



DE LA CUISINE À LA TABLE

TE PARLER DE BIEN
PLUS QUE DE RECETTES

L'ENVIE DE SE DORER LA PILULE EN MARS

Quelqu'un a frappé à la porte, Mars, c'est déjà Mars qui est là. Février, tu es passé si vite que je ne sais dire ce que j'ai fait de toi. Le temps file tu ne trouves pas ? Et puis il y a un an... Je n'ai plus d'idées, panne d'inspiration, je n'ai qu'une envie, me dorer la pilule sur les quais à Paris ! Alors vive la *golden hour* et bientôt les apéros en bord de Seine jusqu'à pas d'heure...



DERNIERS ARTICLES

Ce mois-ci je n'ai rien écrit, panne d'inspiration et d'envies. Pâtes au pesto et passion vinaigre balsamique, heureusement que les beaux jours arrivent parce que je ne sais plus quoi manger. Je suis retournée en cuisine pour ma semaine de vacances mais tout de même, vivement le temps des salades et des apéros dinatoires sous soleil et panama !

TAKE AWAY CHALLENGE

Tout commence avec une pandémie, puis cela se poursuit par une envie incroyable de continuer d'aller au restaurant. Un blogueur toulousain lance alors un défi aux restaurateurs de sa région sous le nom de *Take Away Challenge*. Le principe : chaque semaine un thème mais Rodolphe Lafarge précise que "ce n'est ni une compétition ni un concours, il s'agit juste d'une invitation à mettre un peu de bonne humeur en cette période". Juste de quoi booster le quotidien et remonter le moral à coup de voyages gustatifs et de click & collect.

Pour suivre les défis, rendez-vous sur son compte Instagram [@rodnroll](https://www.instagram.com/rodnroll).

MARCHÉ DE SAISON





GÉNÉRATION TOP CHEF



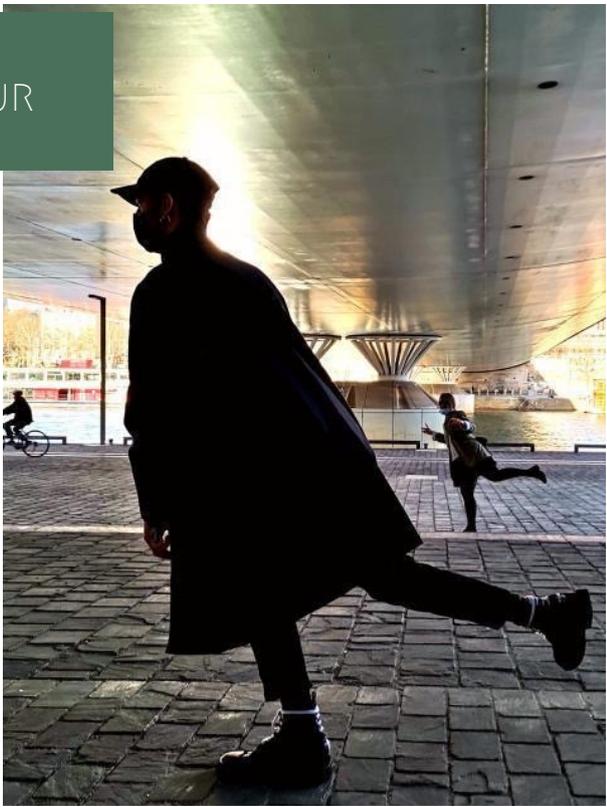
Certains regardent et reregardent des séries en boucle, moi c'est Top Chef. Oui, je re-regarde les saisons de Top Chef, vous avez bien lu ! De la saison 3 à la saison 11, je les ai toutes vues plusieurs fois ces dernières années, au point d'en souler mon entourage. Si j'aime autant cette émission, c'est pour son humanité. J'ai chaque fois l'impression de rencontrer des personnes, je suis inspirée et émue. Elle me fait chaque fois aimer encore un peu plus le secteur de la restauration. Revoir ces différentes saisons met aussi en évidence la manière dont la gastronomie a évolué ces dernières années. La 12e saison s'est ouverte dans un contexte catastrophique - masqués jusqu'au clap de tournage et plusieurs PCR par semaine - pour le secteur de la restauration et de la gastronomie. Toute une génération de chef.fe.s a été mise en lumière tant par les candidats

que par les chef.fe.s qui ont bien voulu conduire des épreuves. Ce concours, reconnu par la profession, est estimé pour son haut niveau digne des plus grands palaces mais aussi pour ses candidats qui cassent les codes des grandes maisons. Les participants en parlent comme un véritable tremplin qui permet d'assumer sa cuisine, ses convictions de cuisinier mais aussi comme un projecteur qui donne de la visibilité et contribue à lancer des projets. Les candidats de toutes les générations de Top Chef soulignent la difficulté du concours et mettent en avant son aspect trompeur : non on ne devient pas cuisinier du jour au lendemain, cela demande de la persévérance et de la droiture. En somme, Top Chef c'est des talents remarquables par le guide rouge (26 chefs ont été étoilés au moins un an et 16 le sont toujours, soit environ 10% des candidats), des célébrités des petits écrans (Norbert Tarayre, Juan Arbelaez, Merouan Bounekraf, Justine Piluso, Diego Alary) et des chefs parisiens réputés (Pierre Sang, Jean Imbert, Mory Sacko), des amitiés indéfectibles.

- PORTRAIT -

« ON APPREND VITE DES GENS À LEUR MANIÈRE DE MANGER »

Un portrait fait en 4 min. Une vision si claire et si belle que je pourrais laisser les phrases telles quelles. Encore une fois, la cuisine est une histoire de famille, d'enfance et de souvenirs. Cuisiner c'est le plaisir avant tout, sans vider le porte-monnaie, des plaisirs sobres et bien assaisonnés, des sauces. Reconnu pour ton iconique fromage blanc-fruit-crumble à la poêle qui a fait rage en dessert de confinement, tu as l'art de faire des plats sublimes en 30 min et pour quelques pièces. Enfin, le repas qui te définit le mieux est encore le goûter, quintessence parfaite du plaisir ! Souvenir d'un pain au chocolat au comptoir d'un bar avec un chocolat chaud, c'est sûrement de là que vient ta vision d'ambiance de la cuisine, des repas sept services en famille au kebab dans le froid sur un banc. « On apprend vite des gens à leur manière de manger » parce que ces moments sont des moments de partage et de plaisir. Je ne peux que finir par tes mots, « la bouffe c'est le partage, c'est le moment, c'est un besoin primaire que l'on a transformé en plaisir, c'est presque un art quand c'est bien fait et dans tous les cas c'est une culture ».



En un mois rien n'a vraiment changé et en même temps tout est différent. Cela fait un an que nos vies ont été bouleversées, cela fait un an que 65 millions de Français.e.s sont devenus cuistots pour trois mois et que les restaurateurs ont pris des vacances. Je ne sais pas si le marc de café a parlé mais je sais que cela va aller. Je vous retrouve sur Instagram, Facebook, le blog. Merci de m'avoir lue !

Laura