

# Au jour le jour

## Recettes

### Les nems au chocolat

La recette du chef Paul Pairel, du café Mosaic



**INGRÉDIENTS**  
250 g de nouilles de riz  
100 g de chocolat noir  
100 g de beurre  
100 g de sucre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

**MÉTHODE**  
1. Préparer la pâte à nemos...  
2. Faire cuire les nouilles...  
3. Faire cuire le chocolat...

**Le jour même**  
1. Préparer la pâte à nemos...  
2. Faire cuire les nouilles...  
3. Faire cuire le chocolat...

**Le lendemain**  
1. Préparer la pâte à nemos...  
2. Faire cuire les nouilles...  
3. Faire cuire le chocolat...



Restaurant ouvert par Alain Ducasse, à tout misé sur la world food.

*La globalisation concerne également la cuisine. Et les goûts étrangers venus d'ailleurs se mêlent aujourd'hui à nos saveurs traditionnelles. C'est la world food avec ses inventifs chefs globe-trotters*

# Le monde dans l'

Un zeste d'algues dans le pistou, un doigt de gingembre dans le pot-au-feu, et un camembert normand qui se croûte dans des accras.

A la veille du troisième millénaire les nourritures terrestres s'inspirent de tous les coins du globe et nous offrent de savants mélanges, de nouveaux mariages heureux, maintenant une bonne vieille recette de chez nous d'une touche « made in ailleurs ». Notre patrimoine culinaire prend un coup de jeune. Les menus deviennent ludiques, inventifs, étonnants et piquants et inspirent bon nombre d'étoiles.

**Exemple australien**  
Pourtant les papilles ont eu le goût des saveurs lointaines depuis la nuit des temps, en tout cas depuis les premiers échanges commerciaux, et n'ont cessé de se familiariser avec des goûts nouveaux. Si la France a découvert le couscous avec l'arrivée des pieds-noirs, les pizzas avec les émigrants italiens, la multiplication des voyages a fait le reste : on mange de la tête de veau sauce ravigote à New York, des sandwichs jambon-biguette à Tokyo, du gaucamole et autres fantaisies Tex-Mex à Paris et des sushis un peu partout. Mais on peut quand

même situer la vraie naissance de la world food il y a une dizaine d'années, en Australie, au cœur des villes brassant moult nationalités et ne revendiquant pas de véritable tradition culinaire. Sont apparues de nouvelles recettes l'inspiration gréco-hollando-lisano-italo-chinoise qui ont fait leur chemin jusqu'à la côte ouest des Etats-Unis, sont devenues tris mode et ont atterri dans les assiettes anglaises, via quelques chefs voyageurs. La new british cuisine est arrivée avec son cortège de parfums, rassemblés entre autres au fameux restaurant Blue Bird de Sir Couran, chef de file de toutes les tendances, et créateur notamment d'Habitat.

**Accommodements insolites**  
L'Hexagone a suivi, passant maître dans l'art de cuisiner ces goûts étrangers venus d'ailleurs. Car ce qui est nouveau, c'est le savant mélange des saveurs : on distille quelques notes étrangères dans une partition classique, et souvent, on apporte un « plus ». Marianne Comolli, journaliste culinaire, s'est livrée à ce genre d'émancipation pour un magazine et a recueilli un franc succès : « J'ai inventé un pistou exotique : la coriandre remplaçant le basilic, le lait de coco, le parmesan. J'ai aussi laissé tomber la liaison de la béchamelle avec le jaune d'œuf pour de la crème et de la vanille et j'ai mis du gingembre dans le pot-au-feu. » Bel exemple de ce nouveau genre. Ces accommodements insolites sont en train d'ouvrir la voie à une véritable nouvelle cuisine.

Maître d'œuvre dans ces nou-

veaux exercices culinaires, Alain Ducasse a ouvert en 98 le Spoon, écrin pour menu globe-trotter, avec quelques bonnes cuillères de diversité. Déjà du côté des ustensiles de cuisson : vapeur, wok, plancha, cocotte... Encore plus du côté de la carte : on peut déguster du homard à la vapeur, chutney à la mangue, accompagné de chou cru au sésame. Autre voyage : un aileron de poulet mariné dans une sauce tandoori et accompagné de légumes sautés au wok. Cette nouvelle liberté s'adresse aussi aux clients qui peuvent composer leurs menus à leur guise en jonglant avec les influences américaines, asiatiques, britanniques ou latines. Et les découvertes continuent avec la carte des vins (50 % américains, 40 % du monde entier), des eaux (12 « crus » venus de toute l'Europe) et des bières.

