

# Cuisine intimiste

**GASTRO** Une série de livres attachants qui proposent le portrait et les recettes de sept familles du monde entier...

**A**ux éditions Solar, vient de paraître une nouvelle collection de livres consacrés à la gastronomie de sept pays du monde. Accroche originale et dans l'air du temps : les protagonistes ne sont pas des chefs de renom mais des familles dispersées aux quatre coins du globe. En effet, de plus en plus d'autodidactes se lancent dans l'écriture de livres culinaires : auteurs de blogs à succès, personnalités médiatiques (Gérard Depardieu, Sandrine Domingo...), divas des fourneaux (Trish Deseine, Julie Andrieu, Sophie Dudemaine), etc. L'intérêt de la démarche est ici d'entrer dans l'intimité d'une famille comme les autres et de partager leurs recettes favorites, simples et traditionnelles, parfois inventives, mais en tout cas savoureuses et accessibles. Loin des recueils sans âme qui se contentent de recycler un fond de recettes impersonnelles, un souffle d'authenticité et de fraîcheur émane de cette nouvelle approche.

## PORTRAITS DE FAMILLE

Afin de mieux connaître chacune des sept familles que comptera cette collection, chaque opus s'ouvre sur un petit portrait de la mère, du père, de la fille, du fils, de la grand-mère et du grand-père, soit trois générations aux approches bien différenciées. Dans "La cuisine italienne", on fait ainsi la connaissance de Michela, la "mamma", architecte qui a convié



**Anna, la nonna**, en compagnie de sa fille Michela et de ses petits enfants Martina et Riccardo. Trois générations de gourmands...

ses parents à fêter les 7 ans de son fils Riccardo. Entre la promenade gourmande à Bologne et le retour à Vignola, petite ville de la campagne où ils habitent, chacun va confier ses recettes préférées, mais aussi des variantes et des astuces.

A travers un photoreportage façon photos de vacances, on vit le quotidien de cette famille chaleureuse. On suit par exemple la fabrication des *tortellini* de la nonna (raviolis à base de viande pochés dans un bouillon), les enfants qui promènent les chèvres ou le grand-père Paolo qui donne sa recette de *crostata* (tarte sablée à la confiture), en racontant humblement que la dernière fois, il l'a oubliée dans le four.

Avec eux, ce n'est pas seulement les classiques de la cuisine bolonaise (*piadina*, *piada dei morti* - une brioche aux fruits secs) qui sont évoqués mais tout un pan de la cuisine italienne (pâtes aux œufs, risotto, *panna cotta*...). Sans doute car, dans cette famille, la mère est bolonaise, le père sicilien et les grands-parents

vivent à Milan. Ce qui permet évidemment une plus large inspiration dans le choix des recettes, issues de toute la Péninsule.

## IDÉE MARKETING AUSSI

Comme c'est devenu une habitude, outre les recettes, on a également droit à un chapitre sur les "6 ustensiles de la cuisine italienne", qui n'oublie pas la *caffettiera* ou *macchinetta*, indispensable au réveil des Italiens. Sont également évoqués les "6 ingrédients indispensables de la cuisine italienne". On ne passera pas à côté des pâtes, de la tomate ou de l'huile d'olive, mais on y déniche également la *ricotta*, moins évidente mais qui entre, il est vrai, dans la composition de nombreux plats incontournables, des farces de raviolis aux *cannoli* siciliens.

Marketing oblige, le principe, est décliné en jeu des sept familles - sur la couverture de chaque opus, on pourra découper les six cartes de la famille en question -, auquel on

## Dahl aux lentilles corail

Dans "La cuisine indienne", Trevor, le père de cette famille de Kochi, la capitale du Kerala, au sud de l'Inde, a été marin avant d'ouvrir un restaurant avec sa femme.

Il propose notamment l'un de ses classiques : "Voici la recette de mon dahl "personnel", celui que j'ai élaboré pour mon restaurant. Simple, mais équilibré en saveurs... Mes clients reviennent juste pour lui !"

## Ingrédients (pour 4 pers.) :

400 g de lentilles corail; 5 gousses d'ail; 1 morceau de gingembre de 5 cm env.; 1 c.à.s. de ghee (ou de beurre fondu); 1 c.à.c. de graines de cumin (ou 1/2 c.à.c. de cumin moulu); 6 gousses de cardamome; sel & poivre.

