

Plus d'articles



Lancez le diaporama

LA JEUNE CUISINE SUR LES PLANCHES

À lire aussi :

Extension du domaine du sucre

Il y a encore un an ou deux, personne n'aurait parié une cacahouète sur le sucré. Pourtant, patch anticrise ou vague de fond, la « dent douce » s'est...

La cuisine du coin de la rue

Un peu moins d'argent dans notre porte-monnaie, un peu moins de temps pour déjeuner, un peu plus d'intérêt pour notre santé : nos habitudes de consomm...

Mon beau yuzu

C'est l'agrume de rigueur des réveillons 2009. Sa saveur de mandarine et son look de petit pamplemousse cabossé n'ont pas manqué de charmer les pâtiss...

VINGT-CINQ CHEFS ET QUINZE PÂTISSIERS, POUR LA PLUPART EUROPÉENS, SE SONT RÉUNIS À L'OMNIVORE FOOD FESTIVAL DE DEAUVILLE, LES 22 ET 23 FÉVRIER, POUR DES SHOWS CULINAIRES TRÈS ROCK'N'ROLL, DRIVÉS PAR SÉBASTIEN DEMORAND ET JULIE ANDRIEU. NOUS Y ÉTIIONS AUSSI ET VOICI NOTRE RETOUR POSTDÉMOS DES DIX COMMANDEMENTS DU CUISINIER INVENTIF, SELON LA NOUVELLE GÉNÉRATION À SUIVRE.

Paru le 26.02.2010, par Raphaël Billecart

1. Jamais sans ton chalumeau tu ne rôteras

Pour rôtir un foie de pigeon directement dans l'assiette, façon Pier Giorgio Parini (1) ; caraméliser une meringue de châtaigne comme Alexandre Gauthier (2) ; enflammer du foin pour fumer des coquilles Saint-Jacques ou griller parfaitement un marron à la Inaki Aizpitarte (3) ; la guerre du feu aura bien lieu. Et dans les starting-blocks : le déshydrateur, indispensable à Albert Adrià (4) pour fabriquer des pétales de fleurs à base de jus de fruits.

2. Jusqu'à la peau tu cuisineras

Peau de porc déshydratée et assaisonnée de sel de moutarde, à déguster comme des chips selon les Suédois Ola Rudin et Sebastian Persson (5) ; bol en peau de morue (bricolage design de Matteo Baronetto (6)) ou même peau de lotte cuite et coupée en dés – oui, la blanche et la noire que l'on avait appris à jeter – ; enfin, peau d'oie déguisée en écorce d'arbre à déguster chez l'Espagnol Quique Dacosta (7). Ou comment repousser la frontière du mangeable en vrai champion de l'écoresponsable (rien ne se jette, tout se cuisine).

3. Pêcheur-cueilleur, tu deviendras

Tel l'Islandais Hákon Már Örvarsson (8), qui cuisine les « baies de rocher » et projette d'ouvrir un restaurant alimenté par sa pêche et sa cueillette, ou les jardiniers Alain Passard (9) et David Kinch (10) du Manresa à Los Gatos, en Californie, le chef nouveau sort de sa cuisine pour cueillir ou produire ce qu'il met dans l'assiette. D'où des goûts inédits : caillé d'herbes sauvages (bourrache, ortie, oreille de lièvre) façon ricotta ou pignes de cyprès parfumant le beurre des passatelli à la châtaigne de Pier Giorgio Parini.

4. Locavore, tu penses

En s'appuyant sur des fermes de proximité : autour de Stockholm pour Fredrik Andersson (11), dans l'état de New York pour la polenta bio de Carlo Mirarchi (12), les chefs mettent à l'honneur les producteurs de leur région et réinventent le terroir chic. Le plus bluffant ? Kobe Desramault (13), installé à la frontière franco-belge, qui revisite la cuisine des Flandres : pousses d'oseille blanche cueillies autour de son restaurant, pigeons de Steenvoorde (compter 100 m à pied), huîtres de Grevelingen...

5. Cochon, tu seras

La mayonnaise devient ultra-fumée lorsqu'on la monte avec le gras du bacon de porc du Berkshire, comme Carlo Mirarchi. Desramaults en

Plus d'articles

6



MARC SCHWARTZ

Lancez le diaporama

LA JEUNE CUISINE SUR LES PLANCHES

À lire aussi :

Extension du domaine du sucre

Il y a encore un an ou deux, personne n'aurait parié une cacahouète sur le sucré. Pourtant, patch anticrise ou vague de fond, la « dent douce » s'est ...

La cuisine du coin de la rue

Un peu moins d'argent dans notre porte-monnaie, un peu moins de temps pour déjeuner, un peu plus d'intérêt pour notre santé : nos habitudes de consomm...

Mon beau yuzu

C'est l'agrume de rigueur des réveillons 2009. Sa saveur de mandarine et son look de petit pamplemousse cabossé n'ont pas manqué de charmer les pâtiss...

LE VÉGÉTAL, TU EXPLORERAS

6. Dans la mer, tes idées tu puiseras

De l'Espagne à la Scandinavie, c'est un raz-de-marée pour les algues : en pesto pour Dacosta, en salades d'algues rouges islandaises escortées de carotte et d'orange sanguine pour le sicilo-danois Christian Puglisi (14) ou de betteraves au jus de sureau pour Rudin et Persson.

Prêts pour la prochaine audace ? Les « produits tripiers » de poisson débarquent : foie de lotte ou tripes de morue (cuisinées avec du lapin et des œufs de saumon par Matteo Baronetto) : il va falloir oser goûter !

7. Entre nature et haute technologie, tu navigueras

Fausses fraises en coulis gélifié garni de sorbet (les « *frutas miméticas* » plus beaux que les vrais d'Albert Adrià) ; rochers de lave noire à casser au burin sur les tables d'Alexandre Gauthier qui s'avèrent de délicieuses meringues aux noisettes et colorées à l'encre de seiche...

Faire aussi beau que la nature n'est possible qu'au prix de techniques issues de la cuisine moléculaire, même si le mot reste honni. Gélifiants et cuisson basse température sont devenus des bases qui révèlent le meilleur du produit : ainsi, les œufs ne se cuisent plus autrement qu'à 62-64 °C, qu'ils soient de caille (Jean Sulpice (15), brillamment enthousiaste), de dinde (Carlo Mirarchi) ou évidemment... de poule.

Saltimbanque et illusionniste, le débridé Paul Pairet (16), installé à Shanghai, repousse les limites du genre : spaghettis transparents d'alcool de pêche pour imiter les cartilages de requin (voir sa technique en vidéo), rose garnie de mousse litchi-framboise et plongée dans l'azote liquide, à croquer en une bouchée et à la minute : œuvre d'art éphémère ou cuisine en roue libre ?

8. Le végétal, tu exploreras

Le topinambour reste le chouchou avec l'héliantis, son proche cousin. En purée avec la peau, en lamelles crues, en sirop (un jus extrait à l'extracteur à vapeur par Kobe Desramault), il escorte chevreau, poulet et presque toutes les préparations ! Outsiders : la betterave, encore très présente, rouge ou jaune vif, rôtie et accommodée de faisselle et citrons confits au miel selon Grégory Marchand (17), la coqueluche du Frenchie, sans oublier les choux. Le végétal devient enfin un produit de haute gastronomie !

9. Au pain et à l'eau, tu te mettras

Exit jus and co, on repart de la base : l'eau, à choisir peu minéralisée pour les infusions à froid qui parfument la cuisine du Manresa ; carrément à la place du bouillon dans le risotto immaculé de Matteo Baronetto, qui laisse ainsi la vedette au curcuma et aux rognons, voire en remplacement de la crème pour des ganaches plus parfumées à la pâtisserie barcelonaise Bubó (18). Une mégamouillette grillée, baignée dans la sauce meunière asiatique de Paul Pairet garnie de lamelles de truffes, à découvrir en vidéo ; des chips de pain au levain à la Kobe Desramaults ou une glace à base de pain brûlé, osée par

Mistral, Sockenvägen 529, Enskededalen, Stockholm, Suède.
Tél. : 00 46 8 10 12 24. www.mistral.nu

(12) Carlo Mirarchi
Roberta's, 261 Moore St Brooklyn, New York, États-Unis.
Tél. : 00 1 718 417 11 18.
www.robortaspizza.com
Blog : robertas.tumblr.com

(13) Kobe Desramaults
In De Wulf, Wulvestraat 1, 8950 Heuveland (Dranouter), Belgique.
Tél. : 00 32 057 44 55 67. www.indewulf.be

(14) Christian Puglisi
Ouverture de son restaurant **Relæ** en avril à Copenhague, à suivre sur
www.restaurant-relae.dk.

(15) Jean Sulpice
L'Oxalys, 73440 Val-Thorens.
Tél. : 04 79 00 12 00. www.restaurant-loxalys.fr

(16) Paul Pairet
Ultraviolet, ouverture en juin à Shanghai, à suivre sur www.uvbypp.cc.

(17) Grégory Marchand
Frenchie, 5, rue du Nil, 75002 Paris.
Tél. : 01 40 39 96 19. www.frenchie-restaurant.com

(18) Carles Mampel
Bubó, calle Caputxes 10, 08003 Barcelone, Espagne.
Tél. : 00 34 93 268 72 24. www.bubo.ws


(19) Guillaume Delage
Restaurant Jadis, 208, rue de la Croix-Nivert, 75015 Paris.
Tél. : 01 45 57 73 20. www.bistrot-jadis.com

[Page précédente](#)

Accès direct 

 Toutes les enquêtes



 le Club Abonnements Plan du site Contacts Mentions légales Annonceurs Newsletter
Widget

Rechercher... 

Festival de Cannes Recettes Défilés Tests Horoscope Exclusivités Le Vanity Idées activités Idées dîner
Météo Le Figaro Figaro Scope Le Figaro Etudiant Le Figaro Magazine Le Figaro Littéraire Carnet du jour
Le Journal des Finances Sport24.com TV Mag Cadremploi.fr Explorimmo.com

Editions internationales : Japon Turquie

