

Note de lecture

«En cuisine ! By Chef Simon

«En cuisine ! By Chef Simon»

Collection : Cuisine et vin

Parution : 09 Octobre 2013

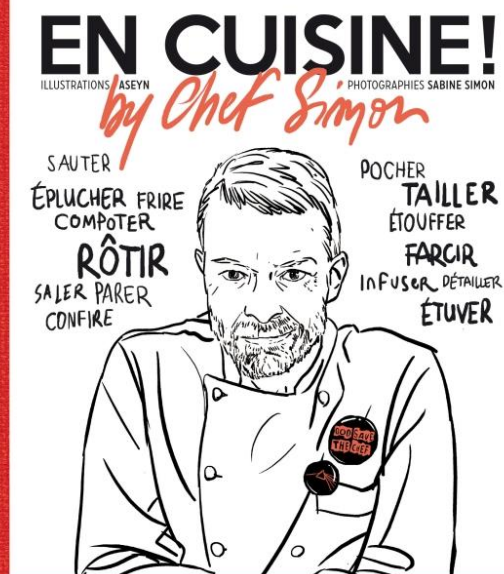
EAN : 9782812308543

Nuart : 3237567

Format : 200x255 mm

Pages : 256

Prix : 29.90 €



100 techniques et recettes
13 millions de visiteurs par an sur le site

Chef Simon
Le plaisir de cuisiner

CHÈNE

"En Cuisine by Chef Simon"

Miroir, mon beau miroir...

Les ouvrages de cuisine sont souvent des livres de conjugaison, dans lesquels les chefs, du 'Je' aux 'Ils', jouent les fildeféristes entre passé outrepassé, présent pressé, impératif d'être plus-que-parfait et futur incertain.

Bertrand Simon, ancien chef et aujourd'hui prof au lycée Michel-Servet à Lille * - plus connu, dans l'immense communauté francophone des cordons bleus ** et amateurs de piano - sous le sobriquet de Chef Simon Pointcom, joue allègrement dans cet agréable bouquin avec ses tables, déclinant, tour à tour, au fil de recettes pas à pas et de conseils joliment tournés, ce qui fut, ce qui est et ce qui, selon lui, devrait être.

Fort de son expérience et du miroir permanent de ses élèves et de ses milliers d'internautes, Chef Simon peut affirmer ses fondamentaux, dont un chapitre sur l'hygiène qu'il serait bien de voir dans tous les «réceptuaires», et nous offrir un regard renouvelé sur d'incontournables classiques,

maitrisés par sa technique aboutie... même si lui-même en doute en permanence !

Certaines recettes, comme la blanquette sans œuf et les fritons au sucre glace, feront frémir les puristes et les historiens, mais cet ouvrage a pour grand mérite de rénover le genre "Recettes, techniques, trucs et astuces" dans un format serré et ne peut, porté par sa communauté, que devenir un livre culte...

Bernard Pichetto / 14.11.2013

*Site du lycée Michel-Servet : <http://www2c.ac-lille.fr/servet/>

** Appellation donnée, vers 1814, aux cuisinier(e)s émérites, souvent précédée aujourd'hui de l'adjectif 'fin', qui ne s'applique donc pas au tristement célèbre plat industriel du même nom ! Le lien entre l'Ordre du Saint-Esprit - institué par Henry III en 1578, supprimé en 1830, dont la plaque était accrochée à un grand cordon bleu - et l'application culinaire semble donc être une logique et populaire récupération d'une décoration suprême et inaccessible...