## Préparation :

Peler et hacher les gousses d'ail. Peler le gingembre et les couper en morceaux. Mettre ail et gingembre dans un mortier et les piler grossièrement. Faire chauffer le ghee dans une grande casserole, ajouter les graines de cumin et laisser chauffer 20 sec. Ajouter l'ail et le gingembre pilés, mélanger sur le feu et laisser suer 2 min. Ajouter les lentilles, couvrir d'1 litre d'eau chaude. Porter à ébullition en remuant délicatement de temps en temps. Au premier bouillon, écumer la mousse de surface, puis laisser cuire 10 sec. avant de baisser le feu au minimum. Couvrir et laisser cuire 20 min sans mélanger. En fin de cuisson, ouvrir les gousses de cardamome pour récupérer leurs graines noires. Les écraser grossièrement, puis les incorporer dans le dahl. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

ne pourra jouer qu'après avoir acheté toute la série... A ce jour, sont également parus "La cuisine française" et un dépayçant "La cuisine indienne" (cf. recette). On attend avec impatience les prochains volumes, consacrés aux Antilles, au Maroc, au Mexique et à la Thaïlande...

Hubert Heyrendt

## Envie de lecture ?

"La cuisine française", "La cuisine italienne" & "La cuisine indienne", publiés chez Solar dans la coll. "Cuisine des sept familles" (128 pp., env. 14,95€).

SORTEZ COUVERTS

## LE MILLÉSIME RESTE UN BON CRU par Laurent Hoebrechts

■ **ON N'EST QU'À QUELQUES CENTAINES DE MÈTRES**, et pourtant les cantines du quartier universitaire d'Ixelles sont loin. A deux, trois foulées du bruyant boulevard Général Jacques, le Millésime assure et assume toujours son ambiance feutrée. Dites lounge, voire chic, mais toujours en toute sobriété. Cela passe d'abord par le décor: hauts murs de briques nus, canapé de cuir rouge, piano à queue, et musique électro cosy en bruit de fond. Fluide mais pas froid, léger et transparent à la fois. Comme la cuisine, qui expose ses fourneaux derrière des vitres, dès le front de rue.

La cuisine d'ailleurs, venons-y. De sa base française elle s'éloigne volontiers de temps à autre (par exemple, l'"Entrecôte d'Argentine, poêlée de haricots verts et galette de pommes de terre" en suggestion). L'essentiel de la carte s'articule cependant en trois volets classiques: pâtes, viandes et poissons, avec à chaque fois de trois à six propositions. Voilà pour la trame principale.

■ **AVANT CELA**, on se sera tout de même arrêté aux entrées. On a bien fait: d'un côté, la salade végétarienne "aux légumes variés de saison parfumés au vinaigre balsamique et huile d'olive" (8€) était des plus généreuses, d'une fraîcheur irréprochable; de l'autre, la "scarmozza (mozzarella fumée) gratinée sur un coulis de tomates fraîches parfumée à l'ail servi en poêle"

(10,90€) fut une agréable surprise, aussi simple qu'efficace. Pas révolutionnaire, mais pleine de goût. Même constat quand il s'agit de passer aux choses sérieuses. Ce soir-là, côté dame de cœur, c'était Maltagliati, soit des pâtes au foie gras, roquette, et confiture d'oignons (15,50€), qui même si elles auraient gagné à être restées quelques secondes en cuisson, se sont révélées pleines de goût. En face, on a choisi un "gigotin d'agneau caramélisé au miel d'acacia, purée de pommes de terre" (14,90€), qui a parfaitement rempli son contrat.

A noter tout de même: le prix du restant de la carte vole dans la plupart des cas un peu plus haut, à l'image de la liste, conséquente, des vins. Rien de scandaleux, mais il ne faudra pas hésiter à compter autour des 100 euros pour deux couverts. Surtout que les desserts font de l'oeil ("clafoutis aux pommes et son granité au cidre doux" - 6,50€ -; "trio de macarons, crème glacée au lait d'amandes" - 7€; ...).

"Le Millésime", rue E. Cattoir 5, à 1050 Bruxelles. Rés.: 02.649.82.62 ou [www.millesimerestaurant.be](http://www.millesimerestaurant.be). Fermé le samedi midi et le dimanche. Le parking étant quasiment impossible à trouver dans le quartier, le "Millésime" dispose de places réservées à ses clients, un peu plus loin sur le boulevard.



## BARAVINS

■ **CHÂTEAU LACAUSSE SAINT-MARTIN** La richesse du terroir girondin relègue souvent dans l'ombre

l'appellation "Côtes de Blaye", qui apparaît pourtant comme produisant autre chose que des "petits vins". La qualité y est en effet au rendez-vous. Le cru 2005 de ce Lacaussade en est un exemple parfait, qui exhale ses arômes musclés et

musquées, subtilement boisées. Jouissant d'une attaque en bouche souple, avec ses tannins fondus, il dévoile tous les atouts d'un vin moderne, promis à une belle évolution en cave.

**6,20€, promotion temporaire dans les magasins "Nicolas" (prix normal 7,80€)**

