

## Note de lecture

### « Le répertoire des saveurs »

#### « Le répertoire des saveurs »

Niki Segnit,

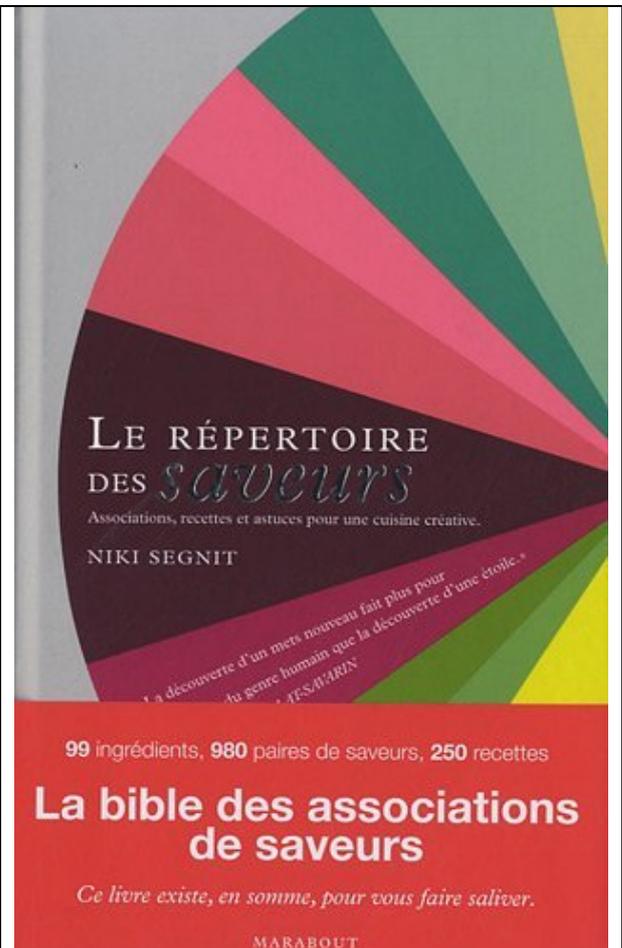
Traducteur : Patrice Salsa

Éditions Marabout,

2012,

ISBN 978-2-501-07505-3

24 €



Les deux font la paire...

Il en est des ouvrages de cuisine comme des romans ; de temps en temps une étoile filante illumine le ciel et nous offre un petit moment de bonheur.

Qui n'a pas, un jour, ouvert son réfrigérateur, son placard et ne s'est dit : « Mais qu'est-ce que je vais faire de ça ? »

Qui n'a pas un jour levé les yeux au ciel, face à 3 ou 4 ingrédients se battant en un incompatible duel, en apprenant que des copains ou de vagues cousins allaient débarquer dans la quiétude d'un après-midi dominical et qu'ils seraient forcément là à l'heure du dîner ?

Si cela ne vous est jamais arrivé, tant mieux ou tant pis, mais rien ne vous empêche de garder

l'ouvrage dans un endroit stratégique et de jongler au hasard avec les innombrables combinaisons proposées, et si vous connaissez ce sentiment accablant de vide et d'impuissance, alors ce livre est encore plus pour vous.

Le principe est simple, c'est un répertoire, donc nous allons de A jusqu'à Z en 99 ingrédients, chacun associé par paire avec d'autres ingrédients de la 'roue des saveurs', conçue par l'auteur, qui hormis le fait d'aimer cuisiner, c'est bien le moins, a fait une bonne partie de sa carrière dans le marketing culinaire comme conseil auprès de grandes marques de l'agro-alimentaire.

Chaque ingrédient est bien sûr précédé d'une présentation et chaque paire expliquée pour son appariement et suivi de conseils culinaires, de recettes, d'anecdotes historiques ou contemporaines et d'adresses de restaurants servant ces produits associés.

Cela aurait pu n'être que technique, ou très sérieux façon Food-Pairing, mais Niki Segnit a un avantage, elle est anglaise et donc décomplexée face à la gastronomie. Elle n'est pas coincée comme beaucoup d'auteurs et de chefs français qui semblent porter sur leur dos tout le poids du patrimoine immatériel de l'humanité...

L'ouvrage est donc en plus ludique et me battant depuis des années pour un retour de l'éducation culinaire, cherchant sans cesse de nouveaux outils facilitant le travail et le plaisir de cuisiner, je ne peux que vous recommander ce nouvel ouvrage, modeste et génial, sans prétention scientifique, destiné autant à ouvrir l'esprit et l'appétit qu'à vider les frigos et les étagères...

**Bernard Pichetto / 09.12.2012**