

Il chahute la cuisine, inspire les artistes et s'invite dans nos assiettes: c'est le fooding

Animé par une bande de dangereux agitateurs gastronomes, ce nouvel art de la table réintroduit le goût du jeu, réenchante l'ordinaire et ouvre les papilles sur le monde illimité des saveurs.

Snobinard mais ludique, ce mouvement stimulant aux idées larges est tout sauf un nouvel académisme culinaire. Décryptage d'un phénomène en marche.

Nouvel art de la table, le fooding a le vent en poupe depuis trois ans. Néologisme inventé en 1999 par le Français Alexandre Cammas, journaliste épicurien chez Nova Magazine, le fooding résulte de la contraction des mots anglais "food" (nourriture) et "feeling" (sentiment).

"Il s'agit de manger avec sa tête et son esprit, avec son nez, avec ses yeux, et pas simplement avec son palais", explique Alexandre Cammas. Nourritures terrestres, nourritures intellectuelles et nourritures spirituelles sont donc au menu de ce phénomène moderne affamé de style et de nouveauté.

Sur toutes les lèvres en ce début de millénaire, le fooding bat sérieusement en brèche les habituelles évocations de "terroir" et "tradition". Mais il fait monter la moutarde au nez des conservateurs et devient du même coup l'objet de sarcasmes. Ainsi, il ne s'agirait que d'un nouveau terme pour désigner les mêmes choses - faux: il en englobe de nouvelles.

Pis, le fooding ne serait finalement qu'une nouvelle façon branchée d'évoquer l'art de la table. Sans nier son côté snob et arty pour "happy fiours", ce mouvement ne peut pas, ne peut plus, se rejeter d'un simple revers de main.

D'abord, il fait souffler un vent de fraîcheur et de renouveau passionnant sur la cuisine. Il dépoussière la gastronomie, bouscule ses valeurs, effarouche ses atours de vieille dame arc-boutée sur ses principes. Ensuite, il contamine actuellement tous les champs artistiques, du design à la musique.

Enfin, il est désormais tangible, d'abord dans les cuisines célèbres et anonymes des Français, mais aussi à l'étranger - notamment au Japon, déjà accro au concept, mais aussi en Italie, en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis - où le rayonnement culinaire de la France prend grâce à lui les atours ludiques, festifs et modernes qui lui faisaient un peu défaut.

Pour autant, le fooding, encore à l'état de joyeux foutoir, n'a pas (encore) de recette. Pas de dogmes. Pas de limites. Son principe premier semble même n'être que celui de la liberté la plus débridée. Fusion Food, Slow food (mouvement d'écogastronomie et pied de nez au fast-food), tendance régressive, pique-nique, "easy-eating", cuisine brute: tout y trouve sa place. Même et surtout l'humour. Pourvu que le mets fasse sens, qu'il soit stylé et qu'il ait du goût.

En outre, s'il y a bien quelques chefs de file du mouvement, ils sont davantage apparentés à des agitateurs qu'à des gourous. Il n'y a pas non plus à ce jour de Chefs es-fooding. Juste des chercheurs en goût, des toqués de saveurs et des créateurs d'alliances novatrices.

Comme les bidouilleurs de musique électronique en chambre, il ne tient d'ailleurs qu'à vous de faire du fooding. Et de devenir un initié. Faites de votre table une feu d'artifice pour les sens. Bousculez la présentation. Soyez audacieux en arômes. Tentez l'impossible. Soyez foo-fous, soyez foo-dingues!

Depuis trois ans, la bande de dangereux agitateurs aux commandes du fooding organise des événements -un pique-nique géant à Paris en juin dernier - et une semaine du fooding à l'automne.

Jusqu'alors cantonnée à la capitale, cette manifestation a lieu cette année du 1er au 8 décembre à Paris, Rome et Marseille.

Elle propose une série d'événements, de performances culinaires et de débats, qui se terminent par une remise d'une dizaine de prix des meilleurs représentants élus par un jury.

Cette remise de prix donne lieu bien entendu à des agâpes de rigueur dans des lieux adéquats et entre VIP de bonne compagnie, dont les turbulents Ariel Wizman, Edouard Baer, Karl Zéro et José Garcia...

En 2001, c'est l'Alcazar (rue mazarine 6e) qui avait prêté ses tables à un banquet aussi déconnant que décadent et servi de décor à une mémorable bataille de Fontainebleaux (dessert fait de crème fouettée).

