? Des amis, des passionnés, des hommes qui veulent étonner leur femme. « On assiste à une nouvelle forme de transmission, "horizontale", analyse Jean-Pierre Poulain. Ce ne sont plus le grand chef, l'expert ou la mère, mais les cuisiniers-copains, comme Cyril Lignac, ou les blogueuses, qui livrent leurs combines. » Bien moins intimidant ! Flairant l'aubaine, les fabricants de jeux, comme Nintendo, transforment leurs consoles en marmitons virtuels. Le logiciel « Qu'allons-nous manger aujourd'hui ? » promet ainsi, avec 250 recettes interactives, de convertir « le plus hésitant des néophytes en cuistot décomplexé ». Ces alternatives ludiques séduisent les techno-couples. Pour s'équiper, ceux-ci n'hésitent plus à investir dans le haut de gamme. Minicocottes, blenders, siphons à chantilly ou cercles à mousse s'affichent dans des cuisines devenues les pièces maîtresses de nos foyers. « En un an, ces produits confidentiels sont presque devenus des basiques. Notre clientèle s'est élargie et vient satisfaire l'envie du fait soi-même, mais comme un pro », s'amuse Claudine Meyer chez Kitchen



Bazaar. De quoi élever le niveau de nos agapes et bluffer les copains ! « La cuisine est devenue un mode d'expression de soi, avec une quête de reconnaissance sous-jacente », résume Trish Deseine, amatrice devenue auteur de best-sellers culinaires.

SUR UN PLATEAU

« On est dans un moment de passion, confirme le sociologue Jean-Claude Kaufmann (3). Les gens ont ce désir de réaliser un chef-d'œuvre, une création artistique, par goût person-

ILLUSTRATION MARIETTE GUIGAL



TRISH DESEINE COURONNE LES AMATEURS

Ses livres de recettes simples et bluffantes sont déjà des classiques. En toute légitimité, cette Irlandaise présidera le jury de la Cuisine Cup*, la coupe d'Europe de cuisine amateur. Huit finalistes choisis en décembre s'affronteront le 8 février, à Paris, avec une création sur le thème du saumon. À vos spatules... Prêts? Dégustez !

Qu'est-ce qui vous a alléchée dans cette compétition ?

C'est un honneur d'en être l'emblème et de succéder à Pierre Gagnaire. J'ose croire que j'aurai plus de choses en commun avec ces amateurs : ils vivent dans un univers proche du mien, avec des enfants, un travail et des tâches à mener à la maison. Quel est leur processus de création ? Font-ils goûter à leur entourage ? Quelle est leur inspiration ? Sera-t-elle différente de celle d'un chef ? J'ai hâte de le découvrir !

Qu'attendez-vous d'un bon amateur ?

Avant tout, l'harmonie du plat, entre goût, texture et température. Je ne m'attends pas à des performances de chef, des espumas ou des mini-bouchées. Je recherche plutôt une originalité dans les associations et un plat lisible, fidèle à son titre. Bien sûr, la personnalité compte. D'ailleurs, la veille de la remise des prix, j'inviterai tous les finalistes à dîner chez moi, pour faire mieux connaissance.

Avec tous ces chefs en herbe, les pros ont-ils du souci à se faire ?

Je ne crois pas ! Cela doit rester une compétition conviviale et légère. Mais certains se sentiront peut-être menacés ?

* Pour suivre les étapes de la sélection, www.cuisinecup.com

nel ou par défi. » De quoi aiguïser l'appétit de la télévision, qui a vu naître la chaîne Cuisine TV, et les émissions « Allô Sophie », « C'est moi qui régale », « À vos fourchettes »... Loin de l'indigestion, le public en redemande ! La championne restant M6, dont le « Dîner (presque) parfait » est un phénomène. Chaque semaine, cinq candidats se reçoivent à tour de rôle pour un dîner gastronomique. Ils élisent ensuite le meilleur hôte, noté sur le menu, la déco et l'ambiance. Jean-Claude brûlera-t-il

son soufflé à la truffe ? Brigitte saura-t-elle saisir ses grenadins de veau ? En novembre, ce suspense rivait plus de 3 millions de spectateurs à leur écran ! Et TF1 plancherait déjà sur un concept similaire. Hmm... on en a déjà l'eau à la bouche. ■

1 Auteur de « Sociologies de l'alimentation », éditions PUF.

2 Environ 50 € par personne pour 6 à 8 convives (cours + repas) Renseignements sur www.lechefadomicile.com

3 Auteur de « Familles à table », et de « Quand je est un autre », éd. Armand Colin.