



TOP FOOD

LES NOUVEAUX SNOBISMES CULINAIRES

LE BON LÉGUME, LES ADRESSES LES PLUS HYPE,
LES PLUS BELLES SENSATIONS GOURMANDES...
TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR, RECETTES TRENDY
À L'APPUI, POUR ÊTRE UNE PERFECT FOODISTA.
À SAVOURER SANS ATTENDRE.

PAR VALÉRIE DE SAINT-PIERRE PHOTOS BERNHARD WINKELMANN
RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET KARINE RÉVILLON

LE IT LÉGUME

Alors que l'offensive du kale se heurte à l'incompréhension quasi générale (bof, pas terrible), le chou fleur est en pleine « rehab ». Loin des gratins malodorants des cantines de jadis ou des bouquets crus des buffets fauchés, il fait son retour en couscous (sommités crues râpées) ou blanchi et rôti entier au four, arrosé d'un filet d'huile d'olive, comme à la soirée du Fooding, où les people le croquaient à pleines dents. On pourra l'essayer sous cette forme chez Miznon, antenne parisienne d'un célèbre chef de Tel-Aviv, Eyal Shani, qui en est « l'inventeur » (22, rue des Écouffes, 75004).

LE TIC ULTIME

Exit la « Belle Sole » autoproclamée ou les circonvolutions genre « Poêlée des dernières chanterelles de nos

forêts sur une crème brûlée topinambours et châtaignes » (sic). Sur les cartes de 2015, des barres obliques ou des tirets annonçant crânement œuf de poule / cèpes / sauge ou étrille-céleri-café..., histoire de signifier qu'ici, on est sur le produit, pas sur le chichi.

LA CONSERVE BRANCHÉE

Nous l'avions déjà annoncé à la rentrée, faire ses conserves est du meilleur effet chez toute bonne foodista. Il y a encore plus frime que les petits bocaux stérilisés de haricots verts cueillis à la main l'été dernier. Place à la conserve « lactofermentée » (la choucroute est son emblème) qui booste, dans une saumure légère, les saveurs et les vitamines de la betterave râpée ou des fanes de radis (avec des rebuts de légumes, c'est doublement chic). Explications et recettes sur nicrunicuit.com.

PHOTO BERNHARD WINKELMANN





LA CONFISERIE HYPE

Les pâtes de légumes (voir photo) signées Jacques Genin, cousines insolites de celles aux fruits, offrent aux palais hardis leurs saveurs de fenouil, concombre, carotte ou potimarron... Obtenues par extraction de jus de légumes, elles sont extrêmement parfumées, et tout l'intérêt est de les déguster très fraîches. Question subsidiaire : comptent-elles dans les cinq végétaux par jour de rigueur ? (www.jacquesgenin.fr)

LA RESTO ATTITUDE

On hésite entre un restaurant de designer (Tom Dixon ou Paola Navone, par exemple, pour Eclectic ou Ibaji) où la carte compte parfois moins que la déco. Ou un restaurant « fish only » (Le Verre Volé sur Mer ou toujours le Fish Club). Évidemment, c'est encore mieux si l'endroit cumule les deux options, comme le Frank, nouveau et très beau lieu de la Fondation Louis Vuitton, où l'on se sustente avec distinction sous les carpes lumineuses de Frank Gehry. Le premier de ses « Dîners extravagants » était, en effet, consacré aux abysses vus par le chef Jean-Louis Nomicos (restaurantlefrank.fr).

LE CHEF STAR

Cette saison, il n'est pas forcément à la télé. Mais en résidence (comme l'artiste qu'il est) de quinze jours aux « Dîners du Cercle » (www.leclubducercle.fr). Ou au « Supperclub parisien » à La Table Ronde, où le dessus du panier gastro et bistrone officie en direct sous les yeux des convives (tableronde.com). Le faible nombre d'élus à ces performances (de 18 à 25 personnes) accentue encore le plaisir.

LA PÂTISSERIE QUI MONTE

Alors que les gâteaux façon coffee shop (cheese ou carrot cakes, pecan pies et compagnie) n'en finissent pas de nous reconforter, notons la percée remarquée du key lime pie (vue notamment chez Bob's Bake Shop), cette tarte au citron vert meringuée, dessert officiel de la Floride... En revanche, on boycotte absolument le magic cake (gâteau à trois textures) et le gravity cake (un gâteau basique avec une déco qui donne l'illusion d'un paquet de bonbons en train d'être déversé, comme tenu par une main invisible). Ces deux monstrosités tout juste bonnes à régaler Pinterest...

LE FOOD DÉBAT DU MOMENT

Il faut résolument oser avouer que l'on n'a toujours pas bien compris ce qu'est l'umami, cette cinquième saveur baptisée ainsi par les Japonais. Sa définition (gourmand et

sapide) et sa présence dans des aliments aussi hétéroclites que le parmesan, la tomate mûre ou la bonite séchée laisse rêver l'Occidental sans doute trop cartésien...

L'ALCOOL QUI DÉCOIFFE

La nouvelle vodka, ce serait le calva (prononcez absolument calvados pour achever sa mue chic). Servi givré, on le prend désormais à l'apéritif.

LE CADEAU DE DÎNER

Arriver avec des fleurs ? Non, vraiment. Les champignons sont bien plus élégants... On les apporte sous forme de kit (des pleurotes à faire pousser chez soi dans du marc de café en quinze jours). Et l'on présume que la maîtresse de maison sera enchantée de se livrer à cet exercice locavore tellement gratifiant (ou pas). www.laboiteachampignons.com

LE PAYS QUI EN VEUT

La Grèce, peu cotée culinairement, tente de reconquérir l'estime des gastronomes. Entre les souvlakis haut de gamme de Filakia (www.filakia.fr), la toute nouvelle et formidable épicerie Kilikio (34, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris) qui regorge de raretés exquises (dont des amandes à tomber et des tisanes mystérieuses mais délicieuses) ou encore le traiteur-table d'hôtes Ikio (2, rue Milton, 75009 Paris) où l'on peut déguster un incroyable fromage à l'encre de seiche de Naxos, c'est la Greek Pride. Cela nous change un peu de la K food (cuisine coréenne), qui est l'autre grande gagnante du moment, au rayon cuisines du monde.

LE FORMAT QUI FAIT MOUCHE

La grande tablée, éventuellement privatisable, fait recette dans les endroits lancés. Quand on aime, on ne compte pas ! Dernière-née, la table d'hôtes du chef culte David Toutain, qui vient d'accrocher une salle à manger pour seize personnes (Identi-T, c'est son nom) à son restaurant (davidtoutain.com).

LE CONCEPT QU'IL FAUT CONNAÎTRE

La street food, tout le monde connaît. La food street en revanche... Décidons de désigner ainsi les rues qui, entre épiceries fines, comptoirs de bonnes choses à emporter, excellents fournisseurs de légumes, poissons ou viandes, et restos dont on cause, deviennent de vrais lieux de pèlerinage urbain. À Paris, entre la rue du Nil (75002), celle de Bourgogne (75007) ou celle des Vinaigriers (75010), et peut-être un jour le projet controversé La Jeune Rue (75003), on est à la limite du parc d'attractions dédié ! ►



BROCHETTES GRECQUES

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 15 MINUTES.

● 400 g d'agneau ● 2 cuillerées à soupe de yaourt de brebis ● 1 citron ● 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ● 150 g de poivrons grillés à l'huile ● 250 g de feta ● 100 g de Carré Frais ● 1 cuillerée à café d'origan ● 1 gousse d'ail ● 10 brins de persil ● 10 brins de menthe ● poivre.

Mélanger le zeste du citron et 1 cuillerée à soupe de jus de citron, les herbes sèches, la gousse d'ail pressée, le yaourt et 2 cuillerées à soupe d'huile, fouetter. **Ajouter** la viande en cube et laisser mariner 30 minutes. Laver et ciseler les herbes fraîches, les réserver.

Couper les poivrons en lamelles, les mettre dans le bol d'un mixeur, ajouter la feta en morceaux, les Carré Frais, l'huile restante, mixer (pas trop fin) et réserver. **Enfiler** les cubes de viande sur des piques, les poser sur un plat, glisser sous le gril du four et laisser cuire 15 minutes en les tournant souvent. Les retirer du four, parsemer d'herbes fraîches et servir accompagnées de la sauce aux poivrons et d'un quartier de citron.

➕ **TRENDY** ON PEUT SERVIR CES BROCHETTES DANS DES PAINS PITA TARTINÉS DE LA SAUCE AUX POIVRONS (KTIPITI), AVEC DES RONDELLES D'OIGNON FRAIS ET D'OLIVES NOIRES.



MINI-CHOIX-FLEURS RÔTIS

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 40 MINUTES.

● 4 mini-choix-fleurs ou la moitié d'un gros chou-fleur ● 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive très fruitée ● fleur de sel ● poivre ● quelques pincées de paprika.

Allumer le four à 175 °C. **Laver**, égoutter et laisser les mini-choix-fleurs entiers. Si vous utilisez un gros chou, le détailler en plusieurs petits bouquets. **Poser** les mini-choix ou les bouquets dans un plat allant au four, ajouter 2 cm d'eau. Avant de glisser le plat au four, le couvrir d'une feuille d'aluminium pour éviter que les choux noircissent. **Laisser** cuire durant 40 minutes. **Retirer** du four, napper d'huile d'olive, poivrer, poudrer de paprika. **Servir** tiède seul en entrée ou en plat accompagné de poisson ou viande rôtie.

➕ **TRENDY** ON PEUT AUSSI Y PARSEMER DES ÉCLATS DE PARMESAN, ET UTILISER UNE HUILE D'OLIVE AU PIMENT.



KEY LIME PIE

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 8 À 10 MINUTES.

● 150 g de biscuits croquants à la noix de coco (Bonne Maman) ● 110 g de beurre à température ambiante ● 2 pincées de vanille en poudre ● 4 citrons verts ● 4 œufs ● 200 g de lait concentré sucré ● 2 feuilles de gélatine ● 50 g de sucre semoule ● noix de coco râpée.

Mixer les biscuits avec 50 g de beurre, la vanille, et un peu de coco râpée. Poser 4 cercles de 8 cm sur un papier cuisson, y répartir la pâte, tasser et réserver au frais. Séparer les blancs des jaunes. Sur les jaunes, râper le zeste d'1 citron, verser le lait et le jus des citrons. Fouetter, verser le tout dans une casserole. **Ajouter** le beurre restant, cuire à feu modéré jusqu'à ce que la crème épaississe, incorporer la gélatine ramolie, retirer du feu. **Verser** la crème dans les cercles, laisser refroidir et réserver au frais. Avant de servir, fouetter les blancs en neige, ajouter le sucre et la noix de coco râpée, verser dans une poche à douille, répartir la meringue à la surface des tartelettes.

➕ **TRENDY** POUDRER LA MERINGUE D'UN MÉLANGE DE ZESTE DE CITRON VERT RÂPÉ, D'1 CUILLERÉE À CAFÉ DE SUCRE SEMOULE ET D'UNE CUILLERÉE À SOUPE DE NOIX DE COCO RÂPÉE.