En 2002, le Palais de Tokyo avait accueilli un pique-nique dans la froidure. Les convives avaient dîné sur des petites nappes de vichy rose dressées sur 400 m2 de pelouse apportée pour l'occasion. Cette année...mystère. Le lieu est tenu secret.

En revanche, on sait déjà que la Grande Epicerie de Paris (au Bon Marché, rue de Sèvres, 7e), fidèle de la première heure, proposera tous les matins un petit-déjeuner original sur le thème de la trempette. L'occasion d'essayer notamment les pains aux chocolats étroits, adaptés au diamètre d'une tasse.

De leur côté, les grands chefs Marc Veyrat, Hélène Darroze et le pâtissier Pierre Hermé serviront gratuitement chaque jour à tour de rôle une soupe de leur composition sur les marchés.

Pour tout savoir sur la semaine du fooding, y compris découvrir la composition du jury (intéressant pour faire des pronostics), cliquez

sur le lien ci-dessous.

Les critiques gastronomiques qui animent le mouvement fooding en France ont également sorti au printemps dernier "Fooding & Style" un hors série du magazine Nova, une mine d'idées pour tout aspirant foodeur.

Des baraques à frites bruxelloises au haddock fumé au crottin de cheval islandais, des recettes de vinaigrettes avant-gardistes aux secrets du riz violet d'Extrême-Orient, le panorama est vaste et à même de réveiller les papilles les plus en berne.

Début décembre, ils ont également sorti un Guide du Fooding (voir photo), sur les meilleures tables.

Quoi de plus doux et rassurant que l'arôme d'une pâtisserie dorant au four ? Quoi de plus valorisant que de préparer avec amour un dîner et de faire se pâmer d'aise les convives ? Les Français l'ont bien compris, qui se remettent en masse aux fourneaux.

Rempart contre le "fast-food" et autre "prêt-à-manger" sans âme, anti-dote à l'uniformisation des goûts industriels, contre-poison face aux grandes peurs OGM et vache folle, cuisiner devient un passe-temps en vogue. Il fait désormais partie des loisirs: c'est un hobby généreux, un plaisir anti-dépresseur par excellence.

Plusieurs signes en témoignent: d'abord, selon une étude de l'Insee, le temps consacré aux repas est en hausse. Certes, durant la semaine, la préparation des repas est encore vécue comme une contrainte. Mais le week-end devient le moment privilégié pour sortir du placard tablier et casseroles.

Ensuite, la cuisine dite "à l'américaine", fonctionnelle et davantage conçue pour des repas pris sur le pouce, a moins la cote ces derniers temps: la majorité des Français rêvent en effet d'une vaste cuisine.

La tendance se voit dans l'agencement des nouvelles cuisines en pointe, conçues comme de véritables pièces à vivre. Elles accueillent désormais télévision et même ordinateurs, appelés à voisiner avec les robots ménagers et les ustensiles de cuisine.

Pour acquérir le tour de main, nos concitoyens font en outre un triomphe aux ateliers gourmands, qui se multiplient et ne désemplassent pas.

Enfin, l'édition culinaire n'a jamais affiché une si insolente santé - en France, il sort deux livres de cuisine par jour en moyenne - avec des ouvrages culminant à 100.000 exemplaires. L'une des principales raisons de ce succès ? La nouvelle photographie culinaire, qui recrute les peintures de la photo de mode et de la décoration.

Cet "art en pleine ébullition a changé, en moins de dix ans, la face du secteur le plus conservateur de l'industrie éditoriale française", écrivait fin octobre Corinne Bensimon dans "Libération". Les clichés doivent faire saliver les foules. Les plats y sont traités comme des starlettes et sont mis en scène à l'aide de codes très précis - couleurs pastels, peu de profondeur de champ, idée de spontanéité très étudiée.

Ce phénomène de livres à prix serrés illustrés de photos appétissantes, en a généré un autre, "impensable il y a seulement dix ans au royaume cocorico de la gastronomie: les traductions".

Car non seulement la photo dicte désormais le plat (et non plus le contraire!) et la production de clichés originaux coûte cher, mais aussi parce que l'appétit de bonnes choses est un phénomène international.

