

Ils font de la grande cuisine avec ça !

Hôte au diktat de la haute gastronomie, chef Frédéric Grasser-Hermé dans son livre *Délirer d'inités* (éd. Noctis), le meilleur, c'est ce que l'on aime. » Et pourquoi pas ces divines « cocooneries », la « junk food », tous ces produits de grande consommation beurrés de sucre et de conservateurs, toujours à portée de main ? « Que des trucs

Avec des produits industriels, ces chefs prétendent parvenir à réaliser de grands plats. Miracle : c'est bon !

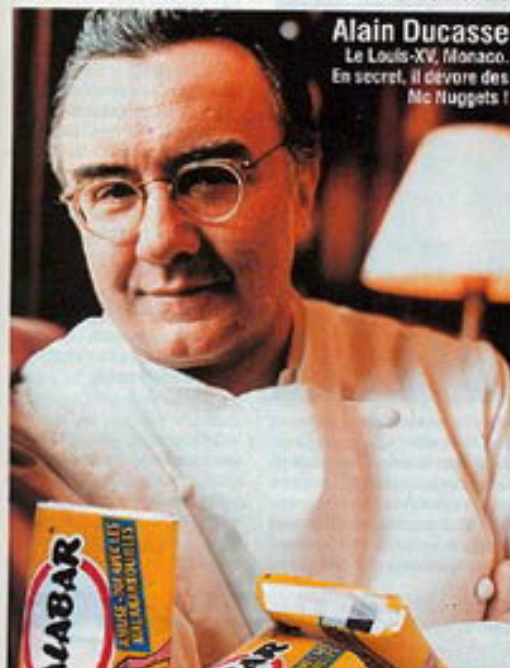
abominablement bons, poursuit l'auteur, de ceux que l'on savoure plaqué, des péchés de gourmandise inavouables, surtout en ces temps qui prônent le scrupule et fustigent le malbouffe. » Une hérésie ? Tout au plus une certaine audace associée d'un

brin de provocation. Complice des grands chefs, chercheuse en gastronomie, cette écrivain-estimée milite ainsi pour la bonne chère et préside l'honorable Club du gras, des bonnes choses et des bonnes manières aux côtés d'Alain Ducasse : « En voilà un tyrociné !

lèche-t-elle. Un virtuose des fourneaux qui envoie sa fille lui acheter des Chicken Mc Nuggets qu'il dévore en cachette dans sa voiture... » Une de ces tendres trahisons dont Grasser-Hermé se délecte nativement que d'un Camembert ventoué au palais. Les initiés

comprendront. C'est dit : les chefs aussi ont leurs petites faiblesses. Pour Reine Sammut, deux étoiles au *Michelin*, c'est le Caprice des Dieux. François Simon, critique gastronomique, reconnaît, lui, des vertus savoureuses au Coca-Cola – le vrai de vrai. Philippe Coustini, talentueux pâtissier, apprécie les raviolis Buitoni : « La texture à la fois fondante et gommée, le goût succulent de la tomate

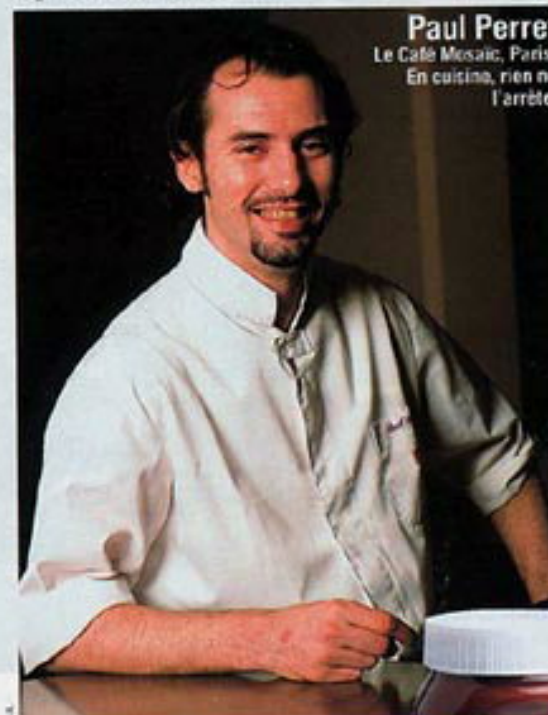
fermée créent une dépendance honteuse et délectable », écrit-il. Le chef Joaques Thorel aime autant le camembert Président que le pain de mie Harry's America Sandwich. Elisabeth Bourgeois, crêpière provençale du Mas Toteron, dévoile sa passion coupable pour le ketchup. Ils avouent enfin ! Désormais déculpabilisés, leurs penchants irrésistibles pour le Nutella ou la mayonnaise



Alain Ducasse
Le Louis-XV, Monaco.
En secret, il dévore des Mc Nuggets !



