

TAILLER EN PIÈCES LES RECETTES PRÉ- FABRIQUÉES

Marre de la cuisine en kit ?
Des adresses pour manger-mélanger.

PAR DÉBORAH MALET



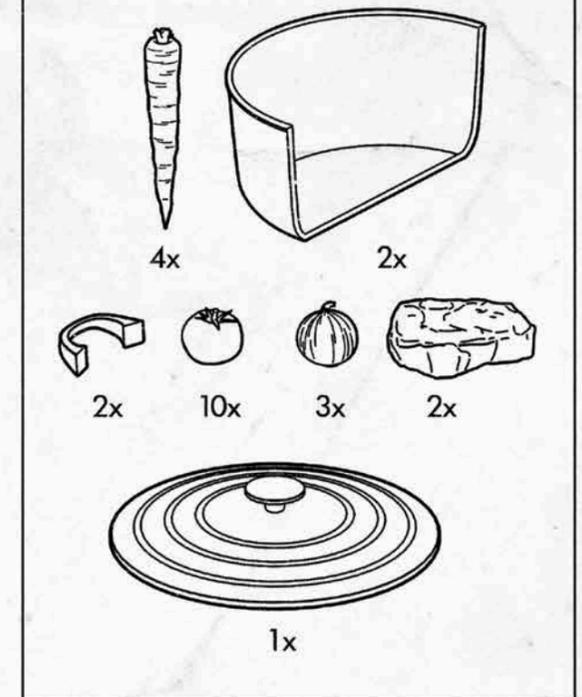
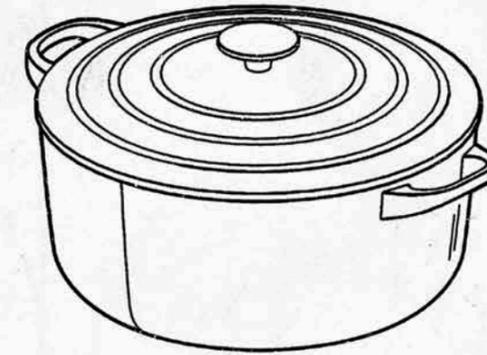
Qui aurait cru qu'un jour,
on concocterait un plat
comme on monte
une bibliothèque Billy ?
Remplacer les vis par des

aliments prédécoupés, la notice par une
recette « step by step » avec une suggestion
de présentation, le tout réalisable en moins
de trente minutes... C'est ce que nous
proposent les kits prêt-à-cuisiner de
services de livraison comme Foodette,
4jours4diners, Cook'in the world. Des
sites qui vous livrent les recettes et les