Du coup, les best-sellers culinaires nous viennent souvent désormais d'Angleterre et d'Australie. Les influences internationales que vous retrouvez dans vos assiettes n'y sont pas étrangères...Elle vont de pair avec ce citoyen du monde par excellence qu'est le fooding.

Mais alors que mange-t-on aujourd'hui ? Après la nouvelle cuisine, dont on aura surtout retenu le minimalisme et la sophistication extrême, mais aussi l'importance de la présentation, les chantres du goût aux idées larges se sont d'abord penchés sur les cuisines du monde. World cuisine puis fusion food ont ainsi fait leur apparition.

Si la première était plus qu'inspirée par la cuisine exotique, la seconde l'a réacclimatée aux fourneaux nationaux. Ainsi, certains attribus des assiettes étrangères sont devenus des incontournables, au même titre que l'ail ou le persil. C'est le cas par exemple de la coriandre, du gingembre, du parmesan en copeaux ou des piments frais, désormais à toutes les sauces des plats hexagonaux.

Par effet de balancier, toutes ces enrichissantes ouvertures, couplées aux grandes peurs ESB et OGM, ont ouvert la voie du retour aux valeurs sûres.

On revient à la cuisine de grand-mère, régressive, rassurante, presque une "cuisine-doudou". Ainsi en va-t-il de la vraie purée fait maison au beurre et à la crème, de la baguette "tradition" et du riz au lait. Des variétés ancestrales de légumes, le blé Kamut ou la tomate coeur de boeuf, font aussi leur retour.

Toutefois, cette tendance rétro a zappé certains plats et notablement allégé les sauces de la majorité des autres, leur ajoutant au passage quelques grains de modernité. A noter aussi que ce retour aux sources ne s'est pas opéré sous les auspices télévisuels d'une Maité rustique mais d'une Julie Andrieu ou d'un Jamie Oliver, autrement plus jeunes, minces et sexy.

Dans le même temps, l'imagination débridée de la provocatrice Frédérick E.Grasser Hermé, qui invitait il y a quatre ans dans son livre "Délices d'initiés" à cuisiner "les produits mythiques du XXe siècle" tels que le lait concentré sucré Nestlé, la purée Mousline

ou le Coca-Cola, a contribué à décomplexer les chercheurs en goût.

Pourtant, ses plats, étranges et alambiqués - oeufs brouillés au camembert, cake chocolat mayonnaise - n'ont pas franchement fait recette. Le restaurant parisien Korova de Jean-Luc Delarue, qui bâtit une partie de sa réputation sur son poulet au Coca-Cola, n'a d'ailleurs pas fait long feu.

Mais le livre de Mme Hermé a eu le mérite de retourner comme un gant les valeurs du goût et de faire voler en éclat les académismes, ouvrant des pistes jusqu'alors inouïes. Surtout, avec cet ouvrage, les fourneaux ont retrouvé le chemin de l'audace et peut-être arrêté de se prendre trop au sérieux...

De ces soubresauts, un à un digérés, de ce mélange général, le fooding est aujourd'hui à la fois le résultat et le spectateur amusé. Il s'accommode de tous, accompagne l'évolution de chacun. Moins réducteur, plus ludique que la gastronomie avec un grand G, il n'est finalement qu'un mot pour dire les mutations de l'alimentation et ses corollaires. Qu'un mouvement pour conjurer l'ennui des papilles et le train-train du goût, et exiger de la cuisine une réinvention permanente. Comme si cela ne suffisait pas, la nourriture, décidément tendance, fait aussi recette dans le monde de l'art: les artistes contemporains retrouvent l'appétit dans la popote.

Déjà, il suffit pour s'en convaincre de recenser le nombre impressionnant de restaurants et de bars conçus par des designers de renom - parmi les derniers en date, citons les hypissimes "Kong" par Philippe Starck au Pont Neuf et son voisin "Lô Sushi" par Andrée Putman. Plus généralement, les designers se passionnent pour notre rapport à la nourriture et inventent une nouvelle façon de se mettre à table - comme les espaces lounge où l'on dîne presque allongé.

Autre signe notable: Marc Brétilot, designer et professeur à l'Ecole supérieure d'art et de design de Reims a créé fin 2001 un atelier "Design culinaire". Premier sujet soumis aux étudiants: le chocolat. Il a donné lieu à des projets forcément délicieux, dont de délicats pétales épousant la forme du palais.

