

Apéros clubbing

SNACKING

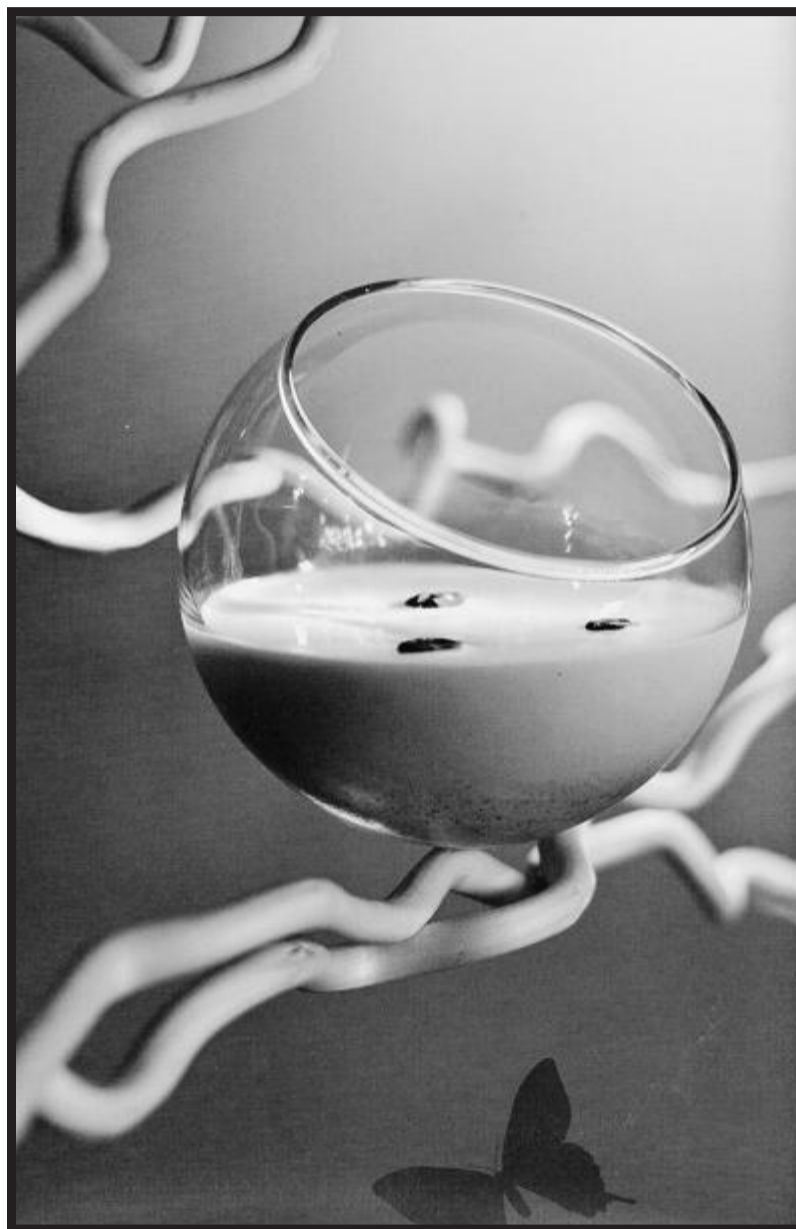
Les jumeaux les plus connus de la gastronomie française invitent à la découverte du monde de la nuit, entre cocktails délirants et snacks "In'sensé".

Paraissait avant les fêtes un ouvrage détonnant, consacré au monde de la nuit et des soirées arrosées de cocktails extravagants. Bienvenue dans un univers ultra-VIP, *very trendy*, en un mot, "ready to party". Vous ne comprenez rien ? C'est que vous n'êtes pas *hype*... Voici donc un ouvrage éclairant. Dans leur dernier livre, "In'sensé", Jacques et Laurent Pourcel vous invitent à partager les joies du snacking chic et "à pousser encore plus loin les limites du raisonnable". Les jumeaux français dévoilent en effet les secrets d'un monde habituellement réservé à la jet-set internationale.

Lounge est évidemment l'adjectif qui correspond le mieux à leur "In'sensé", forcément bilingue, l'anglais permettant ici de rendre compte du fourre-tout branchouille, de la "food attitude" qui sied aux nouvelles créations des frères Pourcel.

Fils de viticultriceur, ils ouvraient en 1988 leur restaurant "Le jardin des sens" à Montpellier, après leur formation chez de grands noms de la cuisine française. Laurent a travaillé chez Michel Bras et Alain

Le cocktail **tiramisu**, une manière chic de prendre le dessert...



OLIVIER MAYNARD/SOLAR

Chapel, tandis que Jacques faisait ses armes chez Michel Trama ou Pierre Gagnaire... En 1998, c'est la consécration, ils décrochent leur troisième étoile. Un parcours fulgurant qui leur offrait la recon-

naissance mais leur ouvrait également les portes du business...

De leur univers méditerranéen revisité, ils ont en effet fait un empire, ouvrant à tour de bras restos et brasseries à travers le monde:

COCKTAIL TIRAMISU

Parmi les folles idées d'"In'sensé", Sébastien Bonnefoi propose ce cocktail-dessert qui revisite un classique italien.

Ingrédients (pour 1 verre) :

25 ml de liqueur de cacao blanc; 25 ml de Kahlua; 15 ml d'amaretto; 25 ml de crème fraîche; 25 ml de lait; 6 grains de café.

