

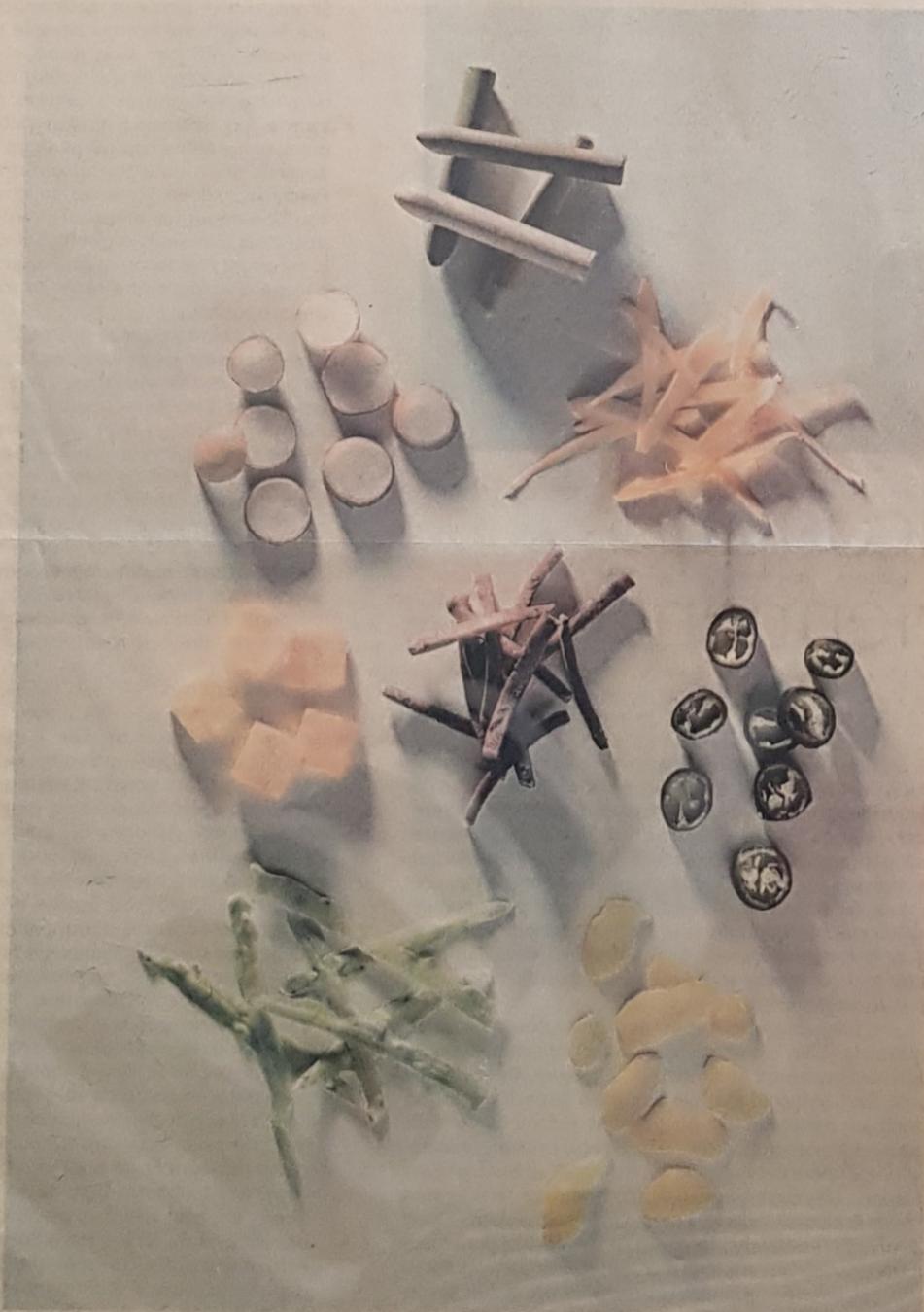


CUISINE

Raison et condiments

Achards, miso, chutney, relish mais aussi crayons à assaisonner et tablettes de légumes à râper. Il est désormais conseillé de jouer avec la nourriture

Stéphanie Noblet



CHANGKI-CHUNG
POUR « LE MONDE »

Il est très fréquent de tailler en cuisine. Le plus souvent avec un couteau d'office, parfois à l'aide d'une mandoline. Tailler des fruits et des légumes, en rondelles, en lamelles, en brunoise, en julienne, ou des champignons en duxelles. Tailler une bavette et le bout de gras aussi, au propre comme au figuré, ça agrmente joyeusement les préparatifs. Se tailler à l'heure de débarrasser le lave-vaisselle ou de faire la plonge, c'est bien moins utile à la communauté et, pourtant, certains s'en sont fait une spécialité. Mais tailler à table ? Tout juste un costard à un collègue de bureau ou à un voisin pénible. Guère plus, ou alors c'est que la viande servie est vraiment de la semelle !

Il pourrait en être autrement désormais avec une nouvelle génération de condiments qui se distinguent par leur présentation. Ainsi, de gros crayons voués à être taillés directement sur les assiettes pour y apporter une petite touche décoiffante. Ces « ocnl » (objets comestibles non identifiés, c'est le nom de la marque, fabriquée à Alès, dans le Gard) ont été mis au point par un designer en innovation alimentaire, Benoît Le Guein.