D'autres fantaisies culinaires sont également concoctées dans les ateliers d'artistes: des mobiles arachnéens en biscuits de parmesan et des robes en patchwork de jambon de Parme sont façonnés chez le même Marc Brétilot, des compositions alimentaires germent chez la photographe Natacha Lesueur, des origamis de fruits et légumes fleurissent chez le duo japonais Goma (voir les photos d'une de leurs expos, en lien), des portraits en chocolat de Mona Lisa voient le jour chez Vik Muniz.

La galerie "Fraîch Attitude" exposait l'automne dernier le contenu de six frigos mis en scène par des artistes contemporains, une façon de réfléchir aux comportements alimentaires humains, alors que la Fondation Cartier organisait des "happenings culinaires" dans le cadre d'un cycle Food Lab. Cet hiver, du 5 décembre au 21 février 2004, Fraîch Attitude présentera le travail de Dorothee Selz, figure majeure du Eat Art et créatrice de sculptures éphémères comestibles.

Les domaines de la mode et de la musique s'adonnent quant à eux de plus en plus à la fétichisation des aliments. Les magazines de mode présentent de la joaillerie autour de bonbons ou au milieu de steaks de boeuf. A tel festival de musique électronique, des chefs sont invités à faire une performance culinaire "tout en blanc". Quant à Kitsuné, à la fois label de musique électronique et atelier de graphisme en pointe (accessoirement couvée par Colette), il offre un défilé permanent de clins d'oeil légumiers sur ses pochettes de disques (voir photo), de Dj Gregory à Gonzales.

Et le fooding dans tout ça ? Contrairement à la gastronomie centrée exclusivement sur le plaisir de bouche, il a le mérite de s'enthousiasmer pour toutes ces disciplines, d'en favoriser les échanges, les passerelles et la perméabilité. De susciter la curiosité, le jeu, l'élan. De sortir l'aliment de sa fonctionnalité et de son isolement. Et quelle plus noble mission que de libérer pomme de terre, cacao et parmesan

La librairie-galerie Food



Elle n'existait pas et manquait au fooding, Claude Deloffre, ex-rédactrice de mode, l'a inventée: Food, la première librairie-galerie entièrement consacrée aux choses de bouche.

Située dans un hôtel particulier 58 rue Charlot (Paris 3e), dans l'un des périmètres actuellement les plus "in" de la capitale, ce petit lieu pensé avec goût a ouvert ses portes début septembre.

Dehors, la vitrine vous cueille, débordante d'ouvrages aux couvertures appétissantes. A l'intérieur, le sourire de l'experte es-gourmandises (et es-art moderne) Claude Deloffre, jamais à cours de conseils et d'anecdotes croustillantes, vous retient.

Dans cette boutique où tout n'est que promesses pour les papilles, on croise aussi bien des traiteurs que des artistes. Et il n'est pas rare que tout ce petit monde fraternise le temps d'échanger bons plans, avis, blagues et autres tours de main, transformant le lieu en un stimulant laboratoire à idées.

A l'étage et sur les murs, des photos signées vous alpaguent. Les étonnants clichés de salamis de Hans Gissingner (voir l'ouvrage "Salamis" en Livres gourmands) ont inauguré les expositions photo de l'axe galerie. Depuis le 23 octobre, ce sont les images de Françoise Huguier consacrées aux cuisines communautaires de Saint-Petersbourg qui lui ont succédé. Toutes les photos exposées sont en vente, en édition originale, numérotées et signées.

Et parce que les fines bouches ne sont jamais rassasiées, Claude Deloffre propose également de la vaisselle signée de designers tels que les Tsé Tsé ou Christian Ghion (son époux).

Enfin, la librairie-galerie accueille régulièrement les "Coups de Food". Ainsi, le 15 novembre, le poète des fourneaux Pierre Gagnaire est venu y dédicacer son ouvrage "Sucré -Salé" (voir nos livres gourmands), suivi un mois plus tard de Pierre Hermé. Quant à la semaine du fooding, elle y battra bien entendu son plein du 1er au 8 décembre, avec des expos et des rendez-vous culinaires.

Adoubée par les magiciens du goût, célébrée par les foodies, Food démarre sur les chapeaux de roue. Les affamés du bulbe, les estomacs qui ont de l'esprit, ont trouvé leur paradis.