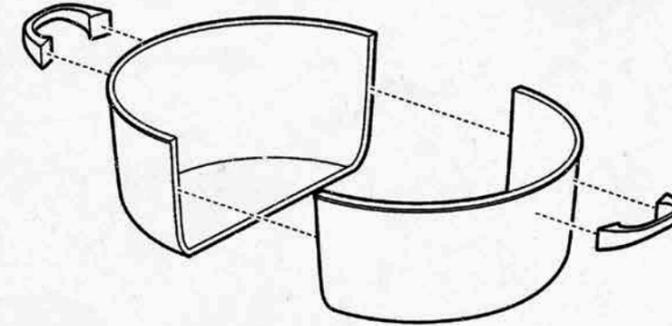


ILLUSTRATION F. BATAIRON

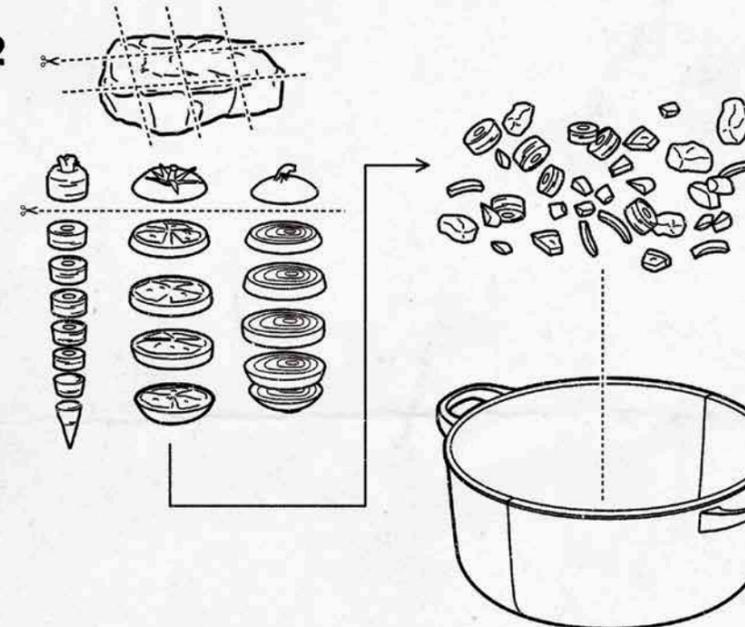
RAGU



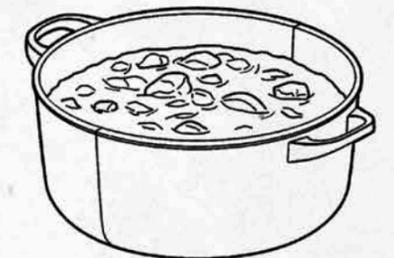
1



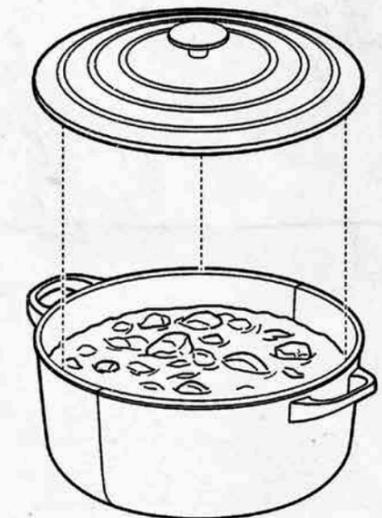
2



3



4



ingrédients en vous laissant le soin de les cuisiner à la maison. Un goût pour le prêt-à-monter qui a séduit les chefs étoilés comme Nicolas Beaumann ou Christophe Aribert, qui élaborent également des recettes en kit, respectivement pour Cook Angels et Les Commis. L'assemblage est en train de devenir à la cuisine ce qu'Ikea est à la déco : sans prise de risques, popularisé et vulgarisé auprès du grand public. Pour l'auteur gastronomique Kilien Stengel, c'est un peu un mal pour un bien : « Cette cuisine a le mérite de nous faire gagner du temps mais surtout, elle a une dimension pédagogique puisqu'elle nous a remis derrière les fourneaux. » Rép à ça, les surgelés et les pizzas 4 fromages. Sauf que si redécouvrir le mikado culinaire,

“ON A PARFOIS L'IMPRESSION DE MANGER LA MÊME CHOSE PARTOUT”

ça peut être marrant chez soi, ça commence à nous laisser un drôle de goût en bouche dans les restos bistro, dont les efforts culinaires sont aussi limités que les menus et assiettes sont minimalistes. « Cette cuisine d'assemblage est liée à un fétichisme de l'aliment brut, poursuit Kilien Stengel. Et comme les restaurants font généralement appel aux mêmes fournisseurs extérieurs pour s'approvisionner et qu'ils mettent en avant la saisonnalité des produits comme étant un gage de qualité, on a parfois l'impression de manger la même chose partout. » Alors pour sortir des sentiers battus et vous redonner goût à la vie qui, décidément, n'arrête pas de vous décevoir – *Star Wars*, l'album de Rihanna, Kanye West même pas foutu d'avoir de l'humour après avoir été outé sur Twitter par son ex Amber Rose (#AssholeGate) – on vous a dégusté des adresses « kit mains libres », histoire qu'elles puissent se mettre plutôt à la pâte.