Préparation :

Mettre les grains de cafés dans le Boston glass (soit le verre du shaker), les écraser à l'aide d'un pilon et ajouter les autres ingrédients. Bien shaker et verser dans un verre en filtrant dans une passoire à pulpe (un petit tamis).

Paris, Shanghai, Tokyo, Bangkok, Marrakech, l'île Maurice... De quoi peut-être les éloigner de leur maison-mère montpelliéroise, qui perdait son troisième macaron en 2006... Peu importe, aujourd'hui, c'est l'univers tendance qui les passionnent. Ainsi, ont-ils ouvert une série de bars, dont le "Bar rouge" à Shanghai... Depuis 2004, les Pourcel ont nommé à sa tête Sébastien Bonnefoi, coauteur de ce "In'sensé"... Le bonhomme a un sacré pedigree : "Fou de bartending culture", passionné par la "mixologie" et les mystères de la création des cocktails." Bref, le gars connaît son sujet et n'est pas avare de créations surprenantes.

Un goût de l'épate

En musique – "Plus qu'un livre de recettes, "In-sensé" est une alchimie mêlant bar, cocktail, cuisine et musique" –, l'ouvrage propose donc 30 recettes de cocktails et 50 de snackings. Flashy, les photos complètement folles mettent en scène des propositions insolites, surfant sur les nouvelles tendances culinaires: sphérification (champagne aux billes de framboise), barbe à papa au piña-colada et mojito, présentations recherchées (tubes à essai, trousse en plastique, etc.)... Parfois, la carte est même à la provoc', avec des breuvages aux noms évocateurs: "Cocaïne", "AK-47" (arme plus connue sous le nom de Kalachnikov)...

Ceci dit, si la démarche peut surprendre, déconcerter, il faut reconnaître aux Pourcel leur connaissance des bonnes choses, leur curiosité pour les produits originaux, les associations et les préparations esthétisantes, leur goût de la recherche visuelle. Bref, "In'sensé", vraiment trop tape-à-l'œil, s'adresse à un public restreint, celui des passionnés de la nuit ou des connaisseurs curieux de nouvelles tendances socio-culinaires.

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

"In'sensé", publié par Jacques & Laurent Pourcel et Sébastien Bonnefoi chez Solar (156 pp., env. 29 €). Une version de luxe est disponible avec en prime un CD (49 €)...

SORTEZ COUVERTS

LA TUNISIE AUX COULEURS SAFRAN ET PAPRIKA par Marie Liégeois

■ **L'UNE A PRIS LE CÔTÉ NOBLE** du safran, rare épice du Maghreb. L'autre a choisi le piment et la force du paprika. Lilia et Ahlem Hachicha, deux sœurs dont les traits prennent les contours de la Méditerranée, ont ainsi rassemblé leurs goûts, leurs envies, leur passion. Et ont ouvert, voici moins de trois ans, leur petit restaurant – une quinzaine de places, mais un agrandissement est prévu – au centre d'Angleur, à Liège.

■ **CHEZ "PAPRIKA SAFRAN"**, on se sent comme en famille. L'idée des deux sœurs, qui ont grandi dans la cuisine d'une mère qui leur a inculqué les savoirs culinaires et le secret des saveurs du Sud, est "de faire comme à la maison". Pas de chichi, surtout; juste de la chaleur et des parfums. Pour répondre aux touches de safran, paprika, coriandre, menthe, curry et autres goûts, la décoration oscille entre tons rouges et orangés, ponctués de drapés et de bougies. Pas d'excès, surtout; juste une atmosphère colorée, dans laquelle on se sent bien.

■ **DE LA CUISINE OUVERTE** où s'activent les deux sœurs sortent des tajines aux mille et une épices, des couscous appétissants, grillades de bœuf, d'agneau, de poulet. Des salades nommées "soleil", "papillon", "là-bas" ou "croquante". Des sandwiches et paninis variés qui ravissent les palais. Car tout, chez "Safran Paprika" peut être emporté, à midi ou le soir, ou dégusté sur place.



BRUNO DEVOGHEL

■ **LA MARQUE DE FABRIQUE** de cette petite entreprise familiale ? De délicieux tajines que l'on dirait tout droit venus de Tunisie, d'où Ahlem et Lilia Hachicha importent d'ailleurs une foule de produits. "C'est gai pour nous, étrangères, de pouvoir partager un peu de chez nous, de notre pays !" confie la cadette. Un accueil méditerranéen qui rend la clientèle fidèle, attentive. Pour des prix tout petits : les tajines coûtent de 7,5 à 9,5 euros, les couscous de 7,5 à 11,5 euros. Citrons confits, raisins secs, figues fraîches, amandes grillées, abricots séchés, bananes, mangues, ananas, poivrons, olives et artichaut agrémentent ces plats fumants, accompagnés d'une semoule toute fine.

Entamés avec une entrée surprenante – brick à l'œuf accompagné de salade tunisienne et légumes grillés –, arrosés d'un bon vin maison, conclus avec un thé à la menthe rafraîchissant et des mignardises tunisiennes, les repas de "Safran Paprika" ne laissent qu'une envie, celle d'y revenir. Pour trouver là-bas un petit voyage

vers le Sud, dans un rapport qualité-prix-sourire très doux. Le genre d'adresse, vraiment, que l'on a envie de recommander à ses amis.

Safran Paprika, rue Vaudrée, 83 à 4031 Angleur. Ouverture le lundi de 11h30 à 15h, le mardi, mercredi et jeudi de 12 à 15h et de 17 à 21h, le vendredi de 12 à 15h et de 17 à 23h, le samedi de 17h30 à 22h. Réservations souhaitées au 04.239.09.92.