Food, 58 rue Charlot 75003 Paris (ouvert du mardi au vendredi de 11h à 13h et de 14h à 19h et le samedi de 14h à 19h).

Un Britannique fait recette



Dans le monde des casseroles, Jamie Oliver est une vraie petite révolution à lui seul. Pensez donc : un Britannique roi des fourneaux ! Qui de surcroît se proclame « Toqué de cuisine » (le titre d'un de ses livres de recettes) sans avoir reçu aucune formation de maître queux ! Et dont les livres sont des best-sellers internationaux (y compris en France) capables de rivaliser en Grande-Bretagne avec la sortie d'un Harry Potter ! De quoi pincer le nez de tous les ayatollahs de la gastronomie.

Pourtant, il faut désormais compter avec ce jeune blondinet. Outre Manche, ce fils de patron de pub (brasserie à l'anglaise) est un incontournable. Une véritable star qui évolue dans la même division que Beckham et dont la presse rapporte les moindres faits et gestes à l'instar des frères Gallagher (du groupe pop Oasis), avec lesquels il partage la dégaine rock'n'roll étudiée.

Mais tout cela n'est que futilités. Car la véritable révolution de Jamie Oliver est d'avoir su en quelques années remettre l'eau à la bouche des britanniques et leur faire prendre le chemin des fourneaux, dont ils se fichaient jusqu'ici comme de leurs premiers « baked beans ». Pour ce faire, Jamie est entré dans les foyers anglais par le biais du petit écran dont il a un peu bousculé les habitudes.

Sa première émission culinaire « The Naked Chef » (le chef nu, puisqu'il n'avait aucun titre culinaire), le montrait chez lui, cuisinant pour sa famille et ses amis, vêtu d'un simple T-Shirt, mais sexy en diable avec ses biscottos d'authentique batteur de rock.

A l'instar de cette mise en scène du quotidien, sa grande force réside dans la simplicité de sa cuisine. Ses plats sont appétissants, bourrés de trouvailles et d'arômes, mais ils sont néanmoins un jeu d'enfant à préparer.

Les Britanniques, et notamment les jeunes, pour qui faire un dîner pour des amis est souvent plus stressant qu'un entretien d'embauche (dixit un très sérieux sondage), se sont vite pris au jeu.

Irrésistible et décomplexante, cette cuisine ensoleillée qui privilégie les ingrédients méditerranéens - l'ail, le citron, l'huile d'olive, le parmesan, le basilic et les tomates sont à l'honneur - les a réconciliés d'un seul coup avec les saveurs et les casseroles.

Puis, alors que ses concitoyens étaient sur le point de se lasser de ce cuisinier cathodique qu'on leur servait à toutes les sauces, Jamie a ouvert il y a un an son propre restaurant londonien, « Le 15 » - un succès.

Et remis dans la foulée le couvert pour une nouvelle émission, « Jamie's Kitchen » (la cuisine de Jamie) où sont filmées les coulisses du lieu et en particulier la formation d'une quinzaine d'apprentis, souvent de jeunes chômeurs à la frontière de la délinquance. Gagnante à l'applaudimètre, son idée est résolument généreuse, comme l'est sa cuisine. (voir son ouvrage « Toqué de cuisine » dans nos Livres gourmands).



Hermé, pâtissier haute-couture



La presse, Vogue en tête, l'a baptisé "le Picasso de la pâtisserie". Mais on pourrait aussi bien le surnommer le couturier du dessert.

Ce créateur de douceurs sophistiquées s'est en effet aligné sur les pratiques des grands couturiers. Comme eux, il présente deux collections de pâtisseries par an (printemps-été, automne-hiver), dont la dernière, baptisée Kawai, a défilé en avant première au Palais de Tokyo l'été dernier devant un parterre d'invités triés sur le volet.

Comme Christian Lacroix, ses créations portent des noms de robes: "Azur", "Emotion velours", "Tango" ou "Ispahan", son best-seller, une splendeur constituée de biscuit macaron à la rose, crème

aux pétales de roses, framboises et litchis frais.

En outre, pour ses créations à l'architecture audacieuse, dont les célébrités (notamment Catherine Deneuve, Sonia Rykiel et Laure

Adler) sont les meilleurs ambassadeurs, il n'est pas rare qu'Hermé consulte des designers et des directeurs artistiques issus de la mode.