Reine Sammut
L'Auberge Fenière, Lourmarin.
Elle s'offre des petits caprices.



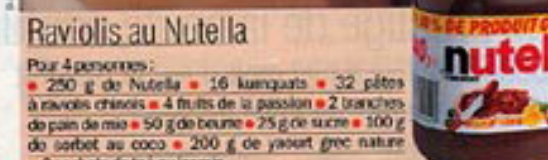
Paul Perret
Le Café Mosaic, Paris.
En cuisine, rien ne l'arrête.



Glace aux Malabar
Pour 4 personnes :
• 1 litre de lait • 1 dl de crème fleurette • 130 g de sucre semoule • 80 g de glucose • 8 jaunes d'œufs • 64 g de beurre • 120 g de chewing-gum Malabar
Mélangez les Malabar dans le lait. Quand le lait est tiède, ajoutez tous les ingrédients. Laissez cuire au bain-marie à 85°C, puis passez au chinois. Faites refroidir l'appareil sur de la glace (saucier malabar yingt-juste heures). Enfin, turbiniez dans une sorbatière.



Caprice truffé
Pour 6 personnes :
• 6 mini Caprice des Dieux bien fermés (sans pâte) (50 g chaque) • 45 g de truffe, noire ou 30 g de truffe blanche, si vous avez les moyens • 1 salade de mesclun • vinaigrette
Conservez les emballages. Coupez les Caprice en deux dans le sens de l'épaisseur. Détaillez six lamelles épaisses de truffe. Sur six demi-brûlages, répartissez les lamelles, puis ajoutez une mini Caprice. Rafraîchissez le papier et la boîte, et enfoncez sur un plat 5 min à 180°C (ou 8). Préparez la salade et la vinaigrette. Mettez une pyramide de viande dans chaque assiette et posez un Caprice, préalablement débarrassé de son emballage, au centre.



Raviolis au Nutella
Pour 4 personnes :
• 250 g de Nutella • 16 kumquats • 32 pâtes à raviolis chinois • 4 fruits de la passion • 2 tranches de pain de mie • 50 g de beurre • 25 g de sucre • 100 g de sorbet au coco • 200 g de yaourt grec nature • 2 sachets de trix au jasmin
Foncez les kumquats à l'eau bouillante 5 min, laissez refroidir. Fagomez des "truffes" Nutella-kumquats et tartiniez-en les raviolis. Réservez au froid. Évidez les fruits de la passion, donnez un bouill-on à la pulpe pour le gelifier. Détaillez le pain de mie en croûtons, et faites-les sauter au beurre. Faites un caramel avec le sucre et ajoutez-y les croûtons ; réservez-les sur une plaque froide. Dans l'infusion de thé,

verifiez, concoctez un ragoût composé de frites surgelées McCain – la recette s'intitule « frites patatas molles ». Ou encore, des beignets sucrés de purée Monsline. Des inventions simplissimes qui plébiscitent au passage le « truc-cuisine ».

L'avènement du "facile-à-manger" vite fait

« En 1965, on restait deux heures et demie à table pour les trois repas contre une heure vingt minutes aujourd'hui. Cela nous amène à trente minutes par repas en tenant compte du petit déjeuner auquel nous consacrons vingt minutes actuellement contre cinq en 1965. À ce régime, on n'a plus le temps de préparer des plats compliqués. » La « fusion-food », comme dit Frédéric Grasser-Hermé, arrive désormais à la rescousse avec l'avènement du « facile-à-manger » vite fait. Et pour cela, rien que des astuces : fabriquer une pâte sucrée ou salée en soixante secondes chrono en secouant le mélange dans un Tupperware – aussi efficace qu'un bol batteur ! – ou optimiser les capacités inouïes de la Cocotte-Minute. On peut notamment y faire cuire un risotto en six minutes, ou y jeter une boîte (entière et fermée) de lait concentré Nestlé pour obtenir une confiture de lait, à transformer en crème glacée. *Délirer d'inités* signe là une cuisine de l'extrême toute en ondes et en choc, entièrement dédiée au plaisir du goût. Les accros des fraises Tagada, des coquillettes au Ket-