



Découvrez
46 recettes
gourmandes et
savoureuses

SONIA EZGULIAN

Illustrations Cécile Guillard

LE GOÛT DE L'IMPRÉVU

Dans la tête d'une
cuisinière passionnée



Flammarion

LE GOÛT
DE L'IMPRÉVU

Département Art de vivre
Direction éditoriale : Ronite Tubiana
Responsable éditoriale : Clélia Ozier-Lafontaine
Conception graphique et mise en page : Sigolène Crépet
Relecture : Nathalie Sawmy
Fabrication : Marylou Deserson
Photogravure : IGS-CP L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2023
Tous droits réservés
ISBN : 978-2-0804-2008-4
N° d'édition : 560451
Dépôt légal : avril 2023
editions.flammarion.com

Sonia Ezgulian
Illustrations Cécile Guillard

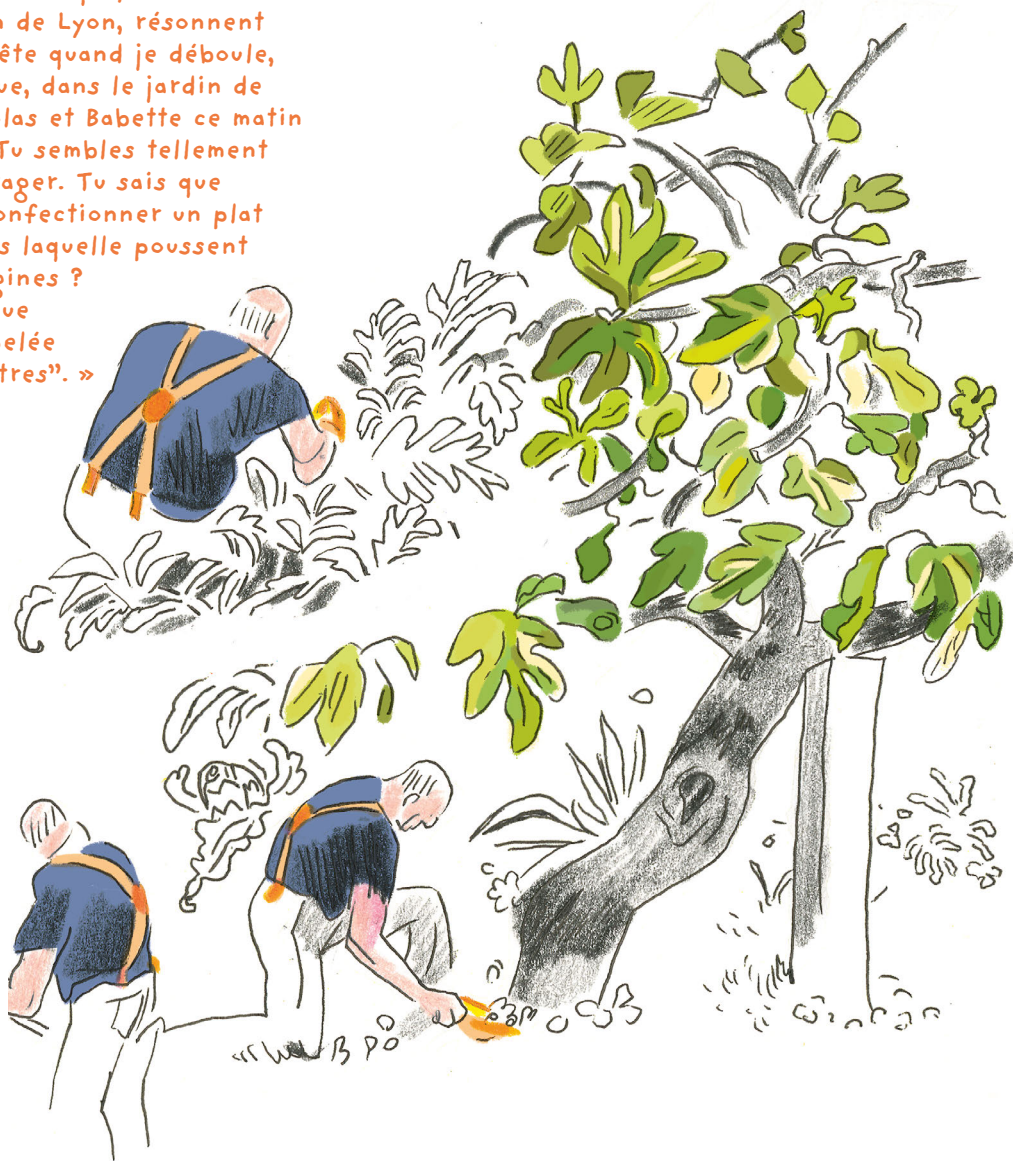
LE GOÛT DE L'IMPRÉVU

Dans la tête d'une cuisinière passionnée

Flammarion

TERRES DE RENCONTRES

Les mots d'Alice Lamarque, céramiste installée non loin de Lyon, résonnent encore dans ma tête quand je déboule, impatiente et émue, dans le jardin de mes parents Nicolas et Babette ce matin de printemps. « Tu sembles tellement attachée à ce potager. Tu sais que nous pourrions confectionner un plat avec la terre dans laquelle poussent tes chères aubergines ? C'est une technique en céramique appelée "terres de rencontres". »



Dans un premier temps, selon les indications d'Alice, j'ai pris le temps de dessiner un plan du jardin et du potager, de numéroter les endroits où auraient lieu les prélèvements de terres : au pied des framboisiers, des artichauts, de la vigne, du figuier et du rosier de Damas tout en fleurs – si parfumées – de ma mémé Payloun.





DANS L'ATELIER D'ALICE