Enfin, en France on ne peut se procurer ses créations que dans sa "boutique" (personne ne dit "sa pâtisserie") parisienne, sise 72 rue Bonaparte dans le 6e, dont la vitrine, sobre et noire, ne se distingue en rien des devantures de mode avoisinantes, si ce n'est la queue permanente de gourmands de tous poils attendant leur drogue le long du trottoir.

Voilà pour l'originalité de la business stratégie qui a déjà conquis le Japon (deux boutiques) et se lance à l'assaut de l'Amérique. Un concept ambitieux, cousu-main, qui ne serait pourtant rien sans l'art et l'imagination de Pierre Hermé, lui-même fils de pâtissier originaire de Colmar.

Ce merveilleux créateur de desserts qui, à 41 ans, a déjà laissé sa marque chez les plus grands, de Lenôtre à Fauchon et Ladurée, est en effet un infatigable chercheur en saveurs et en textures, un virtuose affamé de nouveauté qui pense ses desserts de façon à la fois intellectuelle et sensuelle.

D'un côté, les alliances de saveurs inédites où le contraste est roi mais où les goûts dialoguent sans jamais se marcher sur les pieds: par exemple framboise-poivron, abricot-safran, pamplemousse-menthe, chocolat-citron, sucré-poivré ou chocolat-pimenté.

D'autre part, les textures, encore plus inouïes et pensées avec une précision scientifique. Ainsi, il n'est pas rare qu'en une seule bouchée ses créations offrent successivement au palais une texture croquante puis crémeuse puis à nouveau croquante, mais différente de la première, et enfin fraîche et fondante.

Forcément, quand cette succession de sensations s'associe au contraste de saveurs, on atteint le feu d'artifice des sens, l'extase des papilles, le nirvana de la pâtisserie. A ce stade, le business n'est plus qu'un très lointain souvenir. Tombé dans les pommes avec le mangeur.

Un plein filet d'idées



Pour résumer, tout ce qui est nouveau ou carrément régressif, qui est anti-conformiste mais a de l'esprit, qui est drôle et fait plaisir et surtout qui réenchante le quotidien avec trois fois rien, a la faveur des foodeurs.

Voici une poignée d'idées, uniquement censées vous inspirer et réveiller votre goût du jeu. Des suggestions à ne pas forcément suivre à la lettre, donc. Détails des recettes dans les ouvrages recensés dans nos "Livres Gourmands".

- Renovez votre chocolat chaud: servez-le onctueux ou mousseux, couvert de morceaux de guimauve et autres shamallows, comme dans les ouvrages "Délices de Lait" et "Toqué de cuisine".

- Renouez avec la soupe, mais testez de nouvelles saveurs. Inspirez-vous des bars à soupe et des livres de soupes (voir nos livres gourmands) pour concocter la soupe de petits pois à la menthe, ou celle de carottes ananas-gingembre. Un délice!

- Vous n'avez pas le temps de préparer le repas ? Faites des sandwiches tout un plat. Tout est permis, des charcuteries aux sardines en boîte, mais améliorez l'ordinaire avec quelques feuilles de roquette, des tomates cerise, des copeaux de parmesan, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique servis dans de petits pains croustillants individuels.

- Esprit similaire pour le très tendance pique-nique, qui ravit petits et grands. Soignez un peu la présentation et vous pouvez même fêter de la sorte un anniversaire en plein-air. Les lieux amusants comme le pont des Arts ou les quais de l'île saint-Louis à Paris sont particulièrement en vogue chez les citadins disposant de peu d'espace chez eux. Le plus difficile dans l'histoire c'est la météo !

- Au prochain dessert qui s'y prête - glace, charlotte, tartelette - pensez à la décoration en fraises Tagada ...et plus si affinités.

- Bousculez les a-priori: servez des religieuses (aux tomates et au basilic comme chez Ladurée) en entrée, et des quenelles (sucrées, comme dans "Délices de lait") pour terminer.

- Encore plus audacieux, cuisinez votre poulet au Coca-cola, vos endives braisées à l'Orangina et votre potage au potiron à la Vache qui rit, comme l'avant-gardiste Frédérick E.Grasser-Hermé, dont l'ouvrage "Délices d'initiés" (Noesis), paru en octobre 1999, a "dégelé les habitudes" et débridé les imaginations.