Celui qui aime se définir comme un « *savant food* » revendique une approche ludique : « *On passe à table trois fois par jour, il serait dommage de s'interdire de jouer avec la nourriture pour rendre le repas moins banal...* » Jouer sans gaspiller, donc, et avec des produits naturels. Les crayons sont constitués de vinaigre de cidre bio, d'agar-agar (algue gélifiante), de sel et d'arômes naturels, déclinés en une dizaine de parfums. En ce moment, le cépe et l'ail noir accompagnent bien les légumes-racines, les veloutés ou les plats à base d'œuf ; aux beaux jours, ce sont plutôt les piments, le citron (vert ou confit) ou le basilic qui s'invitent dans les assiettes... Retour à la maternelle : en détaillant des copeaux avec le taille-crayon (fourni), chacun renoue avec un geste enfantin tout en donnant une touche originale et personnalisée à son plat.

C'est avec un même esprit ludique et créatif qu'ont été élaborées de drôles de tablettes, inspirées de celles de chocolat. Conçues par Cocasse, une start-up nantaise, elles sont composées de beurre de cacao et de légumes issus de productions déclassées (en clair, moches et non calibrés). Et c'est tout, 100 % bio, avec trois légumes pour commencer : carottes, tomates et betteraves. Ce produit a reçu le Grand Prix de l'innovation, catégorie Espoir, au Salon international de l'alimentation de Paris, en octobre. Outre son intéressant aspect récup, ce condiment se démarque par son double mode d'utilisation : en finition sous forme râpée (sur une salade, une omelette, une soupe...) ou fondu au bain-marie comme du chocolat, pour obtenir une texture lisse très concentrée en légumes, qui entre dans la composition de préparations salées (cakes, muffins, sauces...).

Crayons, tablettes, ce ne sont là que deux exemples parmi les formes innovantes que prennent aujourd'hui les condiments (en poudre, en paillettes, en tube...). Des substances qui, de tout temps, ont servi à relever le goût des aliments et des mets cuisinés. De l'antique *garum* romain (condiment puissant obtenu avec des viscères de poissons mis en saumure, proche du nuoc-mâm vietnamien) à l'indétrônable et éminemment gastronomique moutarde, ces produits d'accompagnement se sont imposés sans voler la vedette, en humbles faire-valoir indispensables à de précieuses harmonies gustatives. Comment envisager le saucisson sans cornichons, les bulots sans mayo, les frites sans ketchup, la viande froide sans son gilet jaune moutarde ? Et le choix ne s'arrête pas là, grâce aux pickles et chutneys anglo-saxons, aux achards indiens ou réunionnais, au rougail créole, au relish canadien, au raifort d'Europe centrale, à l'ajvar (confit de poivrons) des Balkans, au miso japonais...

Tour à tour piquant, acide, astringent, amer ou aigre-doux, le condiment, c'est la petite touche qui change tout et peut sauver la mise. Car « *on n'a pas tous les jours accès à des produits d'exception, assure Trish Deseine, auteure culinaire irlandaise à grand succès en France. Les ingrédients simples et sains du quotidien - céréales, légumes et graines - gagnent à être relevés pour sortir de la fadeur et de la routine* ». Celle qui adore dénicher des trésors dans les rayons des épicerie fines nous incite aussi à fabriquer nos propres condiments, afin de « *booster le goût, twister les plats, bluffer les amis* », ainsi que le proclame en couverture son dernier livre, *C'est de la Trish!* « *Je le reconnais, c'est un français épouvantable, mais cela résume bien mon ambition de partager une cuisine d'assemblage pratique et personnalisée, avec des condiments, sauces et pestos faits maison, d'une grande facilité d'exécution* », explique-t-elle. On lui pardonnera d'autant plus que son livre recèle de précieuses trouvailles, dont un passionnant chapitre sur la notion japonaise de umami (le cinquième goût outre salé, sucré, acide, amer) et de chouettes recettes pour utiliser les fonds de pot de condiments.

MIAM !

> OCNL

12 € le tube avec taille-crayon (8 € la recharge), 25 € le coffret 3 saveurs, en épicerie fine Ocnlfactory.com

> COCASSE

4,49 € la tablette de 100 g, chez Franprix Cocasse-food.fr

> O MÀ

Ketchup et chutney fabriqués en Corse Oma-gourmandises.com

À LIRE

> C'EST DE LA TRISH

de Trish Deseine, photos de Virginie Garnier

> LES 3 CHOUETTES

Pickles de légumes bio français Les3chouettes.fr

Velouté de chou-fleur et condiment au citron

— pour 4 personnes —

Rincez 1 chou-fleur et détaillez-le en fleurettes - réservez 4 d'entre elles pour le condiment. Emincez 1 échalote et 1 tronçon (4 cm) de céleri branche ; faites-les revenir sans coloration 2 min à feu doux dans une casserole avec 1 filet d'huile d'olive. Ajoutez les fleurettes de chou-fleur, mélangez pour les enrober puis couvrez d'eau à hauteur, salez, poivrez, portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux 15 min environ. Quand le chou-fleur est bien tendre, mixez-le finement, en ajoutant 10 cl de crème fleurette. Préparez le condiment cru : émincez finement les fleurettes de chou-fleur réservées ; prélevez le zeste de 1 citron bio ; détaillez ½ citron confit en tout petits dés ; hachez 1 petite gousse d'ail dégermée. Mélangez les quatre ingrédients du condiment ; proposez-le en accompagnement du velouté servi chaud.

Recette extraite du livre « *C'est de la Trish!* »