LA BOURSE ET LA VIE



LA TABLE DES ANGES



AU GRAND RESTAURANT

1 À L'ANCIENNE

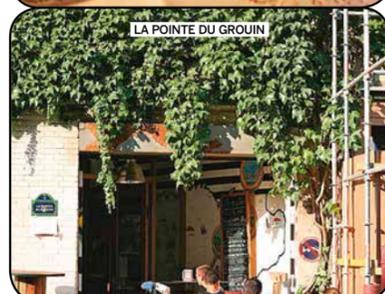
C'est le retour dans le game de la cuisine bourgeoise ou comme l'a rebaptisée le guide du Fooding 2016 « faubourgeoise ». Des plats mijotés pendant des heures et généreux, fédérant autant, autour de la table, les affamés (que ceux qui, après un dîner dans le dernier resto branché, se sont déjà rués au KFC lèvent la main) que sur les réseaux sociaux la fanbase de *Friends* à l'annonce d'une possible réunion d'anciens. Comme le souligne un article du *Monde* de novembre 2015, la cuisine bourgeoise renoue avec la tradition française synthétisant « la passion pour le bien-manger, le rituel du repas, l'abondance, le partage ». Elle a même traversé l'Atlantique, puisqu'à New York, on se damne actuellement pour le cassoulet. **ÇA SE PASSE OÙ ?** Chez *La Bourse et la Vie*, où le highlight est le pot-au-feu de tête de veau et os à moelle. **12, rue Vivienne, Paris-2^e, labourselavie.com** À *La Table des Anges* qui propose une terrine de canard pistachée maison et confiture d'oignons. **66, rue des Martyrs, Paris-9^e, latabledesanges.fr** Au *Grand Restaurant* où l'on déguste un « mijoté moderne » de ris de veau. **7, rue d'Aguesseau, Paris-8^e, jeanfrancoispiège.com**

2 LE « BOCHE » (BON ET MOCHE)

Avec près de 80 millions de publications sur Instagram, le #foodporn c'est l'équivalent culinaire du clan Kardashian : un vrai aimant à like (et ça sans montrer ses fesses, c'est un exploit). Mais est-ce aussi bon que beau ? En réaction à une cuisine artistique qui se contente de sublimer les aliments sans les transformer et qui éloigne de plus en plus les chefs de leur fonction première – c'est-à-dire mettre la main à la pâte et non se prendre pour les Pollock des fourneaux –, la rédactrice en chef de *Zeste Magazine*, Anne-Laure Pham milite pour le retour du « food porn moche » : « Combien de fois m'a-t-on évoqué l'"instagrammabilité" des plats comme critère de choix de resto ? » De quoi nous décomplexer lorsqu'on s'engouffrera un petit salé aux lentilles #nofilter. **ÇA SE PASSE OÙ ?** Chez *Freegan Pony*, où sont cuisinés les légumes abîmés et invendus du marché de Rungis. **Place Auguste Baron, Paris-19^e.** À *La Pointe du grouin*, la ficelle maison contient une patte arrière de cochon cuite au fournil. **8, rue de Belzunce, Paris-10^e, lapointedugrouin.com** Chez *Bretons*, et sa galette à l'andouille de Guéméné, œuf et fromage. **56, avenue de la République, Paris-11^e.**



FREEGAN PONY



LA POINTE DU GROUIN



BRETONS CRÉPERIE

TROIS KIT QU'ON AIME BIEN

Et en plus ils sont déjà montés (ce qui vous évitera de vous en prendre à vous-même)



KIT HARRINGTON

L'homme à l'allure de corbeau qui a laissé des plumes au pied du Mur à la fin de la saison 5 de *Game of Thrones* (spoiler !) a beau confirmer la mort de son personnage, il se retrouve pourtant sur les photos de promo de la saison 6 (le 24 avril sur HBO). You know (definitely) nothing, Jon Snow ?



KITT DANS K2000

Parce qu'avant le GPS, Siri et Samantha du film *Her*, il y a eu Kitt, l'ordinateur de bord de la bagnole tunée K2000 du combattant du crime Michael Knight. À ce jour, David Hasselhoff n'a jamais eu meilleur partenaire de jeu sur un tournage – suivez notre regard, les requins de synthèse de *Sharknado 3...*



KIT ARMSTRONG

Tandis qu'à dix ans, vous arrêtez tout juste de sucer votre pouce, ce jeune virtuose né en Californie avait déjà composé plus de quinze morceaux sur son piano. À 24 ans aujourd'hui, il cite parmi ses idoles Bach, Beethoven, Chopin... Bah oui, y a pas que Zayn Malik et Drake dans la vie.