J'ai connu Alice dans une autre vie quand elle était directrice conseil en agence de communication. Nous nous sommes retrouvées et j'ai découvert son atelier de Chasselay, aux portes des monts d'Or et des pierres dorées du Beaujolais ; des lieux privilégiés pour ses « récoltes de terres ». « Très peu, juste ce qu'il faut, pour ne surtout pas dénaturer un lieu en puisant trop », tient-elle à préciser.

Nous nous laissons guider avec Cécile Guillard – qui crayonne aussi nos gestes sur son carnet de croquis – pour réaliser nos mélanges de terres à partir des échantillons du potager.

Alice prône la liberté, une manière intuitive et expérimentale de composer ses terres. C'est en écho à ma façon de cuisiner. Les gestes sont d'ailleurs très proches. Nous mélangeons les terres échantillonnées à de l'eau pour tester leur plasticité, nous passons ensuite la texture obtenue au chinois puis nous égouttons pour recueillir le meilleur des « terres de rencontres » – c'est le terme pour désigner les terres sauvages collectées dans la nature. Nous obtenons une masse qu'Alice mélange à une argile très modulable puis pétrit le tout comme un roulis de vagues pour homogénéiser la matière, je fraise ensuite la terre comme une pâte brisée c'est-à-dire que je l'écrase sur le plan de travail avec la paume de la main pour l'assouplir.

Nos terres, devenues modelables, sont ensuite étalées en disques épais. Avec un outil pointu, je grave dans l'argile l'origine des terres : figuier, rosier...

Quelques semaines plus tard, Alice me confie une douzaine d'échantillons nés de nos terres de rencontres de nos terres de rencontres. Je décèle dans la rugosité de la matière et les légères imperfections, la beauté de la singularité que je chéris tant.