- Colorez votre sucre: en rose pétard, vert pomme ou jaune d'or. Il suffit de quelques gouttes de colorant alimentaire et le tour est joué. A stocker dans des bocaux de verre mis en valeur dans la cuisine. Le colorant rose pourra aussi vous servir pour les glaçages: il donne une classe folle notamment aux choux à la crème, religieuses et autres éclairs.



- Faites les vous-mêmes: le chutney, le pesto, la tapenade, la confiture, le sirop, le vinaigre d'estragon. C'est bien moins compliqué qu'on ne le croit, forcément meilleur fait maison et très valorisant: guettez les regards d'admiration lorsque vous lâcherez "c'est moi qui l'ai fait". Vous pouvez même les présenter joliment et les offrir pour Noël autour de vous. (Précieux conseils dans l'ouvrage "Confitures, chutneys et Cie" chez Marabout, non présenté dans nos livres gourmands)
- Oubliez de temps en temps les patates sautées et préparez de petites pommes de terre nouvelles façon grenaille (comme le "Toqué de cuisine" Jamie Oliver), ou de tout aussi merveilleuses pommes de terre sous la cendre (comme dans "Le meilleur du simple").

- Présentez un de vos plats, entrées ou desserts dans des verres (comme dans l'ouvrage "Verres gourmands"), cela fait beaucoup d'effet.

- Plus convivial, surfez sur la tendance "dipping", de l'anglais tremper. Avec lui, la fondue est de retour, mais forcément renouvelée. Elle est même désormais du dernier chic sucré: dans une sauce au chocolat, chacun trempe ce qui lui plaît, morceaux de fruits frais, bonbons, fruits secs etc... Particulièrement recommandé pour les anniversaires des bambins, mais les adultes, ces grands enfants, adooooorent eux aussi ce plaisir régressif.

- Toujours pour faire briller de bonheur les mirettes de nos petits: "les glaces touillées" de Jamie Oliver dans lesquelles les adorables mimines enrichissent leur glace de tout ce que vous avez mis à leur portée dans de petites coupelles: fruits frais, coulis de fruits, pépites de chocolat, bonbons colorés, muesli etc... Succès garanti.

- Pour la présentation, ayez toujours sous la main quelques personnages colorés miniature, quelques bonbons-décor argentés et autres Smarties de couleurs vives pour rendre plus appétissant un gâteau-maison forcément bon mais dont l'apparence manque de peps.

- Pensez à l'eau de rose et à celle de fleur d'oranger (alimentaires). Elles donnent de l'originalité à beaucoup de desserts, crèmes et gâteaux - à condition d'avoir la main légère. Macarons et religieuses à la rose font d'ailleurs un malheur chez Ladurée.



- Pour faire la fête, si vous disposez de peu d'espace, servez votre buffet suspendu, au plafond, à l'aide de cordes à linge et de pincettes à linge de couleur. Cela laisse toute la place au sol pour danser (une idée tirée du livre bourré de trouvailles "Tables Ephémères").

- Faites vous-mêmes vos glaces et soyez créatifs car tout est permis, salé comme sucré: au basilic, à la vodka, à la fleur d'oranger, au lait concentré sucré, à la Savora, au Carambar...

- Conviez les elfes et les fées à votre table: servez des fleurs. Aubépine, rose, coquelicot, jasmin ou violette se prêtent aux pâtisseries, sirops, sucres, salades et vinaigrettes (voir l'ouvrage "Délices de fleurs" (Somogy) que nous ne présentons pas en livres gourmands, et le fournisseur de pétales comestibles, Gourmayat, à Paris).

- Craquantes aussi les fleurs de lilas, violette, rose ou capucine cristallisées, dont on peut se servir pour décorer les gâteaux ou comme mignardises romantiques au moment du café (la recette dans "Douceurs d'antan").

- Lancez-vous: mangez des graines germées, excellentes pour la santé, ou leur jus, comme celui tiré du blé "kamut" (l'ancêtre de notre blé actuel), un breuvage vert au léger goût de zan (chez Pousse Pousse, à Paris).

- Servez des eaux minérales originales et rares: c'est du dernier chic. Forcément, à 4 euros minimum la bouteille, le goût n'est plus le même...

- N'oubliez pas votre toutou chéri. Il a droit lui aussi à un traitement de faveur pour ses papilles (recettes en pagaille pour Médors snobs et leurs maîtres dans "Mon chien fait recettes").