Loin aussi du chapitre des grands classiques, Olivier Rollinger déconstruit les palais avec talent dans son restaurant Les Maisons de Briourot à Cancale. La pêche du jour s'encanaille parfois les Saint-Jacques à la fleur de sel flûrte avec le yaourt de brebis épicé, le petit homard s'accompagne de saveurs de « l'île aux épices », le foie gras de canard voisine avec le chutney et le grand classique, le « saint-pierre retour des Indes » n'a qu'un rival : le flet de bœuf « souvenir de nos marins shanghaiens ». Une escapade loin de la cuisine du terroir, c'est aussi l'invitation du café Mosaic, à la carte amusante et délicate : sardines au crépant de soja caillé et sorbes ketchup, pigeon aux cacahuètes et kumkats ou nems au chocolat. Un régal. On globe-trotte

aussi chez Rodolphe Sachs, propriétaire du restaurant « Ailleurs », créé il y a 2 ans, après une soirée indécise entre copains, où chacun voulait essayer un restaurant exotique différent. Ils ont décidé que chez lui on pourrait manger un peu de tout cela, en mixant même les saveurs. A la carte aujourd'hui : de la lotte à la citronnelle, du thon à la tahitienne et des accras au camembert, dits « du Président »...

**Sauce franco-nipponne**  
Dans ce nouveau brassage des continents, on peut saluer la créativité des cuisiniers japonais, mixant rigueur et saveur avec un art consommé. Si Asian, immense royaume exotique de l'avenue George V, s'est spécialisé dans la « fusion food », en mixant toutes les cuisines d'Asie, mais en n'utilisant que le top en viande, volailles et poissons (poulet fermier, cœur de rumsteak, etc. le tempura de thon cru rôti aux algues, invention maison, est des plus goûteux), d'autres se sont essayés à de sub-

tiles jongleries. Chez Shozan, le chef allemand n'hésite pas à détourner les recettes japonaises, nous offrant des sushis au foie gras, des sashimis de thon à l'huile d'olive ou du flet de bœuf avec beignet de moelle. Chez Taira, le maître du même nom, nous propose de la cuisine française à la japonaise, à savoir, ni crème ni huile, des poissons peu cuits et coupés très fins et une présentation sublime.

« J'ai découvert la Californie, les mélanges, l'huile d'olive de Toscane et je me suis installé à Paris, capitale des produits de qualité. » On se régale de son émincé de bar cuit à la seconde, vinaigrette « Yuzu » ou de ses coupes de légumes et lamelles de lotte. « Cette alliance franco-japonaise est réussie parce que, justement, nous sommes les deux extrêmes », souligne Marianne Comolli qui précise : « l'important, c'est de garder l'origine de la recette ». Donc un savant dosage d'authentique et de fantaisie. ■

**Où ?**  
Spoon : 14, rue de Mézières  
75008. Tél. : 01.40.76.94.44  
Les Maisons de Briourot  
O. Rollinger : 1, rue Duguesclin  
35260 Cancale.  
Tél. : 02.99.89.64.76  
Ailleurs : 26, rue Jean-Mermoz  
75008. Tél. : 01.53.53.99.00  
Taira : 10, rue des Acacias 75017.  
Tél. : 01.47.66.74.14  
Café Mosaic : 45, avenue George-V  
75008. Tél. : 01.47.20.19.09  
Asian : 30, avenue George-V  
75008. Tél. : 01.56.89.11.00

**Alain Ducasse : il faut savoir traduire**  
« La cuisine française est avant tout un savoir-faire que l'on peut appliquer avec des couleurs et des saveurs venues d'ailleurs. Au Spoon, on travaille des produits de grande qualité (thon cru, légumes...) en déclinant une recette japonaise. On met à profit notre savoir-faire autour d'une coupe de lotte. On imprime notre professionnalisme sur une assiette d'ailleurs. Mais tout cela est extrêmement codifié. Le dîner, avec l'arrivée de la "world food", c'est que les gens y mettent tout et n'importe quoi, ce qui a été d'ailleurs passé au départ avec la nouvelle cuisine. Il faut se livrer à une interprétation de la recette en lui gardant son terroir d'origine. Les saveurs doivent rester identifiables. Un plat doit être préservé et il faut lui trouver les meilleurs ingrédients ! Le mélange en matière de gastronomie prendra des années, un peu comme l'intégration des peuples. »