



DE LA CUISINE À LA TABLE

TE PARLER DE BIEN
PLUS QUE DE RECETTES

JANVIER J'EN VEUX

Peut-être avons-nous douté de la voir arriver cette nouvelle année. La voici et avec elle pour nombre d'entre nous l'heure des bilans. A bien y repenser, 2020 n'a pas été si terrible, pleine de nouveautés et de surprises. Ces dernières semaines, la table garnie a été omniprésente, repas de famille (pour beaucoup) obligent. Depuis petite je me dis que Noël signe le début de l'orgie nouvelle : Noël, le Nouvel An, la galette des rois, la chandeleur, Mardi Gras, les anniversaires du printemps (nombreux pour ma part), Pâques, puis l'été, et les glaces jusqu'à la rentrée. Penser son année en repas, en dégustation, en tablée. Bonne année !



DERNIER ARTICLE

Lettre à 2020

*"Chère 2020,
L'heure est venue de nous quitter. Je ne suis ni triste ni heureuse de te voir partir. Je t'ai appelée l'année blanche. [...]"*

En quelques lignes, une rétrospective de 2020 pour De la Cuisine à la Table

Pour lire la suite rdv sur le blog !



UNE PIZZA AU BORD DU CANAL

Toujours pas de restaurants, mais toujours des ventes à emporter. Si j'espère les retrouver (réalistement) d'ici le printemps, mon envie de pizzas était insoutenable !

Il s'en est fallu de peu, courir dans les couloirs du métro et dans la rue pour filer sur les bords du canal Saint Martin, une pizza Maria Luisa à la main.

2 rue Marie Louise 75010 Paris



RECETTE

BOISSON PASSION RÉVISION

1 barre de chocolat - 200 ml du lait de ton choix - Facultatif : un peu de cacao en poudre, des épices, de la chantilly

Dans une casserole, faire fondre une barre de chocolat noir dessert dans 200 ml de lait (pour corser le goût ajouter du cacao en poudre).

Pour la suite, chacun ses goûts : nature, pointe de sel, de curcuma, curry, poivre, vanille, cannelle, 4 épices ou chantilly.



ENSEMBLE À TABLE

Il y a bientôt deux ans, j'ai écrit cet article Débats autour de la table suite à la publication d'un dossier dans l'Express. Certains diront recyclage, moi je dirais piqûre de rappel.

C'était en janvier 2019 et je me posais la question du « manger ensemble » après les récits chaotiques de nos tablées de fêtes. Tablées critiquées mais appréciées car elles sont parfois l'unique instant de l'année où l'on se retrouve en famille. Pourtant par l'individualisation des êtres, l'expression la plus assumée de notre unicité ces dernières décennies, nous nous scindons parfois. Il faut penser à tout le monde, les régimes « sans », multiplier les préparations. Dans cet article, tout part d'une blague dont la syntaxe est typique de celles des repas de famille : « C'est l'histoire d'un vegan, d'un crudivore et d'un intolérant au lactose qui se retrouvent autour d'une raclette ». L'idée n'est-elle pas intéressante pour aborder le sujet. Il ne reste plus qu'à la poser, à table bien-sûr, pour en saisir la dimension polémique. Loin d'une simple blague, cette question devient sociologique voire philosophique lorsque l'on vient interroger les notions du vivre ensemble et la « tendance à l'individualisme et au particularisme ». Dans les sociétés pays anglo-saxons, il est normal d'annoncer ses « dietary requirements ». En France, on le vit encore comme une atteinte au partage, valeur fondamentale d'une table partagée. Aujourd'hui, nous sommes tous orthorexique, nous pensons notre assiette nutritionnellement. Plus de sensations, plus d'écoute réelle de ce que le ventre appelle. Propagande du healthy et du cheat meal, quelle angoisse ! Pourquoi tout compliquer ?



Enfin, tant que ces débats se font à table, peu importe ce qui remplit nos verres et nos assiettes !

- PORTRAIT, JÉRÉMIE -



Toi qui as grandi dans la cuisine, pièce la plus importante de la maison familiale, tu aimes aujourd'hui comme le veut ta tradition familiale, mettre les petits plats dans les grands. Cuisiner et manger c'est partager, c'est rassembler, c'est familial, c'est n'importe où, c'est avec les gens qu'on aime. Le repas est un instant de partage, isolé du reste du temps et du monde. Tout importe, les personnes présentes, le plat, l'ambiance du lieu et c'est encore mieux quand c'est l'évènement de la journée, au milieu d'une fête ou des vacances. Finalement à t'écouter, ce qui importe le plus c'est ce qu'il y a autour. Si le moment est moment ce sera un bon plat, des saveurs et des tablées de souvenirs de réunions familiales, de cuisine, de préparations, de cueillettes. Si je ne devais laisser qu'une image ce serait celle que tu m'as toi-même livrée, celle d'un petit restau' à la cuisine ouverte, d'un vrai QG en bord de mer, avec quelques tables pour manger et jouer aux cartes, une piste de danse qui s'étale sur le sable fin, parce que « manger ça fait partie de ces bons souvenirs qui restent une fois que tout est parti ».

Chaque début d'année, je fais mes vœux et mes résolutions. Je relis toujours les vœux de Brel en 1968 et comme lui, je vous souhaite des rêves à n'en plus finir et l'envie furieuse d'en réaliser quelques uns. Je vous souhaite des passions, je vous souhaite des silences. Je vous souhaite des chants d'oiseaux au réveil et des rires d'enfants. Je vous souhaite de résister à l'enlissement, à l'indifférence et aux vertus négatives de notre époque. Je vous souhaite surtout d'être vous, fier de l'être et heureux, car le bonheur est notre destin véritable."

Je vous retrouve sur Instagram, Facebook, le blog. Merci de m'avoir lue !

Laura