PHOTOS : JEAN-FRANÇOIS PIEGÉ ; ELODIE PETIT ; IANNIS PLEDEL ; STANISLAS LIBAN ; JUDITH VIBERT GUIGUE ; DR



MON PH7



FOUJITA



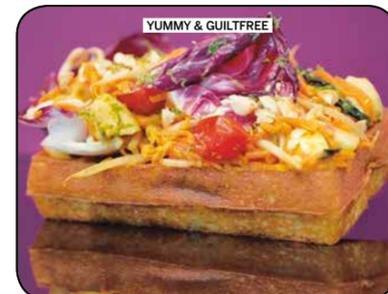
PICKLED

3 LA FERMENTATION

Cette popote à base de bactéries et enzymes serait, selon le plus grand resto au monde – le Noma à Copenhague –, une véritable source d'inspiration en matière de nouvelles saveurs et pourrait ainsi court-circuiter une cuisine d'assemblage trop largement propagée dans les restos oubliant de réinventer la roue. Cuisinots et scientifiques jouent donc les savants fous dans des « laboratoires » culinaires : au Science Bunker du Noma justement, au Nordic Food Lab également situé au Danemark, mais aussi au Life Fermentation Lab du restaurant Baroo à Los Angeles qui, selon le site L.A. Eater, propose « environ dix, quinze, voire plus de composants différents dans l'assiette, dont la moitié n'est même pas connue des clients ». Comme le « gim », une mixture à base d'algues, de graines diverses et de pickles (légumes lacto-fermentés). **ÇA SE PASSE OÙ ?** Chez *Mon Ph7*, on consomme des ferments probiotiques sous forme de boisson : le kéfir de fruits. **21, rue Le Peletier, Paris-9^e, monph7.com** Chez *Foujita* et son natto moriawase, plat tradi japonais à base de haricots de soja fermenté et de poissons crus. **41, rue Saint-Roch, Paris-1^{er}.** À la *cantine Pickled*, centrée sur les pickles (logique). Chaque semaine, des salades et des sandwichs sont déclinés autour d'une même couleur. **54, rue Basfroi, Paris-11^e, pickled.fr**

4 LE TROMPE-L'ŒIL

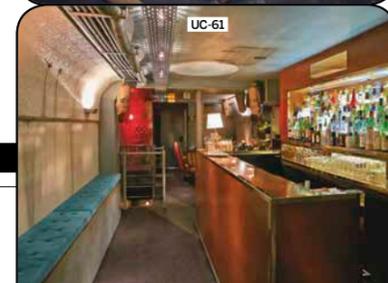
En en dévoilant trop, tout de suite (un peu comme les dick pics envoyées direct après un « slit » sur Tinder), la cuisine Ikea a définitivement tué l'effet de surprise : de la lecture des plats laissant peu de place aux doutes concernant ce qu'on va manger (encornet/algues/piments d'Espelette) au visuel de l'assiette où chaque aliment est à l'état brut. Pour retrouver le goût du blind test culinaire, on se tourne vers la cuisine « secret story » (« ne vous fiez pas aux apparences »). Soit du salé qui se la joue sucré (et vice versa) ou des aliments qui n'auraient rien à faire là en temps normal. Un mélange aussi surprenant qu'Alain Juppé jouant au beer-pong. Santé. **ÇA SE PASSE OÙ ?** *Yummy & Guiltfree* : des gaufres recouvertes d'un gloubi-boulga d'aliments, notamment en version poulet thaï. **La Cour Bleue BHV/Marais L'Homme, 14, rue du Temple, Paris-4^e, yummyandguiltfree.com** *Chez Privé de dessert*, qui vient d'ouvrir sa cantine/boulangerie : cupcake goût tartiflette ou religieuse aux rillettes de saumon. **16, rue Saint-Augustin, Paris-2^e, privededessert.com** Au *bar à cocktails UC-61* : le Pink Honey Snyder est composé de Cachaca Calle 23, de sirop d'agave et de... Miel Pops. **4, rue de l'Arc-de-Triomphe, Paris-17^e, uc-61.com**



YUMMY & GUILTFREE



PRIVÉ DE DESSERT



UC-61