



© J. Lelong

Ulysse
rédacteur en chef du jour

« Elle sait faire plein de plats, et elle sait improviser. C'est impressionnant ! »

CONTEXTE

Concours - 2000 personnes ont participé à la Cuisine Cup 2009, la Coupe d'Europe de cuisine amateur. Ce concours

a été imaginé par l'Atelier des chefs, un organisme qui donne des cours de cuisine.

Finale - Après

3 sélections, 8 candidats de tout âge ont participé à la finale, dimanche, à Paris. 4 ont été récompensés.



« J'invente des recettes, je suis très gourmande »

➔ **Carla, une Française de 12 ans, fait partie des 4 gagnants de la Cuisine Cup. Interview.**

Quels plats as-tu cuisinés pour la finale du concours ?

J'ai préparé des magrets de canard poêlés accompagnés d'une sauce aux fruits de la passion et d'un soufflé de pommes de terre. En dessert, j'ai fait une tarte au pamplemousse meringuée avec une sauce au chocolat maison.

Comment as-tu eu l'idée ?

J'ai inventé ces recettes à partir d'ingrédients imposés. Je m'inspire des fiches cuisine des magazines, des

Ma recette préférée ? Les macarons au carpaccio de saint-jacques à la vanille

sites Internet de recettes, des fruits et légumes de saison vendus sur le marché...

Es-tu plutôt sucré ou salé ?

Les 2 ! Au début, je faisais des gâteaux, des desserts pour ma famille. Puis je me suis mise au salé. Désormais, je cuisine beaucoup de plats sucrés-salés. Mon préféré ? Les macarons au **carpaccio**

Quel gâteau à la crème porte le nom de 2 villes françaises ?

de coquilles Saint-Jacques à la vanille.

Qui t'a appris à cuisiner ?

J'ai débuté à 5 ou 6 ans. Mes parents cuisinent très peu. J'ai surtout appris toute seule, avec des livres de recettes.

Cuisines-tu souvent chez toi ?

Je prépare le dîner. Et quand mes parents ont des invités, c'est moi qui suis aux fourneaux ! Je suis très gourmande. Plus tard, j'aimerais être chef pâtissier dans un restaurant.

S. Bordet

COMPRENDRE

Toute une équipe derrière les fourneaux !

Les restaurants ont souvent toute une équipe de cuisiniers, appelée « brigade ». Elle est très hiérarchisée. En tête : le chef cuisinier. Puis, par ordre décroissant : le second (l'assistant direct du chef appelé à le remplacer en son absence), les chefs de partie (responsables d'une partie du menu : rôtiiseur, saucier, poissonnier...), les commis (ceux qui aident) et enfin, les plongeurs, qui nettoient la vaisselle.

Amateur : non professionnel.

Carpaccio : viande ou poisson crus coupés en fines lamelles.

Hiérarchisé : organisé selon l'importance ou le pouvoir d'une personne.