TERRE DE FEMMES





Le potager d'Odile et Lina

Mon amie Lina a vécu une enfance heureuse mais bétonnée dans une banlieue grise de Lyon. Tout au long de sa vie, elle a toujours voulu cultiver un lopin de terre comme pour garder un lien avec l'essentiel. Ce potager, Lina l'a rêvé, espéré, attendu presque toute une vie et enfin réalisé comme une victoire. En s'installant à Agde avec son compagnon Jean-Pierre, elle aperçoit en regardant par-dessus le muret mitoyen une terre en friche et une voisine qui n'attendait qu'un déclic pour donner vie à un potager. Ensemble, elles apprivoisent la terre, découvrent les semis et aménagent ce petit coin de paradis, une terre de femmes. C'est Odile qui a l'idée de peindre les tuteurs en bois de récup avec des couleurs franches, comme une installation artistique contemporaine. Puis Gisèle, une amie de longue date de Lina, a rejoint l'aventure.



Pendant des mois d'une relation épistolaire lors de laquelle Lina m'envoyait régulièrement des photos du potager en devenir, les essais de cultures diverses et rares, je collais ces images dans un cahier jusqu'à composer une sorte de puzzle complet de ce potager célébrant la sororité, l'amitié, l'amour de la terre. En arrivant à Agde, je me suis précipitée dans la cour intérieure de la maison où trône un magnifique oranger. Et je fus aussitôt attirée par une petite ouverture, au sommet de trois marches, qui ouvre sur le potager. Cette nuit, je me prépare à vivre une insomnie de bonheur.

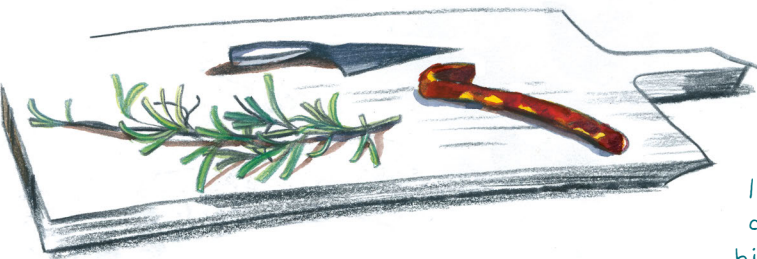
Escargots à la catalane

Chère Lina, avec le fuet (saucisson long catalan) et ce plat typique d'escargots, tu as ouvert la boîte de souvenirs d'enfance d'Emmanuel et de jolies images me sont aussi revenues en mémoire ; celles d'un moment en cuisine avec mamie Marcelle, pour apprendre le secret de ses fameuses boles de picolat, des boulettes de viande (bœuf, veau, porc) mijotées avec de la sauce tomate aux olives et aux cèpes.



- 1 filet d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges
- 3 oignons frais
- 100 g de ventrèche de porc
- 150 g de chorizo un peu piquant
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 40 g de farine
- 15 cl de vin blanc
- 500 g de concassé de tomates
- 4 douzaines d'escargots petits-gris avec leurs coquilles au naturel
- 8 brins de persil
- 3 pincées de piment d'Espelette
- Sel fin et poivre du moulin

Comme tous les plats mijotés catalan qui se respectent, cette recette commence par un sofregit, c'est-à-dire un mélange de tomates-ail-oignons-poivrons-ventrèche-chorizo qu'on fait revenir. À l'instar des trois coups qui préludent à une pièce de théâtre, ces saveurs sont la base de la gastronomie catalane.



Dans une cocotte, avec l'huile d'olive, faites revenir les poivrons pelés et taillés en dés, les oignons frais coupés en petits tronçons (vert compris). Ajoutez ensuite la ventrèche et le chorizo coupés en petits cubes, les gousses d'ail hachées. Mélangez bien et laissez suer quelques instants avant d'incorporer le concentré de tomates et la farine ; remuez vivement et arrosez de vin blanc. Versez le concassé de tomates et goûtez pour rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et en piment d'Espelette.



Incorporez les escargots petits-gris avec leurs coquilles et laissez mijoter pendant 45 minutes à feu doux. Dressez les escargots à la catalane dans un grand plat et parsemez de persil plat ciselé. Proposez une pique à chaque convive pour extraire la chair des escargots ; personne autour de la table ne s'offusquera qu'on déguste ce plat avec les doigts en suçant bruyamment les coquilles d'escargots !

