

## Note de lecture

### «Jean-François Piège dans votre cuisine»

«Jean-François Piège dans votre cuisine»

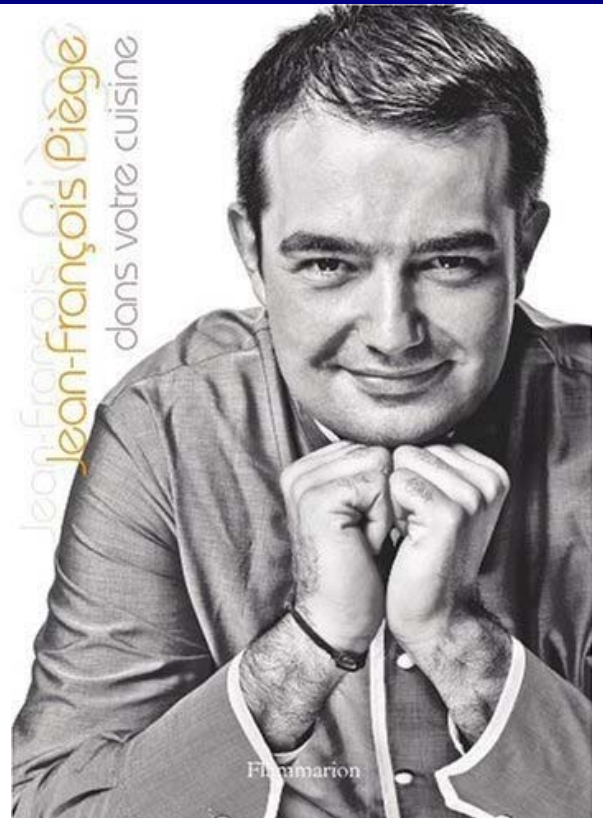
Éditions Flammarion

ISBN : 978-2-0812-2664-7

253 pages

Prix : 25 €

Préface de Paul bocuse



Faites place, car « Jean-François Piège dans votre cuisine », il va falloir le caser !

Ce sympathique et talentueux athlète de la gastronomie, après avoir fait le bonheur de bien des gourmands entre-autres au Plaza Athénée et au Crillon, œuvre aujourd'hui dans son restaurant (Thoumieux à Paris, repris avec Thierry Costes).

Entre deux plats, il a mitonné ce livre.

Vous y trouverez des recettes, nombreuses et agencées de façon traditionnelle : hors d'œuvres, poissons, viandes et desserts. En plus, l'auteur propose des préparations dites « de base »,

c'est-à-dire des pâtes, des appareils (mélanges de plusieurs éléments) et même des photographies de techniques gestuelles.

On est délibérément dans la pédagogie, et les recettes sont là pour être réalisées, moyennant de la patience *-il en faut toujours-*, un peu de talent *-l'auteur s'attache à transmettre une part du sien, immense comme chacun sait-*, et l'envie *-je vous laisse juger au travers de deux exemples-*.

Un.

« **Champignons et jambon de Paris farcis de Tartare®** »

Le titre semble simpliste et ludique à la fois. On imagine : ce n'est pas de la grande cuisine.

Ah ? Et c'est quoi la « grande cuisine » ?

Si c'est avoir des idées simples et géniales dans leur simplicité même, en trouvant pour trois francs-six-sous de quoi ravir les papilles sans s'abîmer une demi-journée durant en cuisine, alors c'est de la grande cuisine !

J'ai suivi la recette à la lettre. C'est bon. C'est plutôt joli. C'est vite fait. Ce n'est pas cher. Mais surtout, j'ai la certitude que c'est de la « cuisine-jeu ». Les plus jeunes, ceux qui ne jurent que par une superposition hasardeuse de viande sèche, de sauce improbable et de pain mou constellé de graines bizarres, assemblage trop souvent accompagné de pommes de terres grasses et caoutchouteuses, devraient faire leurs choux-gras (!) de ces recettes ludiques et y puiser de quoi se nourrir sainement, simplement et avec un budget d'étudiant !

Apprendre en s'amusant, démystifier la cuisine, la dépoussiérer et la débarrasser de préjugés hors d'âge peut s'ajouter à des « classiques » plus complexes, plus « bon-chic-bon-genre ». D'ailleurs, d'autres recettes sont là pour le rappeler avec par exemple une référence en souvenir de René Bouvarel dont le poulet aux écrevisses dégusté en 1975 reste dans ma mémoire comme un monument. Et même les « copains de jeu » sont de la partie : Christophe Michalak et Jacques Thorel pour ne citer qu'eux...

Jouer, c'est exactement ce que propose Jean-François Piège, avec un talent aussi évident que le plaisir qu'il a pris à faire ces recettes. Il s'amuse en travaillant, et pour le coup il s'amuse bien. Ou inversement.

On se prend à ces jeux de « Chef ». On fait du bon et du ludique. Le repas devient fête, parce que jouer, c'est faire la fête ! Et même les irréductibles, j'en connais, qui avaient juré leurs grands dieux ne jamais porter un tablier mettent soudainement la main à la pâte.

L'essai est transformé.

Deux.

« **Fingers de charlotte aux fraises** »

Des biscuits à la cuillère, une crème légère et parfumée, des fraises quand la saison viendra. Et c'est tout.

Je ne vais pas pousser jusqu'à dérober la photographie de ce dessert simplissime et beau et la placer là ! Je ne veux pas que Jean-François Piège m'envoie en prison. Et pourtant, lire la recette et voir la photo du résultat énerve un peu... Comment ne pas avoir eu l'idée plus tôt, c'est-à-dire avant « lui » ?

Peu importe, aujourd'hui j'ai le livre ! Dorénavant, Jean-François Piège sera dans ma petite cuisine, je me serrerai un peu, mais quel bonheur de jouer avec un grand !

Préface de Paul Bocuse

*A Nathalie, pour ce cadeau de Noël que je lui ferai partager